

หลักสูตรการทำแหม่มหมู
จำนวน ๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสาทเหล็ก

ความเป็นมา

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ ๑๐ (๒๕๕๐-๒๕๕๔) กำหนดกรอบการพัฒนาประเทศที่มุ่งเน้นให้เกิด “การพัฒนาที่ยั่งยืนและการอยู่ดีมีสุขของคนไทย” และสร้างค่านิยมร่วมกันให้คนไทยตระหนักถึงความจำเป็น และการปรับเปลี่ยนกระบวนความคิด เจตคติ กระบวนการทำงานโดยยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ตามพระราชดำรัสพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว นำทางในการบริหารประเทศ

กระทรวงศึกษาธิการเห็นความสำคัญของแนวคิดดังกล่าว จึงมีนโยบายเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถในการแข่งขันให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงและมั่นคงโดย ได้กำหนดยุทธศาสตร์ “๒๕๕๕” เพื่อพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ให้สามารถแข่งขันได้ ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก

เพื่อเป็นการสนองนโยบายและขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ สำนักงาน สกร.ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษา เกี่ยวกับการจัดการการศึกษาอาชีพมาสู่การปฏิบัติ เพื่อจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพให้กับกลุ่มเป้าหมายและประชากรให้มีรายได้และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคเอเชียและระดับสากล เพื่อให้การจัดการศึกษาของสำนักงาน สกร. เป็นการศึกษาตลอดชีวิตอย่างแท้จริง

ปัจจุบันเกษตรกรนิยมปลูกพืชเชิงเดี่ยว ทำให้มีผลผลิตจำนวนมากออกสู่ตลาดส่งผลให้ราคาดผลผลิตตกต่ำหรือบางส่วนไม่ได้ขนาดตามความต้องการของตลาด มีปริมาณมากจนล้นตลาดทำให้เกษตรกรมีรายได้ไม่เพียงพอกับค่าใช้จ่าย เพื่อเป็นการแก้ปัญหาดังกล่าวสำนักงาน สกร. จึงจัดทำหลักสูตร “การทำแหม่มหมูสมุนไพร” เพื่อเป็นการให้ความรู้ให้กับกลุ่มผู้ไม่มีอาชีพและผู้ต้องการพัฒนาอาชีพในการเพิ่มมูลค่าของผลผลิตจนสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงและมั่นคงต่อไป

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาอาชีพการทำแหม่มหมูเพื่อการมีงานทำ มีหลักการจัดการเรียนรู้ดังนี้

๑. เป็นการจัดทำหลักสูตรอุตสาหกรรมที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการเรียนรู้ การวัดและการประเมินผล
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อนตนเอง ผู้อื่นและสังคม
๓. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน
๔. ส่งเสริมให้กลุ่มเป้าหมายพัฒนาตามศักยภาพ ๕ ด้าน ตามนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการ
๕. มุ่งเน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดทักษะทางอาชีพ สามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดหมายหลักสูตร

หลักสูตรการทำแผนหมุ่มพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีให้มีศักยภาพในการประกอบอาชีพ และการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง จึงกำหนดจุดหมายดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถในการประกอบอาชีพ สอดคล้องกับความสนใจ ความถนัด และเหมาะสมกับศักยภาพของตนเอง
๒. มีความรู้ความสามารถ ทักษะ ในการประกอบอาชีพการทำแผนหมุ่ม
๓. มีคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยมที่ดีงาม ต่อการประกอบอาชีพการทำแผนหมุ่ม

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมายคือ

๑. กลุ่มผู้ไม่มีอาชีพและมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
๒. กลุ่มผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๕ ชั่วโมง

๑. ทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง
๒. ปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการทำแผนหมุ่ม จำนวน ๓๐ นาที

- ๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแผนหมุ่ม
- ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแผนหมุ่ม
- ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด
- ๑.๒.๒ การใช้แรงงาน
- ๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์
- ๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง
- ๑.๓ แหล่งเรียนรู้
- ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำแผนหมุ่ม

๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำแผนหมุ่ม จำนวน ๔ ชั่วโมง

- ๒.๑ ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำแผนหมุ่ม
- ๒.๑.๑ สถานที่ / พื้นที่
- ๒.๑.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำแผนหมุ่ม
- ๒.๑.๓ การทำความสะอาดวัตถุดิบ
- ๒.๑.๔ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำแผนหมุ่ม
- ๒.๒ ขั้นตอนการทำแผนหมุ่ม
- ๒.๓ ขั้นการดูแลรักษาการทำแผนหมุ่มเพื่อการจำหน่ายหรือบริโภค

๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำเหมือง **จำนวน ๑๕ นาที**

- ๓.๑ การบริหารจัดการการทำเหมือง
 - ๓.๑.๑ การจัดการควบคุมคุณภาพในการทำเหมือง
 - ๓.๑.๒ การลดต้นทุนในการทำเหมือง
 - ๓.๑.๓ การวางแผนการผลิตการทำเหมือง
 - ๓.๑.๔ การลงบัญชีรายรับรายจ่าย
- ๓.๒ การจัดการตลาดในการทำเหมือง
 - ๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้าการทำเหมือง
 - ๓.๒.๒ การกระจายสินค้าการทำเหมืองไปสู่ผู้บริโภค
 - ๓.๒.๓ การวางแผนการตลาดการทำเหมือง
- ๓.๓ การจัดการความเสี่ยงในการทำเหมือง
 - ๓.๓.๑ การวิเคราะห์ศักยภาพในการทำเหมือง
 - ๑) ประเภทของการทำเหมือง
 - ๒) ค่าใช้จ่ายในการทำเหมือง
 - ๓) ผลกำไรจากการทำเหมือง
 - ๔) คู่แข่งขัน
 - ๓.๓.๒ การวางแผนการจัดการความเสี่ยง
- ๓.๔ การวางแผนการดำเนินงานอาชีพ

๔. โครงการประกอบอาชีพการทำเหมือง **จำนวน ๑๕ ชั่วโมง**

- ๔.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำเหมือง
- ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการทำเหมือง
- ๔.๓ องค์ประกอบในแต่ละองค์ประกอบของอาชีพการทำเหมือง
- ๔.๔ การเขียนโครงการทำเหมือง
- ๔.๕ การประเมินการทำเหมือง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ศึกษาด้วยตนเองข้อมูลจากเอกสาร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้การทำเหมือง
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำเหมือง
- ฝึกปฏิบัติจริงการทำเหมือง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

- ๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- ๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการทำแผนภูมิที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของลูกค้า อย่างน้อย ๑๕ คน และการทำงานแผนธุรกิจจึงจะได้รับวุฒิบัตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร
การทำแผนมหนู จำนวน ๕ ชั่วโมง ดังนี้

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่อง ทางการ ประกอบอาชีพ การทำแผน มหนู	๑.๑ บอกความสำคัญของการ ประกอบอาชีพการของการทำ แผนมหนู ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการ อาชีพการของการทำแผนมหนู ได้แก่ การลงทุน ดูแลรักษา ทุน และตรวจสอบได้ ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ ๑.๔ บอกทิศทางการประกอบ อาชีพการทำแผนมหนู	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพ การของการทำแผนมหนู ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการการของการ ทำแผนมหนู ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การใช้แรงงาน ๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำ แผนมหนู	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพ ได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๑.๓ ศึกษาในงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก ๑.๔ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศ การประกอบอาชีพการทำแผนมหนูในรูปแบบที่ เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการ ร่วม ทุน พ่อค้าคนกลาง ฯลฯ โดยคำนึงศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพ ของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต ของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ใน แต่ละพื้นที่	๓๐ นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำแหนมหมู	๒.๑ สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำแหนมหมูได้ ๒.๒ สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำแหนมหมูได้ ๒.๓ มีความรู้เรื่องวัตถุดิบสรรพคุณของวัตถุดิบและวัตถุดิบเลือกส่วนผสมที่มามีทำแหนมหมูได้ ๒.๔ สามารถนำแหนมหมูไปประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ ได้	๒.๑ ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู ๒.๑.๑ สถานที่ / พื้นที่ ๒.๑.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำแหนมหมู ๒.๑.๓ การทำความสะอาดวัตถุดิบ ๒.๑.๔ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร ๒.๒ การเตรียมวัตถุดิบ ๒.๒.๑ การคัดเลือกและวิธีการซื้อวัตถุดิบส่วนผสมการแปรรูปแหนม ๒.๒.๒ การหาแหล่งวัตถุดิบ ๒.๒.๓ การสำรวจราคาวัตถุดิบเพื่อนำมาคำนวณต้นทุนกำไรการแปรรูปแหนมหมู ๒.๓ ขั้นตอนการฝึกทักษะการทำแหนมหมู ๒.๓.๑ การคัดเลือกและจัดซื้อวัตถุดิบ เนื้อหมู เครื่องปรุงส่วนผสมใบตอง ๒.๓.๑ ขั้นตอนการทำแหนมหมู ๑) การคำนวณอัตราส่วนผสม ๒) วิธีการปรุงและหมักแหนมหมู ๓) วิธีการบรรจุภัณฑ์ ๔) การนำแหนมหมูไปปรุงอาหาร	๒.๑ การบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ ๒.๒ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกี่ยวกับเรื่องวิธีการทำแหนมหมู ความรู้เรื่องสรรพคุณของวัตถุดิบ การทำบัญชีรายรับรายจ่าย การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ การเลือกสถานประกอบการ และสถานที่จำหน่าย ๒.๓ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๒.๔ ฝึกปฏิบัติจริง ๑) อธิบายขั้นตอนการทำแหนมวัตถุดิบ ๒) การคำนวณอัตราส่วนเครื่องปรุงส่วนผสม ๓) ลงมือการผสมและหมักแหนมหมูและบรรจุภัณฑ์ ๔) สาธิตการนำแหนมมาปรุงอาหารหมูแบบต่าง ๆ และปฏิบัติจริง ๒.๕ วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด		๔ ชั่วโมง - -

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		ประเภทต่าง ๆ เช่น ยำแหนม หลนแหนม แหนมทรงเครื่อง ไช้เจียว แหนม แหนมปิ้ง ฯลฯ ๒.๔ ขั้นตอนการเก็บรักษา ๒.๔.๑ การเก็บรักษาวัตถุดิบ ๒.๔.๑ การเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ การทำแหนมหมู ๒.๔.๑ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ แหนมเพื่อจำหน่าย			-
๓. การบริหารจัดการ	๓.๑ สามารถบริหารการทำแหนมหมู - ควบคุมคุณภาพ - ลดต้นทุนการแปรรูปแหนมหมูได้ - การลงบัญชีรายรับรายจ่าย ๓.๒ สามารถจัดการการตลาดในการทำแหนมหมูได้ - สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้า - กระจายอาหารแหนมหมูไปสู่ผู้บริโภค ๓.๓ สามารถจัดการความเสี่ยงได้	๓.๑ การบริหารจัดการทำการแปรรูป ๓.๑.๑ การจัดการควบคุมคุณภาพในการทำแปรรูป ๓.๑.๒ การลดต้นทุนการทำแหนมหมู ๓.๑.๓ การวางแผนการผลิต ๓.๑.๔ การลงบัญชีรายรับรายจ่าย ๓.๒ การจัดการตลาดในการทำแหนมหมู ๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้าอาหารแปรรูป ๓.๒.๒ การกระจายสินค้าสู่ผู้บริโภค ๓.๓ การจัดการความเสี่ยงอาหารแปรรูป	๓.๑ การบริหารจัดการการผลิต จัดให้ผู้เรียน ๓.๑.๑ สํารวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ และการใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติและทุนต่างๆ ๓.๑.๒ การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๑.๓ ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม ๓.๑.๔ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง ๓.๒ การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษา ๓.๒.๑ ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาด ๓.๒.๒ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับอาหารแปรรูปแหนมหมู	๑๕ นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๓.๓.๑ การวิเคราะห์ศักยภาพอาหาร การทำแหนมหมู ๑) ประเภทของปลาที่นำมาใช้ในการ การทำแหนมหมู ๒) ค่าใช้จ่ายในการทำการแปรรูป อาหารต้นทุนกำไร ๓) ผลกำไรจากการจำหน่าย ๔) คู่แข่งขัน	แบบต่างๆ ๓.๒.๓ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการ การตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า ฯลฯ		
๔. โครงการ ประกอบอาชีพ การทำแหนม หมู	๔.๑ บอกความสำคัญของ โครงการอาชีพได้ ๔.๒ บอกประโยชน์ของโครงการ อาชีพได้ ๔.๓ บอกองค์ประกอบของ โครงการอาชีพได้ ๔.๔ อธิบายความหมายของ องค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ ๔.๕ อธิบายลักษณะการเขียนที่ดี ขององค์ประกอบของโครงการ อาชีพได้ ๔.๖ เขียนโครงการในแต่ละ องค์ประกอบให้เหมาะสมและ ถูกต้องได้ ๔.๗ ตรวจสอบความเหมาะสม และความสอดคล้องของโครงการ อาชีพได้	๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพทำ การทำแหนมหมู ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพทำ การแปรรูปอาหารแหนมหมู ๔.๓ องค์ประกอบของโครงการอาชีพทำ การทำแหนมหมู ๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพอาหาร แหนมหมู ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและ สอดคล้องของโครงการอาชีพอาหาร แหนมหมู	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของ โครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจ ๔.๒ กรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ ๔.๓ จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่องตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิด เป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง ๔.๔ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ ๔.๕ กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความ เหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ ๔.๖ จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความ	๑๕ นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			เหมาะสมและถูกต้อง ๔.๗ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงาน อาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป		