

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
หลักสูตรการทำข้าวหมูแดงและข้าวหมูกรอบ จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการพัฒนาศักยภาพของประชากร ให้มีความรู้ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ ซึ่งเป็นแนวทางสำคัญในการแก้ไขปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งของเศรษฐกิจชุมชน กระทรวงศึกษาธิการได้ตระหนักถึงความสำคัญนี้ และได้กำหนดยุทธศาสตร์ในปี 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก ภายใต้แนวคิด “รู้เขา รู้เรา เถาทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชน ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน เพื่อให้ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

ท่ามกลางบริบทของสังคมที่เผชิญกับการเปลี่ยนแปลงรอบด้าน การเตรียมความพร้อมด้านอาชีพจึงเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่ง การมีทักษะในการประกอบอาชีพถือเป็นอีกหนึ่งทางเลือก ที่ช่วยให้บุคคลสามารถสร้างรายได้และพึ่งพาตนเองได้

ด้วยเหตุนี้ หลักสูตรการทำข้าวหมูแดงและข้าวหมูกรอบ จึงได้รับการพัฒนาขึ้น เพื่อตอบสนองต่อเป้าหมายของการจัดการศึกษาอาชีพ ที่มุ่งเน้นการถ่ายทอดความรู้และทักษะในการทำอาหารที่เป็นที่นิยม และมีศักยภาพในการสร้างรายได้ ไม่ว่าจะเป็นการประกอบอาชีพหลัก อาชีพเสริม หรือการเริ่มต้นธุรกิจขนาดย่อม หลักสูตรนี้จึงเป็นส่วนหนึ่งของการส่งเสริมให้ประชาชนมีอาชีพที่ยั่งยืน สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง และสามารถแข่งขันได้ในตลาดแรงงานทั้งในระดับภูมิภาคและสากล

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้มีผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
3. มีเจตคติในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ

จำนวน 20 นาที

- ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำข้าวหมูแดงและข้าวหมูกรอบ
- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำข้าวหมูแดงและข้าวหมูกรอบ

2. ทักษะการประกอบอาชีพ

จำนวน 5 ชั่วโมง

- การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
- การเตรียมส่วนผสม
- วิธีการทำข้าวหมูแดงและข้าวหมูกรอบ
- แพ้เคจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
- วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา

3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ

จำนวน 20 นาที

- การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
- การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
- ช่องทางการตลาด
- การส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์
- คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน

4. โครงการประกอบอาชีพการทำข้าวหมูแดงและข้าวหมูกรอบ

จำนวน 20 นาที

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
- องค์ประกอบของโครงการ
- ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ

3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเองจากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิตและการบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำข้าวหมูแดงและข้าวหมูกรอบ
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. พบกลุ่มการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำข้าวหมูแดงและข้าวหมูกรอบ จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำข้าวหมูแดงและข้าวหมูกรอบได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำข้าวหมูแดงและข้าวหมูกรอบได้ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำข้าวหมูแดงและข้าวหมูกรอบ 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำข้าวหมูแดงและข้าวหมูกรอบ	2.1 บอกประวัติการทำข้าวหมูแดงและข้าวหมูกรอบ 2.2 บอกอุปกรณ์การทำข้าวหมูแดงและข้าวหมูกรอบ 2.3 บอกวิธีการทำข้าวหมูแดงและข้าวหมูกรอบ 2.4 การออกแบบบรรจุภัณฑ์	2.1 วัสดุและอุปกรณ์ในการทำข้าวหมูแดงและข้าวหมูกรอบ - สำหรับหมูแดงและหมูกรอบ 1. เนื้อหมูสันคอ 500 กรัม 2. ผงหมักหมูแดงสำเร็จรูป 1 ชอง 3. น้ำผึ้งหรือน้ำตาลปี๊บเล็กน้อย (สำหรับทา - optional) 4. หมูสามชั้นติดหนัง 1 กิโลกรัม 5. น้ำส้มสายชู 6. เกลือป่น - สำหรับน้ำราด 1. น้ำสต็อกไก่ หรือน้ำเปล่า 1 ถ้วย 2. ซอสมะเขือเทศ 2 ช้อนโต๊ะ 3. ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนโต๊ะ	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการทำข้าวหมูแดงและข้าวหมูกรอบ 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำข้าวหมูแดงและข้าวหมูกรอบ 2.3 การทำข้าวหมูแดงและข้าวหมูกรอบ และฝึกปฏิบัติ 2.4 วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์	-	5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		4. น้ำมันหอย 1 ช้อนโต๊ะ 5. น้ำตาลทราย 1 ช้อนชา (ปรับได้ตามชอบ) 6. แป้งมัน 1 ช้อนชา ละลายน้ำเล็กน้อย (สำหรับทำให้น้ำราดข้น) - อื่นๆ 1. ข้าวสวย 2. ไข่ต้ม (ผ่าครึ่ง) 3. แดงกวา (หั่น) 4. ต้นหอม (ซอย) 5 ซีอิ๊วดำหวาน (สำหรับราด) - อุปกรณ์ 1. มีด 2. กระทะ 3. หม้อหุงข้าว 4. เขียง 5. เตาถ่าน/เตาแก๊ส 2.2 ขั้นตอนการข้าวหมูแดงและหมกรอบ <u>หมูแดง</u> 1. หมักหมูแดง - หั่นเนื้อหมูเป็นชิ้นยาวประมาณ 1-1.5 นิ้ว - คลุกเคล้าเนื้อหมูกับผงหมักหมูแดงให้ทั่ว หมักทิ้งไว้อย่างน้อย 30 นาที 2. ต้มหมูแดง: - นำหมูที่หมักแล้วใส่หม้อ เติมน้ำให้ท่วม - ต้มด้วยไฟกลางค่อนข้างอ่อน จนหมูสุกนุ่ม ประมาณ 30-45 นาที (ขึ้นอยู่กับขนาดชิ้นหมู) - เมื่อหมูสุก ตักขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ (ถ้าต้องการสีสวยงาม อาจนำไปทอดด้วยน้ำมันหรือน้ำมันพืชเล็กน้อย แล้วนำไปอบในหม้ออบลม			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		ร้อน หรืออย่างไฟอ่อนๆ สักครู่) - หั่นหมูแดงเป็นชิ้นพอคำ หมุกรอบ - ล้างหมูสามชั้นให้สะอาด - ต้มน้ำให้เดือด ใส่หมูสามชั้นลงไปต้มประมาณ 20-30 นาที (ให้หนังพอเริ่มนุ่ม) - นำหมูขึ้นมา พักให้เย็นสนิท ใช้ส้อมหรือมีด แล่ลมจิมที่หนังให้ทั่ว - ทาเกลือป่นให้ทั่วหนังหมู และทาน้ำส้มสายชู บางๆ - นำไปตากแดด หรือผึ่งลมจนหนังแห้งสนิท (ประมาณ 2-3 ชั่วโมง หรือนานกว่านั้น) - ตั้งน้ำมันให้ร้อนจัด นำหมูลงทอด โดยให้ด้านหนังลง ทอดจนหนังพองและเหลืองกรอบ ตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน - หั่นเป็นชิ้นพอดีคำ 3. ทำน้ำราด - นำน้ำสต็อกไก่ (หรือน้ำเปล่า) ตั้งไฟ - ใส่ซอสมะเขือเทศ ซีอิ๊วขาว น้ำมันหอย และน้ำตาลทราย คนให้เข้ากัน - พอน้ำเดือด ค่อย ๆ เทแป้งมันที่ละลายน้ำไว้ลงไป คนจนน้ำราดข้นตามชอบ - ชิมรสและปรุงเพิ่มตามชอบ			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		4. จัดเสิร์ฟ: - ตักข้าวสวยใส่จาน - วางหมูแดงหรือหมูกรอบที่หั่นไว้ลงบนข้าว - ใส่ไข่ต้มผ่าครึ่ง และแตงกวาหั่นข้าง ๆ - ราดด้วยน้ำราดหมูแดง - โรยหน้าด้วยต้นหอมซอยเล็กน้อย - เสิร์ฟพร้อมซีอิ๊วดำหวาน 2.3 แพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ 1. ต้องสามารถที่จะปกป้องผลิตภัณฑ์สินค้าได้ 2. ต้องคงคุณภาพและสามารถที่จะต้องยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้ได้ 3. จะต้องบอกรายละเอียดต่าง ๆ 4. จะต้องมีความสะดวกต่อการขนส่งสินค้า 5. ต้องแสดงเอกลักษณ์ของสินค้าให้ได้มากที่สุด 2.4 การเลือกบรรจุภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ <u>บรรจุภัณฑ์ที่นิยมสำหรับข้าวหมูแดงและข้าวหมูกรอบ</u> 1. กล่องพลาสติก : น้ำหนักเบา ราคาไม่แพง ป้องกันการรั่วซึมได้ดี มีหลายขนาดและรูปทรงทนความร้อนได้ในระดับหนึ่ง (ควรเลือกชนิดที่ระบุว่า Food Grade และทนความร้อนได้) 2. กล่องโฟม : ราคาถูก น้ำหนักเบา เก็บความร้อนได้ดี แต่ไม่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และบาง			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		ชนิดอาจไม่เหมาะกับอาหารร้อนจัดในระยะยาว 3. กล่องกระดาษเคลือบ : ดูดี ีความเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมมากกว่าโฟม สามารถออกแบบได้หลากหลาย ป้องกันการรั่วซึมได้ดีหากเคลือบอย่างเหมาะสม 4. ถูพลาสติก/ถุงซิปล็อค : เหมาะสำหรับใส่หมูแดงแยกหรือเนื้อสัตว์			
3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ 3.7 สามารถศึกษาช่องทางการขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า และการส่งเสริมการขายการส่งสินค้าบนสื่อออนไลน์ ผ่านช่องทางการตลาดออนไลน์ เช่น การทำ Social Media Marketing อย่างการโฆษณาบนแพลตฟอร์ม Google, Facebook,	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำข้าวหมูแดงและข้าวหมูกรอบ 3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	20 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	การกระจายสินค้าได้	YouTube, LINE , Twitter หรือ TikTok เพื่อครอบคลุมแล้วเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ใช้งานอยู่ในโลกออนไลน์และทำให้ธุรกิจการทำข้าวหมูแดงและข้าวหมูกรอบ เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น			
4.โครงการประกอบอาชีพการทำข้าวหมูแดงและข้าวหมูกรอบ	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาองค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.3 จัดให้ผู้เรียนรู้ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผลโดยใช้แบบวัดความรู้และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร	20 นาที	-