

หลักสูตร วิชาการทำหมูปิ้งโบราณ
จำนวน 5 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสาทเหล็ก

แบบ กศ.ตน.15

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพ เพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

การทำหมูปิ้งเป็นวิธีที่คนไทยใช้ในการถนอมเนื้อหมูให้สามารถเก็บรักษาได้นานขึ้น โดยการหมกเนื้อหมูด้วยเครื่องปรุงต่าง ๆ และนำไปย่างเป็นวิธีการที่ง่ายและสะดวก นอกจากนี้ การทำหมูปิ้งยังมีความสัมพันธ์กับวัฒนธรรมการกินที่เน้นความสะดวกสบายและความรวดเร็วในการเตรียมอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับวิถีชีวิตของผู้คนในยุคปัจจุบัน หมูปิ้งได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายเนื่องจากเป็นอาหารที่ทานง่าย และสามารถพบได้ทั่วไปตามร้านอาหารข้างทาง ตลาดสด และงานเทศกาลต่าง ๆ ในประเทศไทยและประเทศเพื่อนบ้าน เช่น ลาว กัมพูชา และเวียดนาม ซึ่งแต่ละประเทศมีการปรับสูตรและรสชาติให้เข้ากับวัฒนธรรมและรสนิยมของตนเอง ด้วยการเติมโตของอุตสาหกรรมอาหารและความนิยมที่แพร่หลาย หมูปิ้งจึงไม่เพียงเป็นอาหารท้องถิ่นที่รักของคนไทย แต่ยังได้รับการยอมรับและชื่นชอบในระดับนานาชาติ โดยเป็นตัวแทนของอาหารไทยที่มีรสชาติและวัฒนธรรมที่เป็นเอกลักษณ์ และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการ

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

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	5	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 30 นาที
 - 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
 - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
2. ทักษะในการประกอบอาชีพ จำนวน 4 ชั่วโมง 30 นาที
 - 2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำหมูปิ้งโบราณ
 - 2.2 การทำหมูปิ้งโบราณ
 - 2.3 การบรรจุภัณฑ์

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต ทดลอง
3. การศึกษาดูงาน
4. การวิเคราะห์และสังเคราะห์บทเรียน
5. การฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำนุบำรุงโบราณ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร “ วิชาการทำหมูปิ้งโบราณ ” หลักสูตร 5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 30 นาที	เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	30	-
	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการประกอบอาหาร	2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการประกอบอาหาร 2.1 การวิเคราะห์ตนเอง 2.2 การวิเคราะห์ตลาด 2.2 การลงทุน/แหล่งเงินทุน	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการประกอบอาหาร 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเอง ตลาดและการลงทุน 4. ผู้เรียนสรุปความรู้		
2. ทักษะการประกอบอาชีพ 4 ชั่วโมง 30 นาที 1) การเตรียมอุปกรณ์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ	1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำหมูปิ้งโบราณ 1.1 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำหมูปิ้งโบราณ 1.2 งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ 1.3 สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำหมูปิ้งโบราณ 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำหมูปิ้งโบราณ 3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4. ผู้เรียนสรุปความรู้	-	4

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2) การทำหมูปิ้งโบราณ	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำหมูปิ้งโบราณ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำหมูปิ้งโบราณ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำหมูปิ้งโบราณได้ 4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำหมูปิ้งโบราณได้	2. การทำหมูปิ้งโบราณ 2.1 ส่วนผสมของการทำหมูปิ้งโบราณ 2.2 ขั้นตอนการทำหมูปิ้งโบราณ 2.3งบประมาณการทำหมูปิ้งโบราณ	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการทำหมูปิ้งโบราณ 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำหมูปิ้งโบราณ 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำหมูปิ้งโบราณ 4. วิทยากรประเมินผลการทำหมูปิ้งโบราณ ของผู้เรียน		
3) การบรรจุภัณฑ์	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้	3.บรรจุภัณฑ์ 3.1 ความหมายของบรรจุภัณฑ์ 3.2 วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ 3.3 การบรรจุภัณฑ์	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์ 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์ 4. วิทยากรประเมินผลการบรรจุภัณฑ์ของผู้เรียน	30 นาที	-