

หลักสูตรการทำชาหมูพะโล้
จำนวน ๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสาทเหล็ก

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 “การทำชาหมูพะโล้สมุนไพร” เพื่อเป็นการให้ความรู้ให้กับกลุ่มผู้ไม่มีอาชีพและผู้ต้องการพัฒนาอาชีพในการเพิ่มมูลค่าของผลผลิตจนสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงและมั่นคงต่อไป

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาอาชีพการทำชาหมูพะโล้เพื่อการมีงานทำ มีหลักการจัดการเรียนรู้ดังนี้

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

หลักสูตรการทำขมิ้นพะโล้มุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีให้มีศักยภาพในการประกอบอาชีพ และการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง จึงกำหนดจุดหมายดังต่อไปนี้

๑. **ช่องทางการทำข่าหฺมพะไล้** จำนวน ๓๐ นาที
 - ๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำข่าหฺมพะไล้
 - ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำข่าหฺมพะไล้
 - ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด
 - ๑.๒.๒ การใช้แรงงาน
 - ๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์
 - ๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง
 - ๑.๓ แหล่งเรียนรู้
 - ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำข่าหฺมพะไล้
๒. **ทักษะการประกอบอาชีพการทำข่าหฺมพะไล้** จำนวน ๔ ชั่วโมง
 - ๒.๑ **ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำข่าหฺมพะไล้**
 - ๒.๑.๑ สถานที่ / พื้นที่
 - ๒.๑.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำข่าหฺมพะไล้
 - ๒.๑.๓ การทำความสะอาดวัตถุดิบ
 - ๒.๑.๔ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำข่าหฺมพะไล้
 - ๒.๒ **ขั้นตอนการทำข่าหฺมพะไล้**
 - ๒.๓ **ขั้นการดูแลรักษาการทำข่าหฺมพะไล้เพื่อการจำหน่ายหรือบริโภค**

๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำชาห่มพะไล จำนวน ๑๕ นาที

๓.๑ การบริหารจัดการการทำชาห่มพะไล

๓.๑.๑ การจัดการควบคุมคุณภาพในการทำชาห่มพะไล

๓.๑.๒ การลดต้นทุนในการทำชาห่มพะไล

๓.๑.๓ การวางแผนการผลิตการทำชาห่มพะไล

๓.๑.๔ การลงบัญชีรายรับรายจ่าย

๓.๒ การจัดการตลาดในการทำชาห่มพะไล

๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้าการทำชาห่มพะไล

๓.๒.๒ การกระจายสินค้าการทำชาห่มพะไลไปสู่ผู้บริโภค

๓.๒.๓ การวางแผนการตลาดการทำชาห่มพะไล

๓.๓ การจัดการความเสี่ยงในการทำชาห่มพะไล

๓.๓.๑ การวิเคราะห์ศักยภาพในการทำชาห่มพะไล

๑) ประเภทของการทำชาห่มพะไล

๒) ค่าใช้จ่ายในการทำชาห่มพะไล

๓) ผลกำไรจากการทำชาห่มพะไล

๔) คู่แข่งขัน

๓.๓.๒ การวางแผนการจัดการความเสี่ยง

๓.๔ การวางแผนการดำเนินงานอาชีพ

๔. โครงการประกอบอาชีพการทำชาห่มพะไล

จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

๔.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำชาห่มพะไล

๔.๒ ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการทำชาห่มพะไล

๔.๓ องค์ประกอบในแต่ละองค์ประกอบของอาชีพการทำชาห่มพะไล

๔.๔ การเขียนโครงการทำชาห่มพะไล

๔.๕ การประเมินการทำชาห่มพะไล

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ศึกษาด้วยตนเองข้อมูลจากเอกสาร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้การทำชาห่มพะไล
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำชาห่มพะไล
- ฝึกปฏิบัติจริงการทำชาห่มพะไล

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการทำขามหุพะโล้ที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของลูกค้า อย่างน้อย ๗ คน และการทำแผนธุรกิจจึงจะได้รับวุฒิปัตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิปัตร
๓. วุฒิปัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร
การทำขามหุพะไล จำนวน ๕ ชั่วโมง ดังนี้

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่อง ทางการ ประกอบอาชีพ การทำขามหุ พะไล	๑.๑ บอกความสำคัญของการ ประกอบอาชีพการการทำขามหุ พะไล ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการ อาชีพการการทำขามหุพะไล ได้แก่ การลงทุน ดูแลรักษา ทุน และตรวจสอบได้ ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ ๑.๔ บอกทิศทางการประกอบ อาชีพการทำขามหุพะไล	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพ การการทำขามหุพะไล ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการการของการ ทำขามหุพะไล ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การใช้แรงงาน ๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำ ขามหุพะไล	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพ ได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๑.๓ ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก ๑.๔ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศ การประกอบอาชีพการทำขามหุพะไลในรูปแบบที่ 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 การทำชาหมูพะโล้	๒.๑ สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำชาหมูพะโล้ได้ ๒.๒ สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำชาหมูพะโล้ได้ ๒.๓ มีความรู้เรื่องวัตถุดิบสรรพคุณของวัตถุดิบและวัตถุดิบเลือกส่วนผสมที่มำทำชาหมูพะโล้ได้ ๒.๔ สามารถนำชาหมูพะโล้ไปประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ ได้	๒.๑ ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำชาหมูพะโล้ ๒.๑.๑ สถานที่ / พื้นที่ ๒.๑.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำชาหมูพะโล้ ๒.๑.๓ การทำความสะอาดวัตถุดิบ ๒.๑.๔ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพ ๒.๒ การเตรียมวัตถุดิบ ๒.๒.๑ การคัดเลือกและวิธีการซื้อวัตถุดิบส่วนผสมการทำชาหมูพะโล้ ๒.๒.๒ การหาแหล่งวัตถุดิบ ๒.๒.๓ การสำรวจราคาวัตถุดิบเพื่อนำมาคำนวณต้นทุนกำไรการทำชาหมูพะโล้ ๒.๓ ขั้นตอนการฝึกทักษะการทำชาหมูพะโล้ ๒.๓.๑ การคัดเลือกและจัดซื้อวัตถุดิบ เนื้อหมู เครื่องปรุงส่วนผสม ๒.๓.๑ ขั้นตอนการทำชาหมูพะโล้ ๒.๑ ส่วนผสมของการทำชาหมูพะโล้ ๒.๒ ขั้นตอนการทำชาหมูพะโล้ ๒.๓ งบประมาณการทำชาหมูพะโล้ ๒.๔ ขั้นตอนการเก็บรักษา ๒.๔.๑ การเก็บรักษาวัตถุดิบ	๒.๑ การบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ ๒.๒ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกี่ยวกับเรื่องวิธีการทำชาหมูพะโล้ ความรู้เรื่องสรรพคุณของวัตถุดิบ การทำบัญชีรายรับรายจ่าย การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ การเลือกสถานประกอบการ และสถานที่จำหน่าย ๒.๓ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๒.๔ ฝึกปฏิบัติจริง ๑) อธิบายขั้นตอนการทำชาหมูพะโล้ ๒) การคำนวณอัตราส่วนเครื่องปรุงส่วนผสม ๓) ลงมือการผสมและหมักชาหมูพะโล้และบรรจุภัณฑ์ ๔) สาธิตการทำชาหมูพะโล้มาปรุงอาหารแบบต่าง ๆ และปฏิบัติจริง ๒.๕ วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด		๔ ชั่วโมง - -

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๒.๔.๑ การเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ การทำชาห่มพะโล้			-
๓. การบริหารจัดการ	๓.๑ สามารถบริหารการทำชาห่มพะโล้ - ควบคุมคุณภาพ - ลดต้นทุนการทำชาห่มพะโล้ได้ - การลงบัญชีรายรับรายจ่าย ๓.๒ สามารถจัดการการตลาดในการทำชาห่มพะโล้ได้ - สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้า - กระจายอาหารชาห่มพะโล้ไปสู่ผู้บริโภค ๓.๓ สามารถจัดการความเสี่ยงได้	๓.๑ การบริหารจัดการการทำชาห่มพะโล้ ๓.๑.๑ การจัดการควบคุมคุณภาพในการทำชาห่มพะโล้ ๓.๑.๒ การลดต้นทุนการทำชาห่มพะโล้ ๓.๑.๓ การวางแผนการผลิต ๓.๑.๔ การลงบัญชีรายรับรายจ่าย ๓.๒ การจัดการตลาดในการทำชาห่มพะโล้ ๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้าการทำชาห่มพะโล้ ๓.๒.๒ การกระจายสินค้าสู่ผู้บริโภค ๓.๓ การจัดการความเสี่ยงการทำชาห่มพะโล้ ๓.๓.๑ การวิเคราะห์ศักยภาพอาหารการทำชาห่มพะโล้ ๑) ประเภทของชาห่มที่นำมาใช้ในการทำชาห่มพะโล้ ๒) ค่าใช้จ่ายในการทำชาห่มพะโล้ต้นทุนกำไร	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 และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำชาห่มพะโล้ชาห่มพะโล้แบบต่างๆ ๓.๒.๓ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า ฯลฯ	๑๕ นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๓) ผลกำไรจากการจำหน่าย ๔) คู่แข่งขัน			
๔. โครงการประกอบอาชีพการทำชาหมูพะโล้	๔.๑ บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้ ๔.๒ บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้ ๔.๓ บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ ๔.๔ อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ ๔.๕ อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ ๔.๖ เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้ ๔.๗ ตรวจสอบความเหมาะสมและความสอดคล้องของโครงการอาชีพได้	๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพการทำชาหมูพะโล้ ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำชาหมูพะโล้ ๔.๓ องค์ประกอบของโครงการงานอาชีพการทำชาหมูพะโล้ ๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพอาหารชาหมูพะโล้ ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพอาหารชาหมูพะโล้	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรม ๔.๒ กรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ ๔.๓ จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่องตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง ๔.๔ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ ๔.๕ กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ ๔.๖ จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง ๔.๗ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป	๑๕ นาที	