

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรการทำข้าวเหนียว หมูฝอย หมูทอด จำนวน 6 ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ**

**ความเป็นมา**

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและ ส่งเสริมความ เข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่ม ศักยภาพและ ชีตความสามารถ ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการ ให้สอดคล้องกับ ศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ อย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งใน ระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิต ในรูปแบบใหม่ ที่สร้างความมั่นคง ให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้าน เศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติ ถูกใช้ไป อย่างรวดเร็วและไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมา มากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพ เพื่อ เป็นการ เลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็น อย่างยิ่งที่ มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด หลักสูตรการทำข้าวเหนียว หมูฝอย หมูทอด เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถเพิ่มมูลค่าของสินค้าได้ การจัดการหลักสูตรนี้ จึงเน้นการที่ผู้เรียนได้เรียนรู้ จากการ ฝึกปฏิบัติจากวิทยากร เพื่อให้เห็นช่องทางการเข้าสู่อาชีพได้โดยใช้หลัก กระบวนการ “ปรัชญา เศรษฐกิจ พอเพียง” มาจัดกระบวนการเรียนรู้ให้เกิดความเข้มแข็งและยั่งยืนใน การประกอบอาชีพ โดยมีจุดมุ่งหมายหลัก เพื่อให้ท้องถิ่นและหน่วยงานในท้องถิ่นมีส่วนร่วมในการพัฒนาอาชีพ ให้กับคนในชุมชน เป็นการสร้างรายได้ ลด รายจ่ายในครัวเรือนและการขยายโอกาสในการเข้าถึงแหล่งทุนต่างๆ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองพิจิตร จึง ได้จัดทำหลักสูตรระยะสั้น (กลุ่มสนใจ) วิชาการทำข้าวเหนียว หมูฝอย หมูทอด หลักสูตร 6 ชั่วโมง ให้กับประชาชน ในชุมชน

## หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาปฏิบัติกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงานและสามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้

## จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำข้าวเหนียว หมูฝอย หมูทอด
2. มีทักษะในการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบได้
3. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
4. มีความตระหนักเห็นคุณค่าความสำคัญของการนำทรัพยากรในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์
5. สามารถนำสินค้าไปจำหน่ายผ่านสื่อออนไลน์ได้
6. สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจ

## กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

### 1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียว หมูฝอย หมูทอด จำนวน 30 นาที

- ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
- ทิศทางพัฒนาการประกอบประกอบอาชีพ

### 2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียว หมูฝอย หมูทอด จำนวน 4.30 ชั่วโมง

- ความเป็นมา/เหตุผลในการการทำข้าวเหนียว หมูฝอย หมูทอด
- อุปกรณ์การทำข้าวเหนียว หมูฝอย หมูทอด
- วิธีการทำข้าวเหนียว หมูฝอย หมูทอด
- การออกแบบบรรจุภัณฑ์

### 3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 30 นาที

- การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร
- การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ
- การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้า

### 4. โครงการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียว หมูฝอย หมูทอด จำนวน 30 นาที

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
- องค์ประกอบของโครงการ
- ประโยชน์ของโครงการ

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

2. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆแหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง

3. จัดกิจกรรมเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด

4. ดำเนินการให้ผู้เรียนนำโครงการประกอบอาชีพ ไปสู่การปฏิบัติจริง

5. การนิเทศ ติดตามประเมินโครงการของผู้เรียน และให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

## สื่อการเรียนรู้

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

### **การวัดและประเมินผล**

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง  
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### **การวัดและประเมินผล**

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง  
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### **การจบหลักสูตร**

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

โครงสร้างหลักสูตรการทำข้าวเหนียว หมูฝอย หมูทอด จำนวน 6 ชั่วโมง

| ที่ | เรื่อง                | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                      | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                           | การจัดกระบวนการจัดการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
|     |                       |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| 1   | ช่องทางการประกอบอาชีพ | <p>1. เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความสำคัญ ของอาชีพการทำหมูฝอย</p> <p>2. สามารถจำแนกข้อมูล ความต้องการการทำหมูฝอย</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ บอก ทิศทางการ ประกอบอาชีพ ได้แก่ ทุน ความต้องการของ ตลาด วัสดุ อุปกรณ์ ช่องทางการจัดจำหน่าย การประกอบ อาหา</p> | <p>1. ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ</p> <p>2. ข้อมูลความต้องการในการ ทำข้าวเหนียว หมูฝอย หมูทอด</p> <p>3. ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพ ธุรกิจการ ประกอบอาหาร การวิเคราะห์ ข้อมูลการตลาด, การลงทุน/แหล่งเงินทุน</p> <p>4. ทิศทางการประกอบ อาชีพ</p> | <p>1.1 ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สื่อของจริง สื่อ บุคคลในชุมชน เพื่อนำ ข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการ ประกอบอาชีพที่มี ความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>1.2 วิทยาการผู้สอน และ ผู้เรียนร่วมกันอภิปราย เกี่ยวกับทิศทางการ ประกอบอาชีพ ที่เหมาะสม กับตนเอง โดยคำนึง ศักยภาพ 5 ด้านได้แก่ ศักยภาพ</p> <p>ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละ ประเทศ ศักยภาพของ ศิลปะ วัฒนธรรมประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของ ทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละ พื้นที่</p> | 30 นาที      |         |

|   |                                                                                         |                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |           |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------|
| 2 | <p><b>ทักษะการประกอบอาชีพ</b><br/> <b>การทำข้าวเหนียว</b><br/> <b>หมูฝอย หมูทอด</b></p> | <p>2.1 บอกความเป็นมา/เหตุผลในการการทำข้าวเหนียว หมูฝอย หมูทอด</p> <p>2.2 บอกอุปกรณ์การทำข้าวเหนียว หมูฝอย หมูทอด</p> <p>2.3 บอกวิธีการทำข้าวเหนียว หมูฝอย หมูทอด</p> | <p>2.1 การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำข้าวเหนียว หมูฝอย หมูทอด</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-เชียง</li> <li>-ถ้วย</li> <li>-มีด</li> <li>-กะละมัง</li> <li>-หม้อ</li> <li>-กระทะ</li> <li>-หม้อนึ่งข้าวเหนียว</li> <li>-หวดนึ่งข้าวเหนียว</li> <li>-หมูสะโพก-หมูสามชั้น</li> <li>-น้ำตาลทราย</li> <li>-น้ำมันปาล์ม</li> <li>-หอมแดง</li> <li>-เกลือไอโอดีน</li> <li>-กระเทียม</li> <li>-ข้าวเหนียว</li> </ul> <p>2.3 งบประมาณในการ จัดซื้อวัสดุอุปกรณ์</p> <p>2.4 สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์</p> <p>2.5 ขั้นตอนการทำหมูฝอย</p> <p>นำหมูไปล้างแล้วนำไปต้ม 45 นาทีแล้วนำมาผึ่งให้เสด็จน้ำ แล้วนำมาฉีกให้เป็นเส้นๆแล้วนำมาคลุกเกลือ แล้วนำมาทอดและใส่น้ำตาล แล้วทอดให้สุกแล้วออกมาผึ่ง แล้วโรยด้วยกระเทียมเจียว</p> <p>-ขั้นตอนการทำกระทอด</p> | <p>- ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์, การทำข้าวเหนียว หมูฝอย หมูทอด ที่ใช้ในการทำข้าวเหนียว หมูฝอย หมูทอด พร้อม ฟังบรรยายจากวิทยากรเพื่อให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ได้อย่างถูกต้อง</p> <p>- วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการการทำหมูฝอย ผู้เรียน ฝึกปฏิบัติการทำข้าวเหนียว หมูฝอย หมูทอด</p> <p>- แลกเปลี่ยนเรียนรู้แนวคิด การเลือกวัสดุ ชนิดต่าง ๆ และปรับประยุกต์ใช้ให้ เหมาะสมกับการทำหมูฝอย</p> <p>- วิทยากรประเมินผลการทำข้าวเหนียว หมูฝอย หมูทอดของผู้เรียน</p> | 30 | 4 ชั่วโมง |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------|

|   |                                                            |                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                        |         |  |
|---|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
|   |                                                            |                                                                                                                                                                                                                                     | <p>หันหมูเป็นชิ้นแล้วนำไปหมักกะ<br/>กระเทียมนํ้าแล้วไปทอดให้สุก<br/>-ขั้นตอนการทำนึ่งข้าวเหนียว<br/>นำข้าวมาแช่นํ้าร้อน 30 นาที<br/>แล้วนำไปห้อนึ่ง<br/>พอข้าวเหนียวสุกนำมาใส่กล่อง<br/>แล้วทอดทอดมาใส่และหมูฝอย<br/>หรืออย่างใดอย่างหนึ่งก็ได้</p>                       |                                                                                                                                                                                                                                                        |         |  |
| 3 | <p>การบริหาร<br/>จัดการใน<br/>การ<br/>ประกอบ<br/>อาชีพ</p> | <p>3.1 การสำรวจและศึกษา<br/>แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของ<br/>แหล่งทรัพยากร<br/>3.2 การกำหนดและควบคุม<br/>คุณภาพผลผลิตที่<br/>ต้องการ<br/>3.3 สามารถคิดต้นทุนการ<br/>ผลิต การกำหนดราคาขาย<br/>การส่งเสริมการขายการ<br/>กระจายสินค้าได้</p> | <p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่ง<br/>วัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง<br/>ทรัพยากร<br/>3.2 การกำหนดและ<br/>ควบคุมคุณภาพผลผลิตที่<br/>ต้องการ<br/>3.3 ดำเนินการตาม<br/>กระบวนการจัดการตลาด<br/>เช่น การคิดต้นทุนการผลิต<br/>การกำหนดราคาขาย การ<br/>ส่งเสริมการขาย การ<br/>กระจายสินค้า</p> | <p>3.1 สำรวจและศึกษา<br/>แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของ<br/>แหล่งทรัพยากร<br/>3.2 การกำหนดและ<br/>ควบคุมคุณภาพผลผลิต<br/>ที่ต้องการ<br/>3.3 ดำเนินการตาม<br/>กระบวนการจัดการ<br/>ตลาด เช่น การคิด<br/>ต้นทุนการการส่งเสริม<br/>การขาย การกระจาย<br/>สินค้า</p> | 30 นาที |  |
| 4 | <p>โครงการ<br/>ประกอบ<br/>อาชีพ</p>                        | <p>4.1 บอกความสำคัญของโครงการ<br/>ประกอบอาชีพได้<br/>4.2 บอกองค์ประกอบของ<br/>โครงการได้<br/>4.3 บอกประโยชน์ของโครงการ<br/>ได้<br/>4.4 ดำเนินการวัดและ<br/>ประเมินผล</p>                                                            | <p>4.1 ความสำคัญของโครงการ<br/>ประกอบอาชีพ<br/>4.2 องค์ประกอบของโครงการ<br/>การประกอบอาชีพ<br/>4.3 ประโยชน์ของโครงการ</p>                                                                                                                                                 | <p>4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษา<br/>เนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง<br/>ความสำคัญของโครงการ<br/>ประกอบอาชีพ ประโยชน์<br/>ของโครงการอาชีพ<br/>องค์ประกอบของโครงการ<br/>อาชีพ<br/>4.2 ดำเนินการวัดและ<br/>ประเมินผล</p>                                             | 30 นาที |  |



