

หลักสูตรการแปรรูปอาหาร(หมูแดดเดียว)

จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรม

ความเป็นมา

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ กำหนดกรอบการพัฒนาประเทศที่มุ่งเน้นให้เกิด “การพัฒนาที่ยั่งยืนและการอยู่ดีมีสุขของคนไทย” และสร้างค่านิยมร่วมกันให้คนไทยตระหนักถึงความจำเป็น และการปรับเปลี่ยนกระบวนการคิด เจตคติ กระบวนการทำงานโดยยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ตามพระราชดำรัสพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว นำทางในการบริหารประเทศ

กระทรวงศึกษาธิการเห็นความสำคัญของแนวคิดดังกล่าว จึงมีนโยบายเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถในการแข่งขันให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงและมั่นคงโดย ได้กำหนดยุทธศาสตร์ “2555” เพื่อพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ให้สามารถแข่งขันได้ ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก

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

ปัจจุบันเกษตรกรนิยมปลูกพืชเชิงเดี่ยว ทำให้มีผลผลิตจำนวนมากออกสู่ตลาดส่งผลให้ราคาผลผลิตตกต่ำหรือบางส่วนไม่ได้ขนาดตามความต้องการของตลาด มีปริมาณมากจนล้นตลาดทำให้เกษตรกรมีรายได้ไม่เพียงพอกับค่าใช้จ่าย เพื่อเป็นการแก้ปัญหาดังกล่าวสำนักงาน กศน. จึงจัดทำหลักสูตร “การแปรรูปอาหารหมูแดดเดียว” เพื่อเป็นการให้ความรู้ให้กับกลุ่มผู้ไม่มีอาชีพและผู้ต้องการพัฒนาอาชีพในการเพิ่มมูลค่าของผลผลิตจนสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงและมั่นคงต่อไป

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาอาชีพการแปรรูปอาหารหมูแดดเดียวเพื่อการมีงานทำ มีหลักการจัดการเรียนรู้ดังนี้

1. เป็นการจัดทำหลักสูตรอุตสาหกรรมที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดการกระบวนการเรียนรู้อัตนวิสัยและการประเมินผล
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม
3. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

2.1.3 การทำความสะอาดวัตถุดิบ

2.1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารหมูแดดเดียว

2.2 ขั้นตอนแปรรูปอาหารหมูแดดเดียว

2.3 ขั้นตอนการดูแลรักษาการแปรรูปอาหารหมูแดดเดียวเพื่อการจำหน่ายหรือบริโภค

3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารหมูแดดเดียว จำนวน 1 ชั่วโมง

3.1 การบริหารจัดการแปรรูปอาหารหมูแดดเดียว

3.1.1 การจัดการควบคุมคุณภาพในการแปรรูปอาหารหมูแดดเดียว

3.1.2 การลดต้นทุนในแปรรูปอาหารหมูแดดเดียว

3.1.3 การวางแผนการผลิตแปรรูปอาหารหมูแดดเดียว

3.1.4 การลงบัญชีรายรับรายจ่าย

3.2 การจัดการตลาดในการแปรรูปอาหารหมูแดดเดียว

3.2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้าแปรรูปอาหารหมูแดดเดียว

3.2.2 การกระจายสินค้าการแปรรูปอาหารหมูแดดเดียวไปสู่ผู้บริโภค

3.2.3 การวางแผนการตลาดแปรรูปอาหารหมูแดดเดียว

3.3 การจัดการความเสี่ยงในการแปรรูปอาหารหมูแดดเดียว

3.3.1 การวิเคราะห์ศักยภาพในการแปรรูปอาหารหมูแดดเดียว

1) ประเภทของแปรรูปอาหารหมูแดดเดียว

2) ค่าใช้จ่ายในการแปรรูปอาหารหมูแดดเดียว

3) ผลกำไรที่จากการแปรรูปอาหารหมูแดดเดียว

4) คู่แข่งขัน

3.3.2 การวางแผนการจัดการความเสี่ยง

3.4 การวางแผนการดำเนินงานอาชีพ

4. โครงการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารหมูแดดเดียว

จำนวน 2

ชั่วโมง

4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารหมูแดดเดียว

4.2 ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารหมูแดดเดียว

4.3 องค์ประกอบในแต่ละองค์ประกอบของอาชีพการแปรรูปอาหารหมูแดดเดียว

4.4 การเขียนโครงการแปรรูปอาหารหมูแดดเดียว

4.5 การประเมินแปรรูปอาหารหมูแดดเดียว

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ศึกษาด้วยตนเองข้อมูลจากเอกสาร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้แปรรูปอาหารหมูแดดเดียว
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้การแปรรูปอาหารหมูแดดเดียว
- ฝึกปฏิบัติจริงแปรรูปอาหารหมูแดดเดียว

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และ

จบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานการแปรรูปอาหารหมักเคดเดียวที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของลูกค้า อย่างน้อย 30 คน

และการทำแผนธุรกิจจึงจะได้รับวุฒิบัตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการแปรรูปอาหาร(หมูแดดเดียว)

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารหมูแดดเดียว	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารหมูแดดเดียว	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารหมูแดดเดียว	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน	20นาที	-
	1.2 บอกความเป็นไปได้ในการอาชีพการแปรรูปอาหารหมูแดดเดียวได้แก่ การลงทุน ดูแลรักษา พูน และตรวจสอบได้	1.2 ความเป็นไปได้ในการการของการแปรรูปอาหารหมูแดดเดียว 1.2.1 ความต้องการของตลาด 1.2.2 การใช้แรงงาน 1.2.3 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ 1.2.4 การเลือกทำเลที่ตั้ง	1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ	20นาที	-
	1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้	1.3 แหล่งเรียนรู้	1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก	-	10
	1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพแปรรูปอาหารหมูแดดเดียว	1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพแปรรูปอาหารหมูแดดเดียว	1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารหมูแดดเดียวในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการ ร่วมทุน พ่อค้าคนกลาง ฯลฯ โดยคำนึง ศักยภาพ 5 ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติ ในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของ	10นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		วัตถุดิบ เนื้อหมู เครื่องปรุงส่วนผสม ใบตอง 2.3.1 ขั้นตอนการทำหมูแดดเดียว 1) การคำนวณอัตราส่วนผสม 2) วิธีการปรุงและหมักหมูแดดเดียว 3) วิธีการบรรจุภัณฑ์ 4) การนำหมูแดดเดียวไปปรุงอาหาร ประเภทต่าง ๆ เช่น ยำแหนม หลนแหนม แหนมทรงเครื่อง ไข่เจียว แหนม แหนมปิ้ง ฯลฯ 2.4 ขั้นตอนการเก็บรักษา 2.4.1 การเก็บรักษาวัตถุดิบ 2.4.1 การเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ การทำหมูแดดเดียว 2.4.1 การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ แหนมเพื่อจำหน่าย		30นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการ	3.1 สามารถบริหารการแปรรูปอาหารหมูแดดเดียว - ควบคุมคุณภาพ - ลดต้นทุนการแปรรูปหมูแดดเดียวได้ - การลงบัญชีรายรับรายจ่าย 3.2 สามารถจัดการการตลาดในการแปรรูปอาหารหมูแดดเดียวได้ - สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้า - กระจายอาหารหมูแดดเดียวไปสู่ผู้บริโภค 3.3 สามารถจัดการความเสี่ยงได้	3.1 การบริหารจัดการทำการแปรรูป 3.1.1 การจัดการควบคุมคุณภาพในการทำการแปรรูป 3.1.2 การลดต้นทุนการแปรรูปอาหารหมูแดดเดียว 3.1.3 การวางแผนการผลิต 3.1.4 การลงบัญชีรายรับรายจ่าย 3.2 การจัดการตลาดในการแปรรูปอาหารหมูแดดเดียว 3.2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้าอาหารแปรรูป 3.2.2 การกระจายสินค้าสู่ผู้บริโภค 3.3 การจัดการความเสี่ยงอาหารแปรรูป 3.3.1 การวิเคราะห์ศักยภาพอาหารแปรรูปอาหารหมูแดดเดียว 1) ประเภทของปลาที่นำมาใช้ในการแปรรูปอาหารหมูแดดเดียว	3.1 การบริหารจัดการการผลิต จัดให้ผู้เรียน 3.1.1 สํารวจและศึกษาแห่งวัสดุ อุปกรณ์ และการใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติ และทุนต่างๆ 3.1.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.1.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.1.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.2 การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษา 3.2.1 ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาด 3.2.2 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับอาหารแปรรูปหมูแดดเดียวแบบต่างๆ 3.2.3 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนด		1 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		2) ค่าใช้จ่ายในการทำการแปรรูปอาหารต้นทุนกำไร 3) ผลกำไรจากการจำหน่าย 4) คู่แข่งขัน	ราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า ฯลฯ		
4. โครงการประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหารหมูแดดเดียว	4.1 บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้	4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพทำการแปรรูปอาหารหมูแดดเดียว	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจ	10 นาที	-
	4.2 บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้	4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพทำการแปรรูปอาหารหมูแดดเดียว	4.2 กรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้	10 นาที	-
	4.3 บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้	4.3 องค์ประกอบของโครงการอาชีพทำการแปรรูปอาหารหมูแดดเดียว	4.3 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง	-	10 นาที
	4.4 อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้	4.4 การเขียนโครงการอาชีพอาหารหมูแดดเดียว	4.4 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ		
	4.5 อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้	4.5 การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพอาหารหมูแดดเดียว	4.5 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ		
	4.6 เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้				
	4.7 ตรวจสอบความเหมาะสมและ				

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	ความสอดคล้องของโครงการอาชีพได้		4.6 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง 4.7 กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป		

