หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
แหนมหมู แหนมปลากราย และแหนมเห็ด จำนวน 6 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองพิจิตร
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคงมั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักการของหลักสูตร

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

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
   - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของแหนมหมู แหนมปลากราย และแหนมเห็ด
   - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับแหนมหมู แหนมปลากราย และแหนมเห็ด
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง
   - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
   - การเตรียมส่วนผสม
   - วิธีแหนมหมู แหนมปลากราย และแหนมเห็ด
   - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
   - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
   - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
   - ช่องทางการตลาด
   - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
4. โครงการประกอบอาชีพแหนมหมู แหนมปลากราย และแหนมเห็ด จำนวน 20 นาที
   - ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
   - องค์ประกอบของโครงการ
   - ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ

3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิตและการบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้แหนมหมู แหนมปลากราย และแหนมเห็ด
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรแหนมหมู แหนมปลากราย และแหนมเห็ด จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพแหนมหมู แหนมปลากราย และแหนมเห็ด ได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพแหนมหมู แหนมปลากราย และแหนมเห็ด ได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพแหนมหมู แหนมปลากราย และแหนมเห็ด ได้ 1.4 บอกทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพแหนมหมู แหนมปลากราย และแหนมเห็ด ได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพแหนมหมู แหนมปลากราย และแหนมเห็ด 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพแหนมหมู แหนมปลากราย และแหนมเห็ด 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางพัฒนาการประกอบ อาชีพแหนมหมู แหนมปลากราย และแหนมเห็ด	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 กำหนดทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพแหนมหมู แหนมปลากราย และแหนมเห็ด	2.1 บอกอุปกรณ์ในแหนมหมู แหนมปลากราย และแหนมเห็ด 2.2 บอกวิธีแหนมหมู แหนมปลากราย และแหนมเห็ด	2.1 อุปกรณ์และขั้นตอนในแหนมหมู แหนมปลากราย และแหนมเห็ด <u>อุปกรณ์ที่ใช้</u> -ถ้วย -กระทะ -ทัพพี -เตาแก๊ส	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการแหนมหมู แหนมปลากราย และแหนมเห็ด 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ 2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ		5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		-มีด/เครื่องปั่น/ครก <u>ส่วนผสมแหนมหมู และแหนมเห็ด</u> -หมูบดละเอียด 1 กก -หนังหมู 1/2 กก -ข้าวเหนียว 1 ถ้วยเล็ก -กระเทียมโขลกละเอียด 1 ทัพพี -เกลือ 2 + 1/2 ช้อนโต๊ะ --ผงชูรส 1/2 ช้อนโต๊ะ <u>วิธีการทำแหนมหมู</u> -ต้มหนังหมูให้นุ่ม รอให้เย็นแล้วหั่นบางๆ -ข้าวเหนียวล้างน้ำแล้วผึ่งให้แห้ง นำมาผสมกับ หมูบด หนังหมู กระเทียม ปรุงด้วยเกลือและผงชูรส นวดให้เหนียวเข้ากันดีประมาณครึ่งชั่วโมง ชิมดูให้ออกเค็มนิดหนึ่ง -ห่อใส่ถุงหรือใบตองก็ได้ ถ้าใส่ถุงก็ไล่ลมดีๆ มัดให้แน่นเก็บไว้อุณภูมิห้องปกติประมาณ 2-3 วัน ตามสภาพอากาศ ถ้าร้อนมากๆ 2 วันก็เริ่มเปรี้ยว <u>ส่วนผสมแหนมปลากราย</u> -เนื้อปลากรายบดละเอียด 300 กรัม -เกลือป่น 60 กรัม -ข้าวสุก 30 กรัม -กระเทียมโขลกละเอียด 30 กรัม <u>วิธีการทำแหนมปลากราย</u> - นวดเนื้อปลากับเกลือป่นและข้าวสุกจนเหนียว			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		- ใส่กระเทียมนวดให้เข้ากันจนมีความเหนียว - ใส่ภาชนะปิดฝาให้สนิทหรือห่อด้วยใบตอง -หมักไว้ประมาณ 5-7 วัน <u>ส่วนผสมแหนมเห็ด</u> เห็ดนางฟ้า 1 กิโลกรัม เกลือ 20 กรัม กระเทียม 100 กรัม ข้าวกล้อง หรือ ข้าวสวย 200 กรัม พริกขี้หนูสวน ครึ่งถ้วย <u>วิธีการทำแหนมเห็ด</u> -เตรียมเห็ดนางฟ้า ตัดโคน ล้างน้ำให้สะอาดฉีดเป็นเส้นเล็กๆ ห่อผ้าขาวบางแล้วนำไปนึ่งประมาณ 15 นาที -จากนั้นพักให้เย็นสนิท ถ้ามีน้ำให้บีบออกให้พอแห้ง -หุงข้าวกล้องให้สุก ตักพักไว้ให้เย็นสนิท -เตรียมกระเทียม เกลือ ปั่นให้ละเอียด -เตรียมชามผสมใส่เห็ดนึ่งใส่กระเทียมที่ปั่นไว้แล้ว ใส่ข้าวกล้อง ผสมให้เข้ากัน -เตรียมถุงขนาด 3x5 นิ้ว ตัดเป็นแนวเฉียง ใส่พริกขี้หนูสวน 1 เม็ด ตักเห็ดใส่ลงไปประมาณ 1 ช้อน - มัดด้วยหนังยางให้แน่น ใส่กล่องปิดฝากันแมลง พักไว้ประมาณ 1-3 วัน (ระยะเวลาในการพักไว้ ขึ้นอยู่กับความชอบรสชาติเปรี้ยวมากหรือเปรี้ยวน้อย)			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ แหนมหมู แหนมปลากราย และแหนมเห็ด	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 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	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	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 และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับแหนมหมู แหนมปลากราย และแหนมเห็ด 3.7 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	20 นาที	
4. โครงการประกอบอาชีพแหนมหมู แหนมปลากราย และแหนมเห็ด	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพองค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล	20 นาที	