หลักสูตรการทำแคบหมู (อพ 3010)
จำนวน 20 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

ตามนโยบายด้านการส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิต ข้อที่ 3.4 จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือนสามารถประกอบอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้

สภาพสังคมในปัจจุบันนั้นงานคหกรรมเป็นทางเลือกหนึ่งในการทำอาชีพเสริมที่สำคัญจะเห็นได้สามารถทำได้ในครัวเรือน การลงทุนที่ไม่ยุ่งยาก รวมถึงสามารถขายในชุมชนได้ดังนั้นเพื่อให้ตอบสนองความต้องการของประชาชน สถานศึกษาจึงได้จัดทำหลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อหมู (แคบหมู) เพื่อให้ผู้เรียนได้มีหลักในการปฏิบัติและสามารถนำความรู้ที่ได้มาประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้มีความมั่นคงและยั่งยืน

หลักการของหลักสูตร

1.เป็นหลักสูตรที่จัดทำขึ้นเพื่อเพิ่มโอกาสการสร้างรายได้ให้กับผู้ที่กำลังมองหาอาชีพเสริมหรือนำไปประกอบอาชีพ มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนมีงานทำ มีรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืน และเป็นบุคคลที่มีคุณภาพเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น

2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการเรียนรู้เกี่ยวกับโดยเน้นการฝึกจากการปฏิบัติจริงจากแหล่งเรียนรู้

3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการทำงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

จุดหมายของหลักสูตร

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
3. ผู้ที่มีอาชีพแต่ต้องการมองหาอาชีพเสริม

ระยะเวลา จำนวน 20 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี 5 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 15 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการ ประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อหมู (แคบหมู) จำนวน 2 ชั่วโมง

1. บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อหมู (แคบหมู)
2. บอกความเป็นไปได้และช่องทางการพัฒนาอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อหมู (แคบหมู)
3. บอกแหล่งเรียนรู้หรือสถาน ประกอบการ
4. บอกทิศทางของการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อหมู (แคบหมู)

2. ทักษะการประกอบ อาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อหมู (แคบหมู) จำนวน 15 ชั่วโมง

1. ผู้เรียนเข้าใจหลักการเลือก วัสดุอุปกรณ์ / วัตถุดิบได้ถูกวิธี
2. ผู้เรียนสามารถทำตาม ขั้นตอนและวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อหมู (แคบหมู) ดังนี้
    - แคบหมูติดมัน
    - แคบหมูไร้มัน

3. การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อหมู(แคบหมู) จำนวน 3 ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

การเรียนรู้หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อหมู (แคบหมู) เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญโดยการเรียนรู้จากเอกสาร/ฝึกปฏิบัติมีคำแนะนำ สำหรับผู้เรียน ดังนี้

1. การสร้างความเข้าใจใน หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อหมู (แคบหมู) (ข้อมูลจากเอกสาร/สื่อ/การบรรยาย)
2. การฝึกปฏิบัติร่วมกับวิทยากร ให้ผู้เรียนฝึกฝนด้วยตนเองจนเกิดทักษะ
3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. การสาธิต/การฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารใบความรู้
2. ผู้รู้/ ภูมิปัญญา
3. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
4. แหล่งการเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ
3. การประเมินความพึงพอใจของผู้เรียน

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพ
3. ผลผลิตที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยสถานศึกษา
4. แบบประเมินความพึงพอใจ

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำแคบหมู จำนวน 20 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อหมู (แคบหมู) 1.2 บอกความเป็นไปได้และช่องทางการพัฒนาอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อหมู (แคบหมู) 1.3 บอกแหล่งเรียนรู้หรือสถานประกอบการ 1.4 บอกทิศทางของการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อหมู (แคบหมู)	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อหมู (แคบหมู) ได้ 1.2 ศึกษาความเป็นไปได้และช่องทางการพัฒนาอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อหมู (แคบหมู) - ปัจจัยภายนอก เช่น นโยบาย รัฐบาล ความต้องการขอตลาดแรงงาน กลุ่มลูกค้า ฯลฯ - ปัจจัยภายใน เช่น ทำเล/ที่ตั้ง วัสดุอุปกรณ์ทุน ฯลฯ 1.3 ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้หรือสถานประกอบการ 1.4 ศึกษาทิศทางของการประกอบ อาชีพการการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อหมู (แคบหมู) ในอนาคต	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ เพื่อนำข้อมูลมาประกอบการเรียนการสอน 1.2 เชิญวิทยากรมาร่วมบรรยาย โดยครูและผู้เรียนร่วมกัน อภิปรายเกี่ยวกับทิศทางของการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อหมู (แคบหมู) ในอนาคตโดยคำนึงถึง ศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ - ด้านทรัพยากรธรรมชาติในแต่ ละพื้นที่ - ด้านลักษณะภูมิอากาศ - ด้านภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง - ด้านศิลปะ วัฒนธรรมประเพณี และวิถีชีวิตแต่ละพื้นที่ - ด้านทรัพยากรมนุษย์แต่ละ พื้นที่	2 ชม.	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ทักษะการประกอบอาชีพ	2.1 ผู้เรียนเข้าใจหลักการเลือก วัสดุอุปกรณ์ / วัตถุดิบได้ถูกวิธี 2.2.ผู้เรียนสามารถทำตาม ขั้นตอนและวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อหมู (แคบหมู) ดังนี้ - แคบหมูติดมัน - แคบหมูไร้มัน	1. หลักการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์/วัตถุดิบ 2. การทำความสะอาดหนังหมู/การขูด/การต้ม 3. การสับหนังหมู /การแก้ไขปัญหา 4. การตากหนังหมู/ การแก้ไขปัญหา 5. การหมักน้ำมัน 6. การทอด 7. การบรรจุภัณฑ์	1.การสาธิตและปฏิบัติในการ เลือกส่วนต่างๆของหนังที่ เหมาะสมในการทอดแคบหมู 2. หลักการปฏิบัติการใช้อุปกรณ์ มีดโกนเพื่อป้องกันอันตราย 3.สาธิตการฝึกปฏิบัติในการซอย และสับหนังหมูให้เป็นเส้นขนาด ตามต้องการเพื่อป้องกันเกิด ปัญหาในเวลาหมักน้ำมัน 4. สาธิตและฝึกปฏิบัติในกาตาก หนังหมู การกลับด้าน การแก้ไข ปัญหาหนังหมูติดกัน 5. สาธิตปฏิบัติการหมักน้ำมัน /การใช้ไฟ / การกลับด้าน / การเพิ่มลดน้ำมันในการหมัก / การตากอากาศ 6. การบรรจุภัณฑ์ / การมัดหนัง ยางรัดเพื่อป้องกันอากาศเข้า		15 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ ด้านการพัฒนาเข้าสู่ อาชีพ 3.1 เข้าใจวิธีการ การบริหาร จัดการด้านผลิตภัณฑ์ 3.2 เข้าใจวิธีการ การจัดการด้าน การตลาด 3.3 เข้าใจวิธีการ การจัดการด้านความเสี่ยง	3.1 การบริหารจัดการด้านผลิตภัณฑ์ - การจัดการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ - การจัดการด้นการลดต้นทุนในการผลิต - การจัดการบริหารพนักงานที่ ให้บริการให้มีมีจริยธรรม คุณธรรมใน อาชีพ 3.2 การจัดการด้านการตลาด - การจัดทำฐานข้อมูลของกลุ่ม ลูกค้า - การติดต่อลูกค้าและบริการหลังการขาย - การวางแผนการตลาด 3.3 การจัดการด้านความเสี่ยง - วิเคราะห์ ข้อดี ข้อเสีย โอกาส และอุปสรรคในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อหมู (แคบหมู) โดยนำปัจจัยต่างๆ เช่น กลุ่มลูกค้า คู่แข่ง ฯลฯ มาเป็นปัจจัย	3.1 ศึกษาข้อมูลและวิเคราะห์ การบริหารทั้งทางด้านผลิตภัณฑ์ ด้านการตลาด และด้านความ เสี่ยงจากสื่อต่างๆ ทั้งเอกสาร สื่อ บุคคล สื่ออิเล็กทรอนิกส์ 3.2 ฝึกปฏิบัติคิดคำนวณ ต้นทุน กำไร การกำหนดราคาและ ส่งเสริมการขาย โดยฝึกจำลอง เหตุการณ์ 3.3 เชิญวิทยากรด้านการตลาด มาบรรยายและ แบ่งกลุ่มระดมความคิด	3 ชม.	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			รวม	5	15