

หลักสูตร การแปรรูปเนื้อหมู (อพ3009)

จำนวน 25 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ความเป็นมา

กรมส่งเสริมการเรียนรู้มุ่งเน้นจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาเพื่อการมีงานทำในกลุ่มอาชีพเกษตรกรรมอุตสาหกรรมพาณิชยกรรม คหกรรมและอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียนความต้องการและศักยภาพของแต่ละพื้นที่เนื้อหมูเป็นอาหารที่มีคุณค่าต่อร่างกายเป็นอาหารโปรตีนที่มีคุณภาพดีเนื้อหมูเป็นเนื้อสัตว์ที่เป็นที่นิยมกันมากเพราะประกอบอาหารได้หลายประเภท และมีกลิ่นที่หอมและรสชาติที่อร่อย ซึ่งประโยชน์ของเนื้อหมู นอกจากเป็นแหล่งโปรตีนแล้ว ยังมี วิตามินบี 1 ช่วยลดอาการเหน็บชา วิตามินเอ บำรุงสายตา ฟอสฟอรัส และวิตามินบี 3 หรือ ไนอาซินช่วยบำรุงระบบประสาทและสมองอีกด้วยการนำเนื้อหมูมาใช้ประโยชน์อย่างคุ้มค่า ยืดอายุการเก็บรักษาเนื้อหมูให้นานขึ้น ช่วยให้มีอาหารบริโภคในยามที่ขาดแคลน นอกจากนี้ยังช่วยรักษาคุณค่าทางอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายและทำให้อาหารมีความปลอดภัยในการบริโภค เป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปได้หลากหลายวิธีและเพื่อตอบสนองของผู้บริโภคและสามารถทำเป็นอาชีพได้และมีประโยชน์จริง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ..... เห็นความสำคัญของการประกอบอาชีพ การแปรรูปเนื้อหมู จึงจัดหลักสูตรการแปรรูปเนื้อหมู จำนวน 25 ชั่วโมง เพื่อให้ประชาชนในชุมชนมีอาชีพเสริมสร้างรายได้ในครัวเรือนและเกิดอาชีพที่ยั่งยืนต่อไปหลักการของหลักสูตร เป็นหลักสูตรที่เน้นตอบสนองความสนใจและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย เป็นหลักสูตรที่เน้นให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและทักษะการแปรรูปเนื้อหมูในลักษณะต่างๆ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อเข้าใจถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพ
2. เพื่อให้ทราบถึงการเตรียมอุปกรณ์ วัสดุ วิธีการและขั้นตอนในการแปรรูปเนื้อหมู
3. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้และทักษะอาชีพ สามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้และลดรายจ่ายภายในครัวเรือน

หลักการ

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นในศักยภาพด้านต่างๆ ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของประเทศ ศักยภาพของศิลปวัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตและศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่มาจัดการศึกษาอาชีพ
2. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานจัดการศึกษาอาชีพร่วมกับภาคีเครือข่าย

3. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพหรือต้องการพัฒนาอาชีพ
3. ผู้ที่ต้องการทำเป็นอาชีพเสริม

ระยะเวลา จำนวน 25 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 22 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 1 ชั่วโมง
 - 1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปเนื้อหมู
 - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปเนื้อหมู
 - 1.2.1 ความต้องการของตลาด
 - 1.2.2 การใช้แรงงาน
 - 1.2.3 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์
 - 1.2.4 การเลือกทำเลที่ตั้ง
 - 1.3 แหล่งเรียนรู้
 - 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพแปรรูปเนื้อหมู
2. ทักษะการประกอบอาชีพการแปรรูปเนื้อหมู จำนวน 23 ชั่วโมง
 - 2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปเนื้อหมู
 - 2.1.1 สถานที่ / พื้นที่
 - 2.1.2 การคัดเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปเนื้อหมู
 - 2.1.3 การทำความสะอาดวัตถุดิบ
 - 2.1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการแปรรูปเนื้อหมู
 - 2.2 ขั้นตอนแปรรูปเนื้อหมู
 - 2.3 ขั้นตอนการดูแลรักษาการแปรรูปเนื้อหมูเพื่อการจำหน่ายหรือบริโภค
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการแปรรูปเนื้อหมู จำนวน 1 ชั่วโมง
 - 3.1 การบริหารจัดการแปรรูปเนื้อหมู
 - 3.1.1 การจัดการควบคุมคุณภาพในการแปรรูปเนื้อหมู

- 3.1.2 การลดต้นทุนในแปรรูปเนื้อหมู
- 3.1.3 การวางแผนการผลิตแปรรูปเนื้อหมู
- 3.1.4 การลงบัญชีรายรับรายจ่าย
- 3.2 การจัดการตลาดในการแปรรูปเนื้อหมู
 - 3.2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้าแปรรูปเนื้อหมู
 - 3.2.2 การกระจายสินค้าการแปรรูปเนื้อหมูไปสู่ผู้บริโภค
 - 3.2.3 การวางแผนการตลาดแปรรูปเนื้อหมู
- 3.3 การจัดการความเสี่ยงในการแปรรูปเนื้อหมู
 - 3.3.1 การวิเคราะห์ศักยภาพในการแปรรูปเนื้อหมู
 - 1) ประเภทของแปรรูปเนื้อหมู
 - 2) ค่าใช้จ่ายในการแปรรูปเนื้อหมู
 - 3) ผลกำไรที่จากการแปรรูปเนื้อหมู
 - 4) คู่แข่งขัน
 - 3.3.2 การวางแผนการจัดการความเสี่ยง
- 3.4 การวางแผนการดำเนินงานอาชีพ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. ศึกษาด้วยตนเองข้อมูลจากเอกสาร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้แปรรูปเนื้อหมู
3. แลกเปลี่ยนเรียนรู้การแปรรูปเนื้อหมู
4. ฝึกปฏิบัติจริงแปรรูปเนื้อหมู

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้
2. ใบความรู้
3. วิชยากร

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ
3. การประเมินความพึงพอใจของผู้เรียน

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ผลผลิตที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

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

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ การแปรรูปเนื้อหมู	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการ ของการแปรรูปเนื้อหมู 1.2 บอกความเป็นไปได้ ในการอาชีพการของการ แปรรูปเนื้อหมู ได้แก่ การ ลงทุน ดูแลรักษา ทุน และ ตรวจสอบได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียน รู้ ได้ 1.4 บอกทิศทางการ ประกอบอาชีพแปรรูป เนื้อหมู	1.1 ความสำคัญของการ ประกอบ อาชีพการของการแปรรูปเนื้อหมู 1.2 ความเป็นไปได้ในการแปรรูป เนื้อหมู 1.2.1 ความต้องการของตลาด 1.2.2 การใช้แรงงาน 1.2.3 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ 1.2.4 การเลือกทำเลที่ตั้ง 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ แปรรูปเนื้อหมู	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถาน ประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำ ข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความ เป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพ ได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศการ ประกอบ อาชีพการแปรรูปเนื้อหมูในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	1	2

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ทักษะการประกอบอาชีพ การแปรรูปเนื้อหมู	2.1 สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปเนื้อหมูได้ 2.2 สามารถบอกขั้นตอนวิธีการแปรรูปเนื้อหมูได้ 2.3 มีความรู้เรื่องสมุนไพรและสรรพคุณของสมุนไพรและสามารถเลือกสมุนไพรมาทำไส้ฮั่วสมุนไพรมได้ 2.4 สามารถนำเนื้อหมูที่แปรรูปไปประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ ได้	2.1 ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปเนื้อหมู 2.1.1 สถานที่ / พื้นที่ 2.1.2 การคัดเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปเนื้อหมู 2.1.3 การทำความสะอาดวัตถุดิบ 2.1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร 2.2 การเตรียมวัตถุดิบ 2.2.1 การคัดเลือกและวิธีการซื้อวัตถุดิบส่วนผสมการแปรรูปเนื้อหมู 2.2.2 การหาแหล่งวัตถุดิบสมุนไพร 2.2.3 การสำรวจราคาวัตถุดิบเพื่อนำมาคำนวณต้นทุนกำไรการแปรรูปเนื้อหมู 2.3 ขั้นตอนการฝึกทักษะการทำหมูแดดเดียว/แฮมซีโครง/ไส้ฮั่วสมุนไพรม	2.1 การบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ 2.2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับเรื่องวิธีการแปรรูปเนื้อหมู ความรู้เรื่องสรรพคุณของสมุนไพร การทำบัญชีรายรับ รายจ่ายการเตรียมวัสดุอุปกรณ์การเตรียมวัตถุดิบ การเลือกสถานประกอบการและสถานที่จำหน่าย 2.3 แลกเปลี่ยนเรียนรู้ 2.4 ฝึกปฏิบัติจริง 1) อธิบายขั้นตอนการแปรรูปเนื้อหมู 2) การคำนวณอัตราส่วนเครื่องปรุงส่วนผสม 3) ลงมือการผสมและหมักแฮมซีโครงและบรรจุภัณฑ์ 4) สาธิตการนำเนื้อหมูที่แปรรูปมาปรุงอาหารแบบต่าง ๆ และปฏิบัติจริง 2.5 วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด	2	15

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		2.3.1 การคัดเลือกและจัดซื้อวัตถุดิบ เนื้อหมู สุนัขไพร เครื่องปรุงส่วนผสม 2.3.2 ขั้นตอนการทำหมูแดดเดียว 1) การคำนวณอัตราส่วนผสม 2) วิธีการปรุงและหมักแหนมซี่โครง 3) วิธีการบรรจุภัณฑ์ 4) การนำเนื้อหมูไปแปรรูปเป็นอาหารประเภทต่าง ๆ เช่น หมูแดดเดียว แหนมซี่โครง ไส้อั่วสุนัขไพร ฯลฯ 2.4 ขั้นตอนการเก็บรักษา 2.4.1 การเก็บรักษาวัตถุดิบ 2.4.1 การเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ 2.4.1 การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์จากเนื้อหมูเพื่อจำหน่าย			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ

3. การบริหารจัดการ	3.1 สามารถบริหารการแปรรูปเนื้อหมู - ควบคุมคุณภาพ - ลดต้นทุนการแปรรูปเนื้อหมูได้ - การลงบัญชีรายรับรายจ่าย 3.2 สามารถจัดการการตลาดในการแปรรูปเนื้อหมูได้ - สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้า - กระจายเนื้อหมูไปสู่ผู้บริโภค 3.3 สามารถจัดการความเสี่ยงได้	3.1 การบริหารจัดการการแปรรูปเนื้อหมู 3.1.1 การจัดการควบคุมคุณภาพในการแปรรูปเนื้อหมู 3.1.2 การลดต้นทุนการแปรรูปเนื้อหมู 3.1.3 การวางแผนการผลิต 3.1.4 การลงบัญชีรายรับรายจ่าย 3.2 การจัดการตลาดในการแปรรูปเนื้อหมู 3.2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้าอาหารแปรรูป 3.2.2 การกระจายสินค้าสู่ผู้บริโภค 3.3 การจัดการความเสี่ยงอาหารแปรรูป 3.3.1 การวิเคราะห์ศักยภาพอาหารแปรรูปเนื้อหมู 1) ประเภทของเนื้อหมูที่นำมาใช้ในการแปรรูปเนื้อหมู 2) ค่าใช้จ่ายในการแปรรูปเนื้อหมู - ต้นทุนกำไร 3) ผลกำไรจากการจำหน่าย 4) คู่แข่งขัน	3.1 การบริหารจัดการการผลิต จัดให้ผู้เรียน 3.1.1 สํารวจและศึกษาแห่งวัสดุ อุปกรณ์ และการใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติและทุนต่างๆ 3.1.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.1.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.1.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.2 การบริหารจัดการการตลาดจัดให้ผู้เรียนศึกษา 3.2.1 ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาด 3.2.2 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับอาหารแปรรูปรูปแบบต่างๆ 3.2.3 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า ฯลฯ	1	2
---------------------------	--	---	--	----------	----------