

ชื่อหลักสูตร การทำหมฝอย จำนวน 3 ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษาานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

△ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม △ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม △ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

△ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ △ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพหลักสูตรการทำหมฝอยและการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพหรือใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปรี๊ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรม มีความรู้ ความเข้าใจในอาชีพการทำหมูฝอย

๒. เพื่อพัฒนาด้านอาชีพให้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้

๓. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย

๔. เพื่อให้มีความรู้ด้านการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า การประชาสัมพันธ์ และเทคนิค บริหาร

จัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด 3 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 2 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำหมูฝอย

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำหมูฝอยและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำหมูฝอย	- อุปกรณ์และในการทำหมูฝอยมีดังนี้ อุปกรณ์ ๑. หม้อ ถาด หรือ ซามสำหรับใส่ส่วนผสมส่วนผสม ๒. ถุงมือ ๓. เต้าแก๊ส ๔. ตะหลิว วัสดุในการทำหมูฝอย - เนื้อหมู ๕ กิโลกรัม - น้ำตาลทราย ๒ ถุง - น้ำมันรำข้าว ๑ ขวด - น้ำตาลปี๊บ ๒ กิโลกรัม - ซอสปรุงรส ๑ ขวด - หอมแดง ๑ กิโลกรัม ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ขั้นตอนการทำหมูฝอย	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำหมูฝอยและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำหมูฝอย - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำหมูฝอยในแต่ละขั้นตอน	30 นาที	

๒	การทำ หมูฝอย	- เพื่อให้ ผู้เรียนมี ความรู้ พื้นฐาน ด้านการ การทำหมู ฝอยได้ -สามารถ ทำหมูฝอย ได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำกรทำ หมูฝอย - ปฏิบัติการทำหมูฝอย <u>การทำหมูฝอย</u> ๑. นำเนื้อหมูแล้ให้หนาพอตัมสูกง่าย ตัมในน้ำร้อน ๔๕ นาที ๒. พักให้เย็นแล้วเอาซากหรือของ หนักทุบให้เ็นแตกทุบเยอะ ๆจะ ได้ฉีกง่ายแล้วก็ทำการฉีก ๓. ซอยหอมแดงแล้วฝึงหอม หอมแดงให้แห้งแล้วนำมาเจียว กับน้ำมันให้เหลืองทองกรอบ ตัก ขึ้นไว้บนกระดาษ	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตาม ขั้นตอนการทำหมูฝอยกับการ ตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียน การสอน		2 ชั่วโมง
๓	การ จัดการ และการ จำหน่าย	- แสวงหา เทคนิคการ จัดการและ การ จำหน่าย ผลิตภัณฑ์ และการมี คุณธรรมใน การ ประกอบ อาชีพ	การจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และ การมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการ จัดการและการจำหน่าย ผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมใน การ ประกอบอาชีพ	30 นาที	
					1 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง

การเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้ หลักสูตรการทำหมูฝอย
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น/ปราชญ์ชาวบ้าน
๓. เนื้อหาวิชากรทำหมูฝอย
๔. ใบความรู้เรื่องการทำหมูฝอย
๕. พบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๖. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ เช่น มีด หม้อ ถาด ฯลฯ

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำหุ้ฝอย

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

การเทียบโอน

-

