

หลักสูตรการทำแคปหมูไรมัน จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพนมสารคาม

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานสำนักงาน สกร. การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน เพื่อพัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการ ความสนใจ โดยการ Re-Skill Up-Skill และ New-Skill เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมายรวมทั้งผู้สูงอายุโดยมีการบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง พร้อมทั้งส่งเสริม และสนับสนุนการผลิตและพัฒนากำลังคนทุกช่วงวัยเพื่อการมีงานทำโดยบูรณาการความร่วมมือในการจัดการศึกษาร่วมกับหน่วยงาน องค์กรภาครัฐ เอกชน ชุมชน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและสถาบันสังคมอื่น

จากนโยบายจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ แผนงานยุทธศาสตร์ เพื่อสนับสนุนด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ โครงการขับเคลื่อนการพัฒนาการศึกษาที่ยั่งยืน กิจกรรมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้มีความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้กับประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาดขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี จากความสำคัญดังกล่าว ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพนมสารคาม ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ข้างต้นไปสู่การปฏิบัติเพื่อจัดการศึกษาอาชีพและศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยใช้การจัดการเรียนการสอน การให้บริการในพื้นที่อำเภอพนมสารคามอย่างทั่วถึงทุกตำบล ซึ่งในปีงบประมาณ ๒๕๖๗ สถานศึกษาได้จัดการศึกษาเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับอาชีพโดยใช้ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนและ ศกร.ตำบลเป็นฐานในการจัดกิจกรรม โดยได้มอบหมายให้ ศกร.ตำบลหนองแห่น เข้าร่วมประชุมประชาคมกับชาวบ้านเพื่อสอบถามความต้องการของประชาชนที่ชมรมผู้สูงอายุตำบลหนองแห่น จากการเข้าร่วมประชาคมทำให้ทราบว่าประชาชนมีความต้องการเรียนการทำแคปหมูไรมัน ซึ่งทรัพยากรที่จะนำมาใช้ในการจัดการเรียนการสอน สามารถจัดหาได้ในท้องถิ่น

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ตำบลหนองแห่น จึงจัดโครงการพัฒนาอาชีพระยะสั้น หลักสูตร การทำแคปหมูไรมัน และช่องทางในการขยายอาชีพ เพื่อมุ่งพัฒนาคน ให้ได้รับการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย

๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิตรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะการทำแคปหมูไรมันเป็นไปตามหลักสูตรกำหนด
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ พัฒนาอาชีพเดิม หรือ สร้างอาชีพใหม่ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนตำบลหนองแห่น จำนวน ๖ คน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น

ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำแคปหมูไรมัน	๑.๑ อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๑.๒ อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำสังขยาฟักทองมะพร้าวอ่อน ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแคปหมูไรมัน ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแคปหมูไรมัน ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ ๑.๔ แหล่งเรียนรู้อาชีพด้านการทำแคปหมูไรมัน	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ ๑.๓ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	๒๐ นาที	-
๒	ทักษะอาชีพการทำสังขยาฟักทองมะพร้าวอ่อน	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำแคปหมูไรมัน ๒.๒ การทำแคปหมูไรมัน ๒.๓ บรรจุภัณฑ์การทำแคปหมูไรมัน	๑. ลักษณะประเภทด้านการทำแคปหมูไรมัน ๒. ความปลอดภัย	๑. บรรยายให้ความรู้	๒๐ นาที	-
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำ	๓.๑การบริหารจัดการการทำแคปหมูไรมัน ๓.๒ การจัดการตลาด	๑.ด้านการทำแคปหมูไรมัน	๑.บรรยายให้ความรู้ ๒.ศึกษาจากของจริง	๑๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	แคปหมูไร้มัน	การจัดการความเสี่ยง การวางแผนการดำเนินงาน				
๔.	โครงการประกอบ อาชีพการทำ แคปหมูไร้มัน	๔.๑ ความสำคัญของ โครงการประกอบอาชีพการ ทำแคปหมูไร้มัน ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการ ประกอบอาชีพการทำ แคปหมูไร้มัน ๔.๓ องค์ประกอบในแต่ละ องค์ประกอบของอาชีพการ ทำแคปหมูไร้มัน ๔.๔ การเขียนโครงการ การ ทำแคปหมูไร้มัน ๔.๕ การประเมินความ เหมาะสมและสอดคล้องของ โครงการ	๑. วัสดุในด้านการทำแคปหมู ไร้มัน ๒. การคำนวณการทำ แคปหมูไร้มันตามอัตราส่วน	๑. บรรยายให้ความรู้ฝึก ปฏิบัติ	๑๐ นาที	-
๕	วิธีการการทำ แคปหมูไร้มัน	๑. บอกลักษณะประเภท ของการทำแคปหมูไร้มัน ๒. อธิบายวิธีการทำแคปหมู ไร้มันได้ ๓. ปฏิบัติการทำแคปหมูไร้ มันได้	๑. วิธีการทำแคปหมูไร้มัน ๒. การออกแบบการตกแต่ง จานอาหาร	๑. บรรยายให้ความรู้ฝึก ปฏิบัติ	๓๐ นาที	๓ ชั่วโมง
๖.	การจัดการตลาด	๑. คิดค่าวัสดุและกำหนดค่า บริหารได้ ๒. ทำบัญชีรับ - จ่ายอย่าง ง่ายได้ ๓. อธิบายถึงแหล่งที่มาของ วัสดุและจัดซื้อมาใช้ในการ ปฏิบัติงานได้ ๔. ให้บริการแก่ท้องถิ่นได้	๑. คำนวณวัสดุที่ใช้ ๒. การหาแหล่งวัสดุและ ราคา ๓. การคิดค่าแรงงาน ๔. การทำบัญชี รายรับ - รายจ่าย	๑. บรรยายให้ความรู้ฝึก ปฏิบัติ	๓๐ นาที	

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารความรู้ด้านการทำแคปหมูไร้มัน
๒. วัตถุประสงค์ของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญการทำแคปหมูไร้มัน

การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม
๒. การประเมินผลการปฏิบัติได้จริง
๓. การประเมินผลงานในเชิงประจักษ์

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐