

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
หลักสูตรอาชีพ แหนมเนื้อ (ส้มเนื้อ) (ระยะสั้น กลุ่มสนใจ ไม่เกิน 30 ชั่วโมง)  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางน้ำเปรี้ยว  
กลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม

**ความเป็นมา**

การทำอาหารขนม กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไร การทำอาหารขนม แต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจง วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีแสนสวยงาม รูปลักษณะชวนรับประทานอาหารขนมแสดงให้เห็นถึงลักษณะของคนไทยว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะการประกอบอาชีพธุรกิจการทำอาหารขนม เป็นอาชีพอิสระที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างมั่นคง สกร.อำเภอบางน้ำเปรี้ยว จึงได้จัดทำหลักสูตรแหนมเนื้อ (ส้มเนื้อ) ขึ้น เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายผู้ที่สนใจ

**หลักการของหลักสูตร**

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย

**จุดมุ่งหมาย**

**เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้**

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ความเข้าใจ และทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

**เป้าหมาย**

กลุ่มสตรี

ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

ทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร แหนมเนื้อ (ส้มเนื้อ)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำ แหนมเนื้อ (ส้มเนื้อ)	เพื่อให้ผู้เรียนบอก ชนิดของวัสดุและ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ แหนมเนื้อ (ส้มเนื้อ) ได้	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ - แหนมเนื้อ (ส้มเนื้อ) - การเตรียมวัสดุและ อุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ	1. วิทยากรบรรยายเรื่อง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกัน สรุปลงค์ความรู้	30 นาที	
2	แหนมเนื้อ (ส้มเนื้อ)	1. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถบอกส่วนผสมของ แหนมเนื้อ (ส้มเนื้อ) ได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ ทำแหนมเนื้อ (ส้มเนื้อ) ได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ บรรจุแหนมเนื้อ (ส้มเนื้อ) ได้อย่างเหมาะสมและ สวยงาม	แหนมเนื้อ (ส้มเนื้อ) - ส่วนผสมของแหนม เนื้อ (ส้มเนื้อ) - ขั้นตอนทำแหนม เนื้อ (ส้มเนื้อ) - การบรรจุภัณฑ์ แหนมเนื้อ (ส้มเนื้อ)	1. วิทยากรบรรยายและสาธิต ขั้นตอนทำแหนมเนื้อ (ส้มเนื้อ) - ส่วนผสมของแหนมเนื้อ (ส้ม เนื้อ) - ขั้นตอนทำแหนมเนื้อ (ส้มเนื้อ) - การบรรจุภัณฑ์ 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติแหนมเนื้อ (ส้มเนื้อ)		4 ชั่วโมง
3	การบริหาร จัดการ	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ คำนวณต้นทุนและการ กำหนดราคาขาย - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ แสวงหาตลาดในการ จำหน่ายสินค้าได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำ บัญชีจากการประกอบ อาชีพได้	การบริหารจัดการ - การกำหนดราคา ขาย - การหาตลาดเพื่อ จำหน่ายสินค้า - ทำบัญชีจากการ ประกอบอาชีพ	1. วิทยากรบรรยายในหัวข้อ - การคำนวณต้นทุนและกำหนด ราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่าย สินค้า - ทำบัญชีจากการประกอบ อาชีพ 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ คำนวณต้นทุน การกำหนด ราคาขาย และการทำบัญชีจาก การประกอบอาชีพ	30 นาที	

### สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

### การวัดผลประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ / การรับรู้ / การมีส่วนร่วม
2. การสังเกตจากการปฏิบัติจริงในการทำแหนมเนื้อ (ส้มเนื้อ)
3. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ