



หลักสูตรการแปรรูปเนื้อวิสาหกิจชุมชนปศุสัตว์บ้านหัวฝาย
กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอท่าตะเกียบ
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา

หลักสูตรการแปรรูปเนื้อวิสาหกิจชุมชนปศุสัตว์บ้านหัวฝาย

จำนวน 15 ชั่วโมง

กลุ่มเกษตรกร

ความสำคัญ

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพโดยสถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้มีการพัฒนาหลักสูตรอาชีพตามความต้องการของผู้เรียนโดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียนและประชาชนทั่วไป เช่น ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยผู้เรียนให้มีความพร้อมในการเข้าสู่อาชีพจบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) และอยู่ร่วมกันในสังคมได้อย่างมีความสุข สามารถนำไปประกอบอาชีพเพื่อเพิ่มรายได้ การต่อยอดอาชีพเดิมให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ การเพิ่มศักยภาพในการผลิต ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์และการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ โดยให้อยู่ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร 5 กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทางให้ครบกระบวนการจัดการเรียนการสอนในการส่งเสริมอาชีพเพื่อการมีงานทำและมีรายได้

สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ มีการแข่งขันทางด้านการค้า เป็นอย่างมาก ทำให้ในการดำเนินการทางด้านการค้ามีการแข่งขันกันมากขึ้นเศรษฐกิจยิ่งมีการแข่งขันกันมากเท่าไร ก็ยิ่งมีการพัฒนารูปแบบการจัดการภายในรูปแบบต่างๆ มากขึ้นเท่านั้น ตลอดจนต้องมีการพัฒนาทางด้านการผลิตให้มีคุณภาพยิ่งขึ้นไป อาชีพการการเลี้ยงโคเนื้อจึงเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่จะเป็นทางเลือกในการสร้างรายได้โดยการใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ ในการประกอบอาชีพมาสร้างรายได้และการมีงานทำอย่างยั่งยืนของประชาชน

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพส่งเสริม การขายของผ่านช่องทางออนไลน์ให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรม จริยธรรม และการใช้เทคโนโลยีในการขาย
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา 15 ชั่วโมง ทฤษฎี 5 ชั่วโมง ปฏิบัติ 10 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	หลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตอาหารและการขาย.	เพื่อถ่ายทอดความรู้หลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตอาหาร และการขาย.	1.หลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตอาหาร(Good Manufactactuning Practices	1. ผู้เรียนศึกษาสื่อเอกสารใบความรู้ สื่ออินเตอร์เน็ตเกี่ยวกับหลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตอาหาร 2. ผู้เรียนสอบถามสัมภาษณ์พูดคุยกับวิทยากรเกี่ยวกับการหลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตอาหาร และการขาย. 3. นำข้อมูลจากการศึกษาสื่อและจากการสัมภาษณ์มาวิเคราะห์ตนเองเพื่อตัดสินใจประกอบอาชีพ 4. นำผลการวิเคราะห์มาแลกเปลี่ยนกับผู้รู้เพื่อนในกลุ่มและวิทยากร	2	

				5. สรุปช่องทางการประกอบอาชีพและตัดสินใจของตนเอง		
2	หลักกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อโค	เพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อโคให้ผู้เข้ารับการอบรมทราบลักษณะของเนื้อส่วนต่างๆที่สามารถนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด	1.สุขศาสตร์เกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ 2.คุณภาพที่ดีของเนื้อสัตว์ 3.ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของเนื้อสัตว์ 4.กรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่นิยมบริโภคในประเทศไทย 5.การบรรจุภัณฑ์	1. ผู้เรียนศึกษาใบความรู้เกี่ยวกับความรู้และเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อโค 2. ผู้เรียนคุณภาพที่ดีของเนื้อสัตว์ 3. ผู้เรียนปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของเนื้อสัตว์ 4. ผู้เรียนกรรมวิธีการผลิต ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่นิยมบริโภคในประเทศไทย 5. ผู้เรียนและผู้สอนร่วมกันสรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำงานได้ครบทุกขั้นตอน	1	1
3	การตัดแต่งเนื้อโค เพื่อการแปรรูป	1.เพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการตัดแต่งเนื้อโค 2.เพื่อการแปรรูปให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม	1.สาธิตการตัดแต่งเนื้อโคเพื่อการแปรรูป 2.ฝึกปฏิบัติการการตัดแต่งเนื้อโค เพื่อการแปรรูปการสาธิต และการฝึกปฏิบัติ	1. ผู้เรียนศึกษาใบความรู้เกี่ยวกับถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการตัดแต่งเนื้อโค 2. ผู้เรียนสาธิตการตัดแต่งเนื้อโคเพื่อการแปรรูป 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการการตัดแต่งเนื้อโค เพื่อการแปรรูปการสาธิต และการฝึกปฏิบัติ 4. ผู้เรียนและผู้สอนร่วมกันสรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำงานได้ครบทุกขั้นตอน		3
4	การแปรรูปและการทำ	เพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการเตรียมวัสดุดิบ	1.สาธิตการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป	1. ผู้เรียนศึกษาใบความรู้เกี่ยวกับความรู้และ		2

	ไส้กรอก เนื้อ	สำหรับการแปรรูปและการทำ ไส้กรอกเนื้อ ให้ผู้เข้ารับการ ฝึกอบรม	รูป และการทำไส้กรอก เนื้อ 2.ฝึกปฏิบัติการเตรียม วัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำไส้กรอก เนื้อ	เทคโนโลยีการเตรียมวัสดุ ดิบสำหรับการแปรรูป และการทำไส้กรอกเนื้อ ให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม 2. ผู้เรียนได้รับความรู้ สาธิตการเตรียมวัตถุดิบ สำหรับการแปรรูป และ การทำไส้กรอกเนื้อ 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ เตรียมวัตถุดิบสำหรับการ แปรรูป และการทำไส้ กรอกเนื้อ 4. ผู้เรียนและผู้สอน ร่วมกันสรุปขั้นตอนและ เทคนิคการทำงานได้ครบ ทุกขั้นตอน		
5	เตรียม วัตถุดิบ สำหรับการ แปรรูปและ การทำหม่า เนื้อ	เพื่อถ่ายทอดความรู้และ เทคโนโลยีการเตรียมวัสดุดิบ สำหรับการแปรรูปและการทำ การทำหม่าเนื้อให้ผู้เข้ารับการ ฝึกอบรม	1.สาธิตการเตรียม วัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการการทำ หม่าเนื้อ 2.ฝึกปฏิบัติการเตรียม วัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำการทำ หม่าเนื้อ	1. ผู้เรียนศึกษาใบความรู้ เกี่ยวกับความรู้และ เทคโนโลยีการเตรียมวัสดุ ดิบสำหรับการแปรรูป และการทำไส้กรอกเนื้อ ให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม 2. ผู้เรียนได้รับความรู้ สาธิตการเตรียมวัตถุดิบ สำหรับการแปรรูป และ การทำการทำหม่าเนื้อ 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ เตรียมวัตถุดิบสำหรับการ แปรรูป และการทำการ ทำหม่าเนื้อ 4. ผู้เรียนและผู้สอน ร่วมกันสรุปขั้นตอนและ เทคนิคการทำงานได้ครบ ทุกขั้นตอน		2

6	การเตรียม วัตถุดิบ สำหรับการ แปรรูปและ การทำเนื้อ แดดเดียว	เพื่อถ่ายทอดความรู้และ เทคโนโลยีการเตรียมวัตถุดิบ สำหรับการแปรรูปและการทำ เนื้อแดดเดียวให้ผู้เข้ารับการ ฝึกอบรม	1.สาธิตการเตรียม วัตถุดิบสำหรับการแปร รูป และการทำเนื้อ แดดเดียว 2.ฝึกปฏิบัติการเตรียม วัตถุดิบสำหรับการแปร รูป และการทำเนื้อ แดดเดียว	1. ผู้เรียนศึกษาใบความรู้ เกี่ยวกับความรู้และ เทคโนโลยีการเตรียมวัตถุดิบ สำหรับการแปรรูป และทำเนื้อแดดเดียว ให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม 2. ผู้เรียนได้รับความรู้ สาธิตการเตรียมวัตถุดิบ สำหรับการแปรรูป และ การทำเนื้อแดดเดียว 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ เตรียมวัตถุดิบสำหรับการ แปรรูป และทำเนื้อ แดดเดียว 4. ผู้เรียนและผู้สอน ร่วมกันสรุปขั้นตอนและ เทคนิคการทำงานได้ครบ ทุกขั้นตอน		2
7	การเตรียม วัตถุดิบ สำหรับการ แปรรูปและ การทำ ลูกชิ้นเนื้อ	เพื่อถ่ายทอดความรู้และ เทคโนโลยีการเตรียมวัตถุดิบ สำหรับการแปรรูปและการทำ ลูกชิ้นเนื้อให้ผู้เข้ารับการ ฝึกอบรม	1.สาธิตการเตรียม วัตถุดิบสำหรับการแปร รูป และทำลูกชิ้น เนื้อ 2.ฝึกปฏิบัติการเตรียม วัตถุดิบสำหรับการแปร รูป และทำลูกชิ้น เนื้อ	1. ผู้เรียนศึกษาใบความรู้ เกี่ยวกับความรู้และ เทคโนโลยีการเตรียมวัตถุดิบ สำหรับการแปรรูป และทำลูกชิ้นเนื้อให้ผู้ เข้ารับการฝึกอบรม 2. ผู้เรียนได้รับความรู้ สาธิตการเตรียมวัตถุดิบ สำหรับการแปรรูป และ การทำลูกชิ้นเนื้อ 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ เตรียมวัตถุดิบสำหรับการ แปรรูป และทำลูกชิ้น เนื้อ 4. ผู้เรียนและผู้สอน ร่วมกันสรุปขั้นตอนและ	1	

				เทคนิคการทำงานได้ครบทุกขั้นตอน		
8	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	1.เข้าใจ หลักการการจัดการการแปรรูปเนื้อที่สำคัญกับการตลาด 2.การเข้าใจเทคโนโลยี-ระบบการบริหารจัดการแปรรูปเนื้อ	1.ความหมายของหลักการการแปรรูปเนื้อในโคเนื้อที่สำคัญต่อตลาด อีคอมเมิร์ซ	1. ผู้เรียนศึกษาสื่อเอกสารใบความรู้สื่ออินเทอร์เน็ตเกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ 2. ผู้เรียนสอบถามสัมภาษณ์พูดคุยกับวิทยากรเกี่ยวกับการหลักการการแปรรูปเนื้อ	1	

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการบรรยาย
2. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ต / เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (กศ.ตน.7)
2. แบบประเมินความพึงพอใจ (กศ.ตน.10)
3. การนิเทศติดตามผลผู้เรียนหลังจบหลักสูตร (กศ.ตน.22)

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาอบรมและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(...นายสงวน มุลวงศ์....)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาววิไลรัตน์ ศรีรุ่ง)

ครู

รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอท่าตะเกียบ

