

## หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำแหนมหมูขึ้น จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสนามชัยเขต

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



### ความเป็นมา

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ เกษตรกรรม อุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ รวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐานประกอบด้วย กลุ่มพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษา ได้จัดทำหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพ re-skill และ Up-skill เพื่อให้นำไปใช้ฝึกอาชีพชุมชน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้รับบริการและความต้องการของตลาดแรงงาน และเพื่อให้สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพ เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้ความสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพเพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐานที่ยึดโยงเข้ากับสภาพทางภูมิศาสตร์ เศรษฐกิจ ทรัพยากรธรรมชาติสิ่งแวดล้อม วิถีชีวิต และวัฒนธรรม รวมทั้งทิศทางการพัฒนาท้องถิ่น ชุมชนและสังคมของพื้นที่ โดยกลุ่มเป้าหมายเป็นผู้เลือกหลักสูตรตามความสนใจ ความถนัด และตามศักยภาพของตนเอง

ดังนั้น จึงได้มีการพัฒนาหลักสูตร “การทำแหนมหมูขึ้น” ในยุคสมัยที่แหนมหมูได้ถือกำเนิดขึ้นนั้น ยังไม่มีอุตสาหกรรมการผลิตอาหารและการผลิตวัตถุดิบเสีย การที่ชาวบ้านพื้นถิ่นภาคอีสานใช้ภูมิปัญญาจนเกิดเป็นการถนอมเนื้อสัตว์ได้อย่างมีประสิทธิภาพนั้นก็ถือว่าเป็นเรื่องที่น่าชื่นชมเป็นอย่างยิ่ง เพราะนอกจากการยืดอายุอาหารสดแล้ว แหนมหมูขึ้น ยังมีรสชาติอันแสนอร่อยอย่างเป็นเอกลักษณ์ ด้วยรสเค็มที่ตัดด้วยรสเปรี้ยวอย่างลงตัว เสริมด้วยกลิ่นหอมสดชื่นจากเครื่องหมักต่างๆ จนกลายเป็นหนึ่งในอาหารกินเล่นและเป็นอาหารมื้อสำคัญอดิธของชาวไทยทั่วประเทศ ทั้งนี้เพื่อส่งเสริมกลุ่มเป้าหมายให้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพตามความสนใจ ความถนัด และตามศักยภาพของตนเอง เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงานตลอดจน สามารถนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน สามารถต่อยอดและพัฒนาฝีมือเพื่อสร้างอาชีพได้

### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ได้แก่ ทรัพยากรธรรมชาติ บริบทชุมชน ลักษณะภูมิอากาศ ภูมิประเทศ ศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตและทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ การมีงานทำ เป็นช่องทางในการสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน

๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้กลุ่มเป้าหมายเกิดความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ และเป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๔. ส่งเสริมให้มีความรู้ ทักษะ ประสพการณ์ เพื่อการสะสมหน่วยกิตและเทียบโอน

๕. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจตามหลักสูตร
๒. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและสามารถปฏิบัติได้ตามหลักสูตร

### กลุ่มเป้าหมาย

๑. เชิงปริมาณ จำนวนกลุ่มเป้าหมาย ๖ คน
๒. เชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเอง และครอบครัว

### ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

### โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง                                       | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                               | เนื้อหา                                                                                                                                                                                   | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                           | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
|     |                                              |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                   | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| ๑   | ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมหมูขึ้น    | -บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมหมูขึ้น<br>-บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมหมูขึ้น<br>-บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมหมูขึ้นได้<br>-บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมหมูขึ้นได้ | -ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ<br>-ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ<br>-การวิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ<br>-การวิเคราะห์ตลาด<br>-การลงทุน/แหล่งเงินทุน | -วิทยากรบรรยายให้ความรู้<br>-ศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพ<br>-วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ<br>-ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ข้อมูลความคิดเห็นแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพและทิศทางการพัฒนาอาชีพ | ๓๐ นาที      | -       |
| ๒   | การเลือกวัตถุดิบ/และอุปกรณ์ในการทำขนมหมูขึ้น | -บอกประโยชน์คุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ในการทำขนมหมูขึ้น<br>-เลือกใช้วัตถุดิบ วัสดุ และอุปกรณ์ที่เหมาะสมกับการทำขนมหมูขึ้น<br>-บอกแหล่งที่มาของวัสดุที่ใช้ในการทำขนมหมูขึ้น                                             | -ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับประโยชน์คุณสมบัติของวัตถุดิบวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้<br>-การเลือกวัตถุดิบ วัสดุ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมหมูขึ้น<br>-แหล่งที่มาของวัตถุดิบ                             | -บรรยายให้ความรู้<br>-ศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประโยชน์คุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ในการทำขนมหมูขึ้น<br>-คัดเลือก จัดเตรียมวัตถุดิบ วัสดุที่ใช้ในการทำขนมหมูขึ้น-อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้                                                  |              | ๓๐ นาที |

| ที่           | เรื่อง                                                   | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                         | เนื้อหา                                                                                                                                                                           | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                         | จำนวนชั่วโมง |           |
|---------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
|               |                                                          |                                                                               |                                                                                                                                                                                   |                                                                 | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ   |
| ๓             | ขั้นตอนการพัฒนา                                          | สามารถทำแผนภูมิขั้นได้อ่างถูกต้อง ครบทุกองค์ประกอบ                            | -ขั้นตอนในการทำแผนภูมิขั้น<br>-องค์ประกอบส่วนต่างๆของการทำแผนภูมิขั้น<br>-สถิติ/ปฏิบัติการทำแผนภูมิขั้น<br>-สัดส่วนของวัตถุดิบ<br>-ขั้นตอนการทำ<br>-เทคนิคการทำ<br>-การบรรจุภัณฑ์ | -สถิติการทำ<br>-กลุ่มเป้าหมายปฏิบัติตามขั้นตอน                  | -            | ๒ ชั่วโมง |
| ๔             | บรรจุภัณฑ์<br>-การออกแบบผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม              | -สามารถเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสวยงาม<br>-บอกวิธีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้ | การออกแบบและเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสวยงามและวิธีการเก็บรักษา                                                                                                                    | -บรรยายให้ความรู้<br>-ปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์                      | ๓๐ นาที      | ๑ ชั่วโมง |
| ๕             | ช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และคุณธรรมในการประกอบอาชีพ | บอกวิธีการสร้างช่องทางการจัดจำหน่ายรวมทั้งบรรจุภัณฑ์ได้อย่างเหมาะสม           | -ความสำคัญของตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์<br>-ช่องทางในการจัดจำหน่ายสินค้า/ผลิตภัณฑ์<br>-คุณธรรมในการประกอบอาชีพ                                                                        | -บรรยายให้ความรู้<br>-อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้<br>ตอบข้อซักถาม |              | ๓๐ นาที   |
| รวม ๕ ชั่วโมง |                                                          |                                                                               |                                                                                                                                                                                   |                                                                 | ๑ ชม.        | ๔ ชม.     |

## สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพ

## การวัดและประเมินผล

| กรอบการประเมิน                         | วิธีการประเมิน                                                                                                                                                                                         | เกณฑ์การประเมิน                                                                                                    |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ๑. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (๒๐) | - ทดสอบความรู้ความเข้าใจ<br>- สอบถามความรู้ความเข้าใจ                                                                                                                                                  | - คะแนนเต็ม ๒๐ คะแนน<br>- ต้องได้ ๑๒ คะแนนขึ้นไปถือว่าผ่าน                                                         |
| ๒. ทักษะการปฏิบัติ (๔๐)                | - สังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้ การจัดกิจกรรม<br>- ประเมินโดยให้สถิติ/แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ<br>- กรณีไม่มีการปฏิบัติจัดทำผลงานให้ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม(ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา) | - ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอน<br>คล่องแคล่ว รวดเร็ว ไม่มีข้อผิดพลาด / ปัญหา หากมีปัญหามาสามารถแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว |

| กรอบการประเมิน                    | วิธีการประเมิน                                                         | เกณฑ์การประเมิน                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ๓. คุณภาพของผล<br>การปฏิบัติ (๔๐) | - สังเกต/ตรวจสอบผลงาน/ผลการปฏิบัติว่าเป็นไป<br>ตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่ | - ความถูกต้อง/ความสมบูรณ์<br>- ความแข็งแรงคงทน/ความสวยงาม<br>ประณีต<br>- ความประหยัด<br>- ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย<br>สภาพพื้นที่ ฯลฯ<br>ทั้งนี้เกณฑ์การพิจารณาขึ้นอยู่กับ<br>ลักษณะหรือธรรมชาติของวิชา/<br>หลักสูตรนั้น |
| รวม (๑๐๐ คะแนน)                   |                                                                        |                                                                                                                                                                                                                             |

#### เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....นางดาหวัน อินแจ้.....  
 หลักสูตร.....การทำแหนมหมูขึ้น.....จำนวน .....๕.....ชั่วโมง (เรียนวันละ.....๕.....ชั่วโมง)  
 ระหว่างวันที่.....๒๖...เดือน...กุมภาพันธ์...พ.ศ...๒๕๖๘..... เวลาเรียน .....๐๙.๐๐...-...๑๕.๐๐..... น.  
 สถานที่จัดการเรียน...ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านคลองยายสร้อย หมู่ที่ ๑๐ ตำบลทุ่งพระยา อำเภอสนามชัยเขต  
 จังหวัดฉะเชิงเทรา.....

| วัน เดือน ปี       | เวลา             | กระบวนการจัดการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                    | หมายเหตุ             |
|--------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| ๒๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘ | ๐๙.๐๐-๐๙.๓๐ น.   | วิทยากรบรรยายให้ความรู้ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแหนมหมูขึ้น<br>-ศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ<br>-วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ<br>-ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้<br>ข้อมูลความคิดเห็นแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพและทิศทางพัฒนาอาชีพ | เรียนวันละ ...๕..ชม. |
| ๒๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘ | ๐๙.๓๐-๑๐.๐๐ น.   | วิทยากรบรรยายให้ความรู้การเลือกวัตถุดิบ/และอุปกรณ์ในการทำแหนมหมูขึ้น<br>-บรรยายให้ความรู้<br>-ศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประโยชน์คุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ในการทำแหนมหมูขึ้น<br>-คัดเลือก จัดเตรียมวัตถุดิบ วัสดุที่ใช้ในการทำแหนมหมูขึ้น<br>-อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้             | เรียนวันละ ...๕..ชม. |
| ๒๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘ | ๑๐.๐๐-๑๒.๐๐ น.   | วิทยากรฝึกสาธิตและผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำแหนมหมูขึ้น<br>-สาธิตการทำแหนมหมูขึ้น<br>-กลุ่มเป้าหมายปฏิบัติตามขั้นตอน                                                                                                                                                          | เรียนวันละ ...๕..ชม. |
| ๒๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘ | ๑๓.๐๐ - ๑๔.๓๐ น. | วิทยากรฝึกสาธิตและผู้เรียนฝึกปฏิบัติบรรจุภัณฑ์และการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม<br>-บรรยายให้ความรู้<br>-ปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์                                                                                                                                                | เรียนวันละ ...๕..ชม. |

| วัน เดือน ปี       | เวลา             | กระบวนการจัดการเรียนรู้                                                                                                                                              | หมายเหตุ             |
|--------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| ๒๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘ | ๑๔.๓๐ – ๑๕.๐๐ น. | วิทยากรบรรยายให้ความรู้ความสำคัญ<br>ช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และ<br>คุณธรรมในการประกอบอาชีพ<br>-บรรยายให้ความรู้<br>-อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ตอบข้อ<br>ซักถาม | เรียนวันละ ...๕..ชม. |

ลงชื่อ.....ดาหวัน อินแจ้.....วิทยากร  
(นางดาหวัน อินแจ้)  
วันที่...../...../...2568.....

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม