



# หลักสูตรการแปรรูปเนื้อ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอท่าตะเกียบ  
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา

## หลักสูตรการแปรรูปเนื้อ จำนวน 5 ชั่วโมง กลุ่มเกษตรกรกรม

### 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 มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่องานของตนเอง ผู้อื่น 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 5 ชั่วโมง ทฤษฎี 1 ชั่วโมง ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

### โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง                                     | จุดประสงค์การเรียนรู้                                          | เนื้อหา                                                            | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
|     |                                            |                                                                |                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| 1   | หลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตอาหารและการขาย. | เพื่อถ่ายทอดความรู้หลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตอาหาร และการขาย. | 1.หลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตอาหาร(Good Manufactactuning Practices | 1. ผู้เรียนศึกษาสื่อเอกสารใบความรู้ สื่ออินเตอร์เน็ตเกี่ยวกับหลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตอาหาร<br>2. ผู้เรียนสอบถามสัมภาษณ์พูดคุยกับวิทยากรเกี่ยวกับการหลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตอาหาร และการขาย.<br>3. นำข้อมูลจากการศึกษาสื่อและจากการสัมภาษณ์มาวิเคราะห์ตนเองเพื่อตัดสินใจประกอบอาชีพ<br>4. นำผลการวิเคราะห์มาแลกเปลี่ยนกับผู้รู้เพื่อนในกลุ่มและวิทยากร | 20 นาที      |         |

|   |                                                |                                                                                                        |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         |   |
|---|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---|
|   |                                                |                                                                                                        |                                                                                                                                     | 5. สรุปช่องทางการประกอบอาชีพและตัดสินใจของตนเอง                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         |   |
| 3 | การตัดแต่งเนื้อโค เพื่อการแปรรูป               | 1.เพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการตัดแต่งเนื้อโค<br>2.เพื่อการแปรรูปให้ผู้ประกอบการฝึกอบรม           | 1.สาธิตการตัดแต่งเนื้อโคเพื่อการแปรรูป<br>2.ฝึกปฏิบัติการการตัดแต่งเนื้อโค เพื่อการแปรรูปการสาธิต และการฝึกปฏิบัติ                  | 1. ผู้เรียนศึกษาใบความรู้เกี่ยวกับถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการตัดแต่งเนื้อโค<br>2. ผู้เรียนสาธิตการตัดแต่งเนื้อโคเพื่อการแปรรูป<br>3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการการตัดแต่งเนื้อโค เพื่อการแปรรูปการสาธิต และการฝึกปฏิบัติ<br>4. ผู้เรียนและผู้สอนร่วมกันสรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำงานได้ครบทุกขั้นตอน                                                                                    | 30 นาที | 2 |
| 4 | เตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูปและการทำหม่าเนื้อ | เพื่อถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูปและการทำหม่าเนื้อให้ผู้ประกอบการฝึกอบรม | 1.สาธิตการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการการทำหม่าเนื้อ<br>2.ฝึกปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำการทำหม่าเนื้อ | 1. ผู้เรียนศึกษาใบความรู้เกี่ยวกับความรู้และเทคโนโลยีการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำไส้กรอกเนื้อให้ผู้ประกอบการฝึกอบรม<br>2. ผู้เรียนได้รับความรู้สาธิตการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำการทำหม่าเนื้อ<br>3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำการทำหม่าเนื้อ<br>4. ผู้เรียนและผู้สอนร่วมกันสรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำงานได้ครบทุกขั้นตอน |         | 1 |

|   |                                                                          |                                                                                                                            |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |   |
|---|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---|
| 5 | การเตรียม<br>วัตถุดิบ<br>สำหรับการ<br>แปรรูปและ<br>การทำ<br>ลูกชิ้นเนื้อ | เพื่อถ่ายทอดความรู้และ<br>เทคโนโลยีการเตรียมวัตถุดิบ<br>สำหรับการแปรรูปและการทำ<br>ลูกชิ้นเนื้อให้ผู้เข้ารับการ<br>ฝึกอบรม | 1.สาธิตการเตรียม<br>วัตถุดิบสำหรับการแปรรูป<br>และการทำลูกชิ้น<br>เนื้อ<br>2.ฝึกปฏิบัติการเตรียม<br>วัตถุดิบสำหรับการแปรรูป<br>และการทำลูกชิ้น<br>เนื้อ | 1. ผู้เรียนศึกษาใบความรู้<br>เกี่ยวกับความรู้และ<br>เทคโนโลยีการเตรียมวัตถุดิบ<br>สำหรับการแปรรูป<br>และการทำลูกชิ้นเนื้อให้ผู้<br>เข้ารับการฝึกอบรม<br>2. ผู้เรียนได้รับความรู้<br>สาธิตการเตรียมวัตถุดิบ<br>สำหรับการแปรรูป และ<br>การทำลูกชิ้นเนื้อ<br>3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ<br>เตรียมวัตถุดิบสำหรับการ<br>แปรรูป และการทำลูกชิ้น<br>เนื้อ<br>4. ผู้เรียนและผู้สอน<br>ร่วมกันสรุปขั้นตอนและ<br>เทคนิคการทำงานได้ครบ<br>ทุกขั้นตอน |            | 1 |
| 6 | การบริหาร<br>จัดการใน<br>การ<br>ประกอบ<br>อาชีพ                          | 1.เข้าใจ หลักการจัดการ<br>การแปรรูปเนื้อที่สำคัญกับ<br>การตลาด<br>2.การเข้าใจเทคโนโลยี<br>-ระบบการบริหารจัดการแปรรูปเนื้อ  | 1.ความหมายของ<br>หลักการการแปรรูป<br>เนื้อในโคเนื้อที่สำคัญ<br>ต่อตลาด อีคอมเมิร์ซ                                                                      | 1. ผู้เรียนศึกษาสื่อ<br>เอกสารใบความรู้<br>สื่ออินเทอร์เน็ตเกี่ยวกับ<br>การบริหารจัดการในการ<br>ประกอบอาชีพ<br>2. ผู้เรียนสอบถาม<br>สัมภาษณ์พูดคุยกับ<br>วิทยากรเกี่ยวกับการ<br>หลักการการแปรรูปเนื้อ                                                                                                                                                                                                                                   | 10<br>นาที |   |

#### 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

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ..นายวิทยา พุทธิรัตน์.....

หลักสูตร...การแปรรูปเนื้อวิสาหกิจชุมชนปศุสัตว์บ้านหัวฝาย...จำนวน ....5....ชั่วโมง (เรียนวันละ.....5....ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... 24มิถุนายน 2568.....เวลาเรียน ....09.000-15.00..... น.

สถานที่จัดการเรียน .ณ ศกร.ระดับตำบลคลองตะเกรา ต.คลองตะเกรา อ.ท่าตะเกรา จ.ฉะเชิงเทรา.....

| วัน เดือน ปี     | เวลา           | กระบวนการจัดการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | หมายเหตุ             |
|------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 24 มิถุนายน 2568 | 09.00-10.00 น. | <p>วิทยาการบรรยายเรื่อง</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผู้เรียนศึกษาสื่อเอกสารใบความรู้ สื่ออินเทอร์เน็ตเกี่ยวกับหลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตอาหาร</li> <li>2. ผู้เรียนสอบถามสัมภาษณ์พูดคุยกับวิทยาการเกี่ยวกับการหลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตอาหาร และการขอย่อย.</li> <li>3. นำข้อมูลจากการศึกษาสื่อและจากการสัมภาษณ์มาวิเคราะห์ตนเองเพื่อตัดสินใจประกอบอาชีพ</li> <li>4. นำผลการวิเคราะห์มาแลกเปลี่ยนกับผู้รู้เพื่อนในกลุ่มและวิทยาการ</li> <li>5. สรุปช่องทางการประกอบอาชีพและตัดสินใจของตนเอง</li> </ol> | เรียนวันละ ...1..ชม. |
|                  | 10.00-11.00 น. | <ol style="list-style-type: none"> <li>3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการการตัดแต่งเนื้อโค เพื่อการแปรรูปการสาธิตและการฝึกปฏิบัติ</li> <li>4. ผู้เรียนและผู้สอน ร่วมกันสรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำงานได้ครบทุกขั้นตอน</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | เรียนวันละ ...1..ชม. |
|                  | 11.00-12.00    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผู้เรียนศึกษาใบความรู้เกี่ยวกับความรู้และเทคโนโลยีการเตรียมวัสดุุดิบสำหรับการแปรรูปและการทำให้สุกรอกเนื้อ ให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | เรียนวันละ ...1..ชม. |

|  |                |                                                                                                                                                                                                                                                            |                      |
|--|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
|  |                | <p>2. ผู้เรียนได้รับความรู้สาคิตการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูปและการทำไส้กรอกเนื้อ</p> <p>3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำไส้กรอกเนื้อ</p> <p>4. ผู้เรียนและผู้สอน ร่วมกันสรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำงานได้ครบทุกขั้นตอน</p> |                      |
|  | 13.00-14.00    | <p>2. ผู้เรียนได้รับความรู้สาคิตการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูปและการทำลูกชิ้นเนื้อ</p> <p>3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบสำหรับการแปรรูป และการทำลูกชิ้นเนื้อ</p> <p>4. ผู้เรียนและผู้สอน ร่วมกันสรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำงานได้ครบทุกขั้นตอน</p> | เรียนวันละ ...1..ชม. |
|  | 14.00-15.00 น. | <p>1. ผู้เรียนศึกษาสื่อเอกสารใบความรู้สื่ออินเทอร์เน็ตเกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ</p> <p>2. ผู้เรียนสอบถามสัมภาษณ์พูดคุยกับวิทยากรเกี่ยวกับการหลักการการแปรรูปเนื้อ</p>                                                                       | เรียนวันละ ...1..ชม. |

ลงชื่อ.....วิทยากร

(...นายวิทยา พุทธรัตน์.....)

วันที่...../...../.....

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

