แบบ กศ.ตน.15

รหัสหลักสูตร 154

หลักสูตรการแปรรูปเนื้อหมู (หมูแหนม,หมูแดดเดียว,แคปหมู) จำนวน 15 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพคหกรรม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านด่านลานหอย จังหวัดสุโขทัย

1. ความเป็นมา

การแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์เป็นการทำให้เนื้อสดถูกเปลี่ยนแปลงสภาพไปจากเดิมโดยใช้ วิธีการเพียงวิธีใดวิธีหนึ่งหรือหลาย ๆ วิธีร่วมกัน เช่น การหั่น การสับละเอียด การใช้เครื่องปรุงแต่ง กลิ่นรส การใช้วัตถุเจือปนในอาหารการบด การหมัก การรมควัน การบรรจุกระป๋อง การทำให้สุก และการแช่แข็ง เป็นต้น เพื่อเปลี่ยนเนื้อให้เป็นผลิตภัณฑ์พร้อมรับประทาน การแปรรูปเนื้อจึง ประกอบด้วยการถนอมอาหาร ซึ่งหมายถึงการเก็บรักษาอาหารโดยวิธีต่าง ๆ ให้อาหารมีสภาพ ใกล้เคียงกับของสดที่สุดโดยสูญเสียคุณภาพ และคุณค่าทางโภชนาการน้อยที่สุด นอกจากนี้ยังรวมถึงการแปรรูปอาหารที่เป็นการนำ อาหารมาผ่านกระบวนการต่าง ๆ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะ ตามต้องการ โดยมีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคและมีความปลอดภัย และเพิ่มมูลค่าของเนื้อ ก่อนที่ผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดจะสำเร็จออกมาจะต้องผ่านหลายขั้นตอน โดยมีขั้นตอน พื้นฐานที่เหมือนกันแต่อาจจะแตกต่างกัน ในข้อปลีกย่อยหรือวัตถุดิบที่ใช้

การแปรรูปอาหาร หรือ "อาหารแปรรูป" หมายถึง อาหารที่ผ่านกระบวนการที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงคุณลักษณะของอาหารไปแล้ว หรืออาหารที่ผสมกับส่วนผสมอื่น ๆ หรือหมายถึง อาหารสดที่แปรรูป ทำให้แห้ง หรือหมักดอง หรือในรูปอื่นๆ รวมทั้งที่ใช้สารปรุงแต่งอาหาร

หลักการแปรรูปอาหาร การแปรรูปอาหารมีหลายวิธี บางวิธีทำได้ง่าย โดยสามารถทำได้ในระดับ ครัวเรือน แต่บางวิธีต้องทำในระดับอุตสาหกรรม ซึ่งอาหารที่ผ่านการแปรรูปแล้ว บางอย่างเก็บได้หลายวัน บางอย่างเก็บได้เป็นเดือน และบางอย่างเก็บได้เป็นปีโดยยังเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ก่อนที่จะแปรรูปหรือ ถนอมอาหาร ควรทราบสาเหตุของการเสื่อมเสียของอาหาร เพื่อจะได้เลือกวิธีการแปรรูปอาหารได้อย่าง เหมาะสม

2. หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาอาชีพการแปรรูปเนื้อหมู เพื่อการมีงานทำ มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่นในเนื้อหาสาระการเรียนรู้ และกระบวนการจัดการเรียนรู้
2. มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั่วถึง และเท่าเทียมกัน เป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง และยั่งยืนในอาชีพ
4. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายในการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ
5. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551

3. จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรการแปรรูปเนื้อหมู มุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีศักยภาพในการประกอบอาชีพ ดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพหลักสูตรการแปรรูปเนื้อหมู
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพหลักสูตรการแปรรูปเนื้อหมู และสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้
3. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

4. กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

5. ระยะเวลา

หลักสูตร การแปรรูปเนื้อหมู ใช้เวลาเรียนทั้งหมด 15 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 13 ชั่วโมง

6. เนื้อหาของหลักสูตร ประกอบด้วยเนื้อหา 2 เรื่อง ดังนี้

1.ช่องทางการประกอบอาชีพ

2.ทักษะการประกอบอาชีพการธุรกิจแปรรูปเนื้อหมู

7. แหล่งการเรียนรู้และสื่อประกอบการเรียน

1.ใบความรู้

2.ผลงานจริง

4.การพบกลุ่มเรียนรู้

8. การวัดประเมินผลการเรียน วิธีการวัดและประมูลผลการเรียน ประกอบด้วย

1.การสังเกตพฤติกรรมของผู้เรียน/การรับรู้/การมีส่วนร่วม

2.การสังเกตการปฏิบัติจริง ผลงานของผู้เรียน

9. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.ผู้เรียนมีความรู้ และความเข้าใจ เกี่ยวกับประโยชน์ของการแปรรูปเนื้อหมู

2.ผู้เรียนสามารถผลิตสินค้าจากเนื้อหมูเพื่อนำไปขายได้

10. โครงสร้างและเนื้อหาของหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพธุรกิจการแปรรูปเนื้อหมูได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการแปรรูปเนื้อหมูได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการแปรรูปเนื้อหมูได้ 1.4 บอกทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพธุรกิจการแปรรูปเนื้อหมูได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการธุรกิจแปรรูปเนื้อหมู 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการแปรรูปเนื้อหมู 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพธุรกิจการแปรรูปเนื้อหมู	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 1.3 กำหนดทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	1 ชม.	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบอาชีพธุรกิจการแปรรูปเนื้อหมู	2.1 บอกอุปกรณ์ในธุรกิจการแปรรูปเนื้อหมูได้ 2.2 บอกวิธีทำการแปรรูปเนื้อหมูได้	2.1 อุปกรณ์ในธุรกิจการแปรรูปเนื้อหมู 2.2 วิธีทำการแปรรูปเนื้อหมู - หมูฝอย - หมูแดดเดียว - การทำกากหมู - น้ำพริกกากหมู	วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนการแปรรูปเนื้อหมูดังนี้ 1.วิธีการเลือกวัตถุดิบเพื่อมาทำหมูแหนม -การผสม วัตถุดิบเพื่อทำหมูแหนม 2.วิธีการเลือกวัตถุดิบเพื่อมาทำหมูแดดเดียว -การผสม วัตถุดิบเพื่อทำหมูแดดเดียว 3.วิธีการเลือกวัตถุดิบเพื่อมาทำแคปหมู -การผสม วัตถุดิบเพื่อทำแคปหมู -การผสม วัตถุดิบเพื่อทำแคปหมู -ฝึกปฏิบัติการแปรรูปเนื้อหมูตามขั้นตอนที่เตรียมไว้	30 น.	12 ชม.
3.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 ผู้เรียนสามารถบอกแหล่งเงินทุน/ระดมทุนได้ 3.2ผู้เรียนสามารถอธิบายการบริหารจัดการดำเนินงานอาชีพในรูปแบบครอบครัว/วิสาหกิจชุมชนได้ 3.3ผู้เรียนสามารถทำบัญชี คิดต้นทุน การตั้งราคาขายได้	3.1ทุน -การหาแหล่ง -การระดมทุน 3.2การบริหารจัดการ -อุตสาหกรรมในครอบครัว ความหมายและความสำคัญ -วิสาหกิจชุมชน ความหมายและความสำคัญ	3.1วิทยากร/ภูมิปัญญาให้ความรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการตลาดการประกอบอาชีพการแปรรูปเนื้อหมู 3.2ฝึกปฏิบัติจัดทำแผนการกระจายสินค้าและการประชาสัมพันธ์ 3.3ฝึกปฏิบัติการจดบันทึกต้นทุนกำไร และการศึกษาภาวะการแข่งขันในตลาดปารแปรรูปเนื้อหมู	30 นาที	1 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				3.4นำเสนอผลการฝึกปฏิบัติเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับกลุ่ม		

11.สื่อการเรียนรู้

1.เอกสาร/ใบความรู้

12. การวัดผลและประเมินผล

1.การสังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม

2.การประเมินผลการปฏิบัติจริง

3.การประเมินผลงานเชิงประจักษ์

13. เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาววิจิตรา โตมั่น)
ครู กศน.ตำบลบ้านด่าน

ลงชื่อ.....
(นางสาวสุพรรณี พุฒฤทธิ์)
หัวหน้างานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายบุญเสริม อิ่มหนำ)
ประธานกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางริสา วัฒนะรัตน์)
ผู้อำนวยการ.กศน.อำเภอศีรีมาศ
ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการ.สกร.อำเภอศีรีมาศ
รักษาการในตำแหน่ง ผอ.สกร.อำเภอบ้านด่านลานหอย