

หลักสูตรการแปรรูปอาหาร(หมู)
จำนวน ๓๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสาทเหล็ก

1. ความเป็นมา

ตามที่สำนักงาน สกร. มีนโยบายด้านการพัฒนาทักษะอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันโดยเน้นพัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการ ความสนใจ โดยการ Re-skill Up-skill และ New-skill เพื่อให้ทุกกลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย

สกร.ระดับอำเภอสาทเหล็ก จึงได้จัดทำหลักสูตรการแปรรูปอาหาร(หมู)ขึ้น เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายได้เรียนรู้และฝึกทักษะการแปรรูปอาหาร เพื่อถนอมอาหารไว้รับประทานในครัวเรือน ตลอดจนสร้างเป็นอาชีพสร้างรายได้ ซึ่งอาหารเป็นปัจจัยที่สำคัญมากต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ เพราะอาหารเป็นปัจจัย 4 ที่มนุษย์และสิ่งมีชีวิตต้องการมากที่สุดในแต่ละวัน

ในปัจจุบันอาหารมีการพัฒนาให้มีหลากหลายรูปแบบ ด้วยการพัฒนาการด้านโภชนาการของมนุษย์ มีการแปรรูปอาหาร(หมู)หรือวัตถุดิบให้นำรับประทานมากยิ่งขึ้น การแปรรูปอาหารเกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นสมัยก่อนนำมาใช้ถนอมอาหารเพื่อที่จะเก็บไว้กินนานๆ จึงนำวัตถุดิบมาแปรรูปเป็นอาหารประเภทต่างๆ โดยปัจจุบันมีการนำมาประยุกต์ให้ทันสมัย ทั้งรูปแบบและเพิ่มรสชาติให้อาหารมากขึ้น

2. หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชา ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้

3. จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ในการแปรรูปอาหาร(หมู)
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการแปรรูปอาหาร(หมู)

4. กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

5. ระยะเวลา จำนวน 35 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	2 ชั่วโมง 30 นาที
ภาคปฏิบัติ	32 ชั่วโมง 30 นาที

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร
การแปรรูปอาหาร(หมู)จำนวน ๓๕ ชั่วโมง ดังนี้

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่อง ทางการ ประกอบอาชีพ การแปรรูป อาหาร(หมู)	๑.๑ บอกความสำคัญของการ ประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร (หมู) ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในอาชีพ ของการแปรรูปอาหาร(หมู)ได้แก่ การลงทุน ดูแลรักษา ทุน และ ตรวจสอบได้ ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ ๑.๔ บอกทิศทางการประกอบ อาชีพการแปรรูปอาหาร(หมู)	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพ ของการแปรรูปอาหาร(หมู) ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการแปรรูปอาหาร (หมู) ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การใช้แรงงาน ๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูป อาหาร(หมู)	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพ ได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๑.๓ ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก ๑.๔ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศ การประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร(หมู)ในรูปแบบ ที่เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการ ร่วมทุน พ่อค้าคนกลาง ฯลฯ โดยคำนึงศักยภาพ ๕ ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพ ของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต ของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ใน แต่ละพื้นที่	๑ ชั่วโมง	๓๐ นาที่

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๔) การนำการแปรรูปอาหาร(หมู)ไปปรุง อาหารประเภทต่าง ๆ เช่น ไส้กรอก แหนม หมู ฯลฯ ๒.๔ ขั้นตอนการเก็บรักษา ๒.๔.๑ การเก็บรักษาวัตถุดิบ ๒.๔.๑ การเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์การ แปรรูปอาหาร(หมู) ๒.๔.๑ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์หมูเพื่อ จำหน่าย			-
๓. การบริหารจัดการ	๓.๑ สามารถบริหารการแปรรูป อาหาร(หมู) - ควบคุมคุณภาพ - ลดต้นทุนการแปรรูปการ แปรรูปอาหาร(หมู)ได้ - การลงบัญชีรายรับรายจ่าย	๓.๑ การบริหารจัดการทำการแปรรูป ๓.๑.๑ การจัดการควบคุมคุณภาพใน การทำการแปรรูป ๓.๑.๒ การลดต้นทุนการแปรรูป อาหาร(หมู) ๓.๑.๓ การวางแผนการผลิต ๓.๑.๔ การลงบัญชีรายรับรายจ่าย	๓.๑ การบริหารจัดการการผลิต จัดให้ผู้เรียน ๓.๑.๑ สืบค้นและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ และการใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติ และทุนต่างๆ ๓.๑.๒ การกำหนดและการควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ ๓.๑.๓ ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพ คงเดิม ๓.๑.๔ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่ คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความ เสี่ยง	๑ ชั่วโมง	๓๐ นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	๓.๒ สามารถจัดการการตลาดในการแปรรูปอาหาร(หมู)ได้ - สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้า - กระจายอาหารการแปรรูปอาหาร(หมู)ไปสู่ผู้บริโภค ๓.๓ สามารถจัดการความเสี่ยงได้	๓.๒ การจัดการตลาดในการแปรรูปอาหาร(หมู) ๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้าอาหารแปรรูป ๓.๒.๒ การกระจายสินค้าสู่ผู้บริโภค ๓.๓ การจัดการความเสี่ยงอาหารแปรรูป ๓.๓.๑ การวิเคราะห์ศักยภาพอาหารการแปรรูปอาหาร(หมู) ๑) ประเภทของหมูที่นำมาใช้ในการแปรรูปอาหาร(หมู) ๒) ค่าใช้จ่ายในการทำการแปรรูปอาหาร(หมู)ต้นทุนกำไร ๓) ผลกำไรจากการจำหน่าย ๔) คู่แข่งขัน	๓.๒ การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษา ๓.๒.๑ ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาด ๓.๒.๒ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับอาหารแปรรูปการแปรรูปอาหาร(หมู)แบบต่างๆ ๓.๒.๓ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า ฯลฯ		
๔. โครงการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร(หมู)	๔.๑ บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้ ๔.๒ บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้	๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพทำการแปรรูปอาหาร(หมู) ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพทำการแปรรูปอาหาร(หมู)	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจ	๓๐ นาที	๓๐ นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	๔.๓ บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ ๔.๔ อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ ๔.๕ อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ ๔.๖ เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้ ๔.๗ ตรวจสอบความเหมาะสมและความสอดคล้องของโครงการอาชีพได้	๔.๓ องค์ประกอบของโครงการอาชีพทำการแปรรูปอาหาร(หมู) ๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพการแปรรูปอาหาร(หมู) ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการแปรรูปอาหาร(หมู)	๔.๒ กรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ ๔.๓ จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้เรื่องตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสมและถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสมและถูกต้อง ๔.๔ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ ๔.๕ กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ ๔.๖ จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง ๔.๗ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป		