ชื่อหลักสูตร การถนอมอาหาร(หมูแดดเดียว)
จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มวิชาชีพ พานิชยกรรมและบริการ
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดมหาสารคาม

****

ความเป็นมา

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่มีความจำเป็นต่อการดำเนินชีวิตของมนุษย์ การถนอมอาหารได้เข้ามามีบทบาทสำคัญต่อมนุษย์เป็นอย่างมากเนื่องจากพฤติกรรมการบริโภคอาหารมีการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมเนื่องจากคนส่วนใหญ่ต้องการความสะดวก รวดเร็ว และต้องการเก็บรักษาอาหารไว้บริโภคได้นานๆ

การถนอมอาหารนั้นมีมาตั้งแต่สมัยโบราณ โดยชาวโรมันค้นพบการรมควันเนื้อสัตว์ การหมักเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ การทำเนยแข็ง จนกระทั่งปี ค.ศ. ๑๘๖๔ หลุยส์ ปาสเตอร์ ได้พบว่าไวน์และเบียร์เกิดการบูดเสียจากสิ่งมีชีวิตเล็กๆ ที่มองไม่เห็นด้วยตาเปล่า ที่เรียกว่า “จุลินทรีย์” มีผู้ให้คำจำกัดความของการถนอมอาหารไว้หลายอย่าง ซึ่งอาจสรุปได้ว่า การถนอมอาหาร เป็นการเก็บรักษาอาหารไว้ให้ได้นานโดยไม่ทำให้อาหารนั้นเกิดการเสื่อมเสีย และยังคงอยู่ในสภาพที่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

การถนอมอาหาร (food preservation) หมายถึง วิธีการยืดอายุอาหารเพื่อเก็บรักษาให้มีคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการใกล้เคียงกับของเดิม ไม่บูดเน่าเสียหายง่าย การถนอมอาหารเป็นกระบวนการของการแปรรูป ควบคุม และการทำให้อาหารสดไม่แปรสภาพด้วยการทำลายของจุลินทรีย์ ด้วยกรรมวิธีหลายอย่าง ได้แก่ การเลือกใช้อาหารที่มีการปะปนของจุลินทรีย์น้อย การปั่นหรือกรองเพื่อกำจัดจุลินทรีย์ในอาหาร การเก็บรักษาอาหารไว้ในภาชนะที่มิดชิดและเป็นสูญญากาศ ดังนั้น การถนอมอาหาร หมายถึง การแปรรูปหรือการเก็บรักษาอาหารให้คงสภาพเดิมได้นานโดยไม่บูดเน่า ไม่มีการเปลี่ยนแปลงหรือช่วยชะลอการเปลี่ยนแปลงของเนื้อสัมผัส กลิ่น สี และรสของอาหาร ส่งผลทำให้อาหารมีอายุการจัดเก็บนาน ยังคงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไว้ รวมถึงรักษาสภาพคุณค่าทางโภชนาการของอาหารให้คงเดิมหรือเปลี่ยนแปลงน้อยที่สุด

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการเพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ

๔. ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง

๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมี คุณธรรมจริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนทั่วไป

๑ ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียน จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว)

๑.๑ ความสำคัญการประกอบอาชีพถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว)

๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว)

๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด

๑.๒.๒ การใช้แรงงาน

๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์

๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง

๑.๒.๕ ทุน/การบรรจุหีบห่อ /๗ การขนส่ง

๑.๓ แหล่งเรียนรู้

๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพ

๒. ทักษะการประกอบอาชีพ

๒.๑ ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพ

๒.๑.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว)

๒.๑.๒ ลักษณะของถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว)

๒.๑.๓ วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ประกอบอาชีพถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว)

๒.๑.๔ สถานที่ / พื้นที่

๒.๒ ขั้นตอนถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว)

๒.๒.๑ การจัดทำ / จัดหาวัสดุ อุปกรณ์

๒.๒.๒ ปัญหาการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว)

๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว)

๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว)

๓.๑.๑ การวางแผนการจัดการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว)

๓.๑.๒ การดูแลรักษาการควบคุมคุณภาพถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว)

๓.๑.๓ การลดต้นทุนในการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว)

๓.๑.๔ การทำรายรับ – รายจ่าย

๓.๒ การจัดการการตลาด

๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่ง

๓.๒.๒ การโฆษณาประชาสัมพันธ์

๓.๒.๓ การส่งเสริมการขายและการบริการ

๓.๓ การจัดการความเสี่ยง

๓.๓.๑ การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว)

๑) ค่าใช้จ่าย

๒) การเตรียมพื้นที่

๓)การแก้ปัญหาความเสี่ยงในถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว)

๔. โครงสร้างการประกอบอาชีพถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว)

๔.๑ ความสำคัญของโครงการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว)

๔.๒ ประโยชน์ของโครงการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว)

๔.๓ องค์ประกอบของโครงการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว)

๔.๔ การเขียนโครงการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว)

๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว)

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- การศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
- การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
- การฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กท รอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้

๒. VCD /หนังสือ

๓. Internet

๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้เรื่องความรู้ถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว)
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น, สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญด้านถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว)
๓. เนื้อหาวิชาการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว)
๔. ใบความรู้เรื่องถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว)
๕. พบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๖. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของกลุ่มตัวอย่างไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตรการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว)	๑. บอกความสำคัญการประกอบอาชีพการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว) ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว) -ความต้องการของตลาด -การใช้แรงงาน -การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ -การเลือกทำเลที่ตั้ง -ทุน-การบรรจุหีบห่อ -การขนส่ง	๑. บอกความสำคัญการประกอบอาชีพการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว) ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว) -ความต้องการของตลาด -การใช้แรงงาน -การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ -การเลือกทำเลที่ตั้ง -ทุน-การบรรจุหีบห่อ -การขนส่ง	วิทยากรบรรยาย - บรรยาย - ยกตัวอย่าง - สาธิต ผู้เรียน - ฝึกปฏิบัติจริง	๓๐ นาที	๑๕ นาที
๒	ทักษะการประกอบอาชีพการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว)	๑. อธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว) ๒. สามารถเตรียมวัตถุดิบในการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว) ๓. สามารถอธิบายเทคนิคการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว) ๔.วัสดุและอุปกรณ์ในการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว) ๕.ข้อควรระวังในการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว)	- ขั้นตอนการการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว) - การเลือกขนาดของเนื้อวัว - การเตรียมเนื้อวัว - การเก็บรักษาการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว)หลังทำเสร็จแล้ว	- อธิบาย / บรรยาย /สาธิต - การเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ - ความปลอดภัยในการใช้วัสดุอุปกรณ์ - ขั้นตอนในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์	๒ ช.ม	๒ ชม. ๑๕ นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว)	๓.๑ สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว) ๓.๑.๑ สามารถวางแผนการจัดการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว)ได้ ๓.๑.๒ สามารถเก็บรักษาคุณภาพของส้มวัวได้ ๓.๑.๓ สามารถลดต้นทุนในการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว) ๓.๑.๔ สามารถทำบัญชีรายรับ – รายจ่ายได้ ๓.๒ สามารถจัดการการตลาดได้ ๓.๒.๑ สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่งได้ ๓.๒.๒ สามารถโฆษณาประชาสัมพันธ์ได้ ๓.๒.๓ สามารถส่งเสริมการขายและการบริการได้ ๓.๓ สามารถจัดการความเสี่ยงได้	๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว) ๓.๑.๑ การวางแผนการจัดการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว)ได้ ๓.๑.๒ การเก็บรักษาคุณภาพของการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว) ๓.๑.๓ การลดต้นทุนในการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว) ๓.๑.๔ การทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย ๓.๒ การจัดการการตลาด ๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่ง ๓.๒.๒ การโฆษณาประชาสัมพันธ์ ๓.๒.๓ การส่งเสริมการขายและการบริการ ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง	๓.๑ การบริหารจัดการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว) ให้กับผู้เรียน ๓.๑.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ - อุปกรณ์ และการใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติ และทุนต่างๆ ๓.๑.๒ ศึกษาการลดต้นทุนในการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว) ๓.๑.๓ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้นและมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง ๓.๒ การบริหารจัดการการตลาดจัดให้ผู้เรียนศึกษา ๓.๒.๑ ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาด ๓.๒.๒ กำหนดทิศทาง เป้าหมายและแผนการจัดการตลาด ๓.๒.๓ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย จำหน่ายสินค้า ฯลฯ ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง จัดให้ผู้เรียนศึกษา ๓.๓.๑ ให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเรื่องการจัดการความเสี่ยง	๑๕ นาที	๑๕ นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔	โครงสร้างการประกอบอาชีพการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว)	๔.๑ บอก ความสำคัญของการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว) ๔.๒ บอกประโยชน์ของการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว) ๔.๓ บอกองค์ประกอบของการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว) ๔.๔ บอกการเขียนโครงการอาชีพการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว) ๔.๕ บอกการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว)	๔.๑ ความสำคัญของการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว) ๔.๒ ประโยชน์ของอาชีพการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว) ๔.๓ องค์ประกอบของอาชีพการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว) ๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว) ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว)	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว) ประโยชน์ของการถนอมอาหาร (หมูแดดเดียว)แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ ๔.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษา สาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง ๔.๓ จัดให้ผู้เรียน ฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ ๔.๔ กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ ๔.๕ จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง ๔.๖ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเองเพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป	๑๕ นาที	๑๕ นาที