

# หลักสูตรท้องถิ่นกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี

## เรื่อง หนานหมูแสนอร่อย

### หลักการ

เพื่อพัฒนาหลักสูตรให้เหมาะสมและสอดคล้องกับสภาพท้องถิ่นโดยจัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เพื่อให้นักเรียนเกิดการเรียนรู้ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ เกิดทักษะกระบวนการทำงานและทำงานด้วยความรับผิดชอบ ใช้พลังงานทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างคุ้มค่า โดยส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นมีส่วนร่วมในการเป็นวิทยากรเพื่อจัดการศึกษา ศึกษาข้อมูลจากแหล่งเรียนรู้ และสืบค้นข้อมูลจากแหล่งวิทยาการต่าง ๆ

### จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรท้องถิ่นเรื่อง หนานหมูแสนอร่อย สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 ได้กำหนดจุดมุ่งหมายของหลักสูตร เพื่อให้นักเรียนมีความรู้ ความเข้าใจ เกิดทักษะในการปฏิบัติงาน และมีเจตคติต่ออาชีพสุจริต โดยมีรายละเอียดดังนี้

1. เพื่อให้นักเรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญ ประโยชน์ของหนานหมู การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ วัตถุดิบ ทำหัวหมูให้เป็นหนานหมูแสนอร่อย การแปรรูปหนานหมูเป็นอาหารอย่างหลากหลายชนิด กำหนดราคาขาย ทำบัญชีรายรับรายจ่าย
2. มีทักษะในการทำหัวหมูให้เป็นหนานหมู การแปรรูปหนานหมูให้เป็นอาหารอย่างหลากหลายชนิด การคำนวณต้นทุน กำไร จากการทำหนานหมูและการแปรรูปหนานหมู
3. มีเจตคติที่ดีต่อการทำหัวหมูให้เป็นหนานหมูและแปรรูปหนานหมูให้เป็นอาหารหลากหลายชนิด โดยเป็นผู้ทำมากกว่าผู้บริโภค

## วิเคราะห์มาตรฐานการเรียนรู้ กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี สาระที่ 2 การออกแบบเทคโนโลยี

มาตรฐาน ง 2.1 เข้าใจเทคโนโลยีและกระบวนการเทคโนโลยี ออกแบบและสร้างสิ่งของเครื่องใช้หรือวิธีการตามกระบวนการเทคโนโลยีอย่างมีความคิดสร้างสรรค์ต่อชีวิต สังคม สิ่งแวดล้อมและมีส่วนร่วมในการจัดการเทคโนโลยีที่ยั่งยืน

### สาระที่ 4 การอาชีพ

มาตรฐาน ง 4.1 เข้าใจมีทักษะที่จำเป็น มีประสบการณ์ เห็นแนวทางในงานอาชีพ ใช้เทคโนโลยีพัฒนาอาชีพ มีคุณธรรม และมีเจตคติที่ดีต่ออาชีพ

มาตรฐานการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระการเรียนรู้
<b>สาระที่ 2 การออกแบบเทคโนโลยี</b> มาตรฐาน ง 2.1 เข้าใจเทคโนโลยีและกระบวนการเทคโนโลยี ออกแบบและสร้างสิ่งของเครื่องใช้หรือวิธีการตามกระบวนการเทคโนโลยีอย่างมีความคิดสร้างสรรค์ต่อชีวิต สังคม สิ่งแวดล้อมและมีส่วนร่วมในการจัดการเทคโนโลยีที่ยั่งยืน  <b>สาระที่ 4 การอาชีพ</b> มาตรฐาน ง 4.1 เข้าใจมีทักษะที่จำเป็น มีประสบการณ์ เห็นแนวทางในงานอาชีพใช้เทคโนโลยีพัฒนาอาชีพ มีคุณธรรม และมีเจตคติที่ดีต่ออาชีพ	1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญและประโยชน์ของ หมายแผนหรือ	1. ความหมายของหมาย 2. ความสำคัญของหมาย 3. ประโยชน์ของหมาย
	2. เลือกใช้ เก็บ บำรุงรักษา เครื่องมือเครื่องใช้ วัสดุ อุปกรณ์ ในการปฏิบัติการ ทำหมาย	1. วิธีการคัดเลือกวัตถุดิบในการทำหมาย 2. ขั้นตอนในการทำหมาย 3. เทคนิควิธีการใช้ เก็บ บำรุงรักษาวัสดุ อุปกรณ์ ในการปฏิบัติงาน
	3. สามารถทำหมายได้	1. วัสดุ อุปกรณ์ในการทำหมาย 2. ขั้นตอนในการปฏิบัติงาน 3. วิธีการทำหมาย
	4. สืบหาความต้องการและความต้องการอาหารที่ทำจาก หมายในโรงเรียน	1. สืบหาความต้องการและความชอบอาหารจากหมาย ในโรงเรียน 2. ประเภทของอาหารจาก หมายที่ผู้บริโภคต้องการ

มาตรฐานการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระการเรียนรู้
	5. สามารถนำหนังหมูมาแปรรูปเป็นอาหารหลากหลายชนิด	1. หลักการเลือกแปรรูปหนังหมูเป็นอาหารหลากหลายชนิด 2. ประเภทของอาหารที่แปรรูปมาจากหนังหมู 3. ข้อคำนึงในการใช้หนังหมูแปรรูปเป็นอาหารชนิดต่าง ๆ
	6. จัดทำบัญชี รายรับ รายจ่าย คำนวณค่าใช้จ่าย และกำไร จากการทำหนังหมู และการนำหนังหมูมาแปรรูปเป็นอาหารชนิดต่าง ๆ	1. วิธีจัดทำบัญชี รายรับ รายจ่าย 2. วิธีการคำนวณต้นทุนในการผลิต

### โครงสร้างเนื้อหาและเวลาเรียน

หลักสูตรท้องถิ่น กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี  
เรื่อง หนังหมูแสนอร่อย สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

หน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	เวลา/ชั่วโมง
ความหมาย ความสำคัญ และประโยชน์ของหนังหมู	1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญและประโยชน์ของหนังหมูแสนอร่อย จุดประสงค์การเรียนรู้ 1. อธิบายความหมาย ความสำคัญของหนังหมูได้ 2. อธิบายประโยชน์ของหนังหมูได้ 3. สรุปประโยชน์ของหนังหมูในการนำมาทำอาหารได้	1. ความหมายของหนังหมู 2. ความสำคัญของหนังหมู 3. ประโยชน์ของหนังหมู	1

หน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	เวลา/ชั่วโมง
หลักการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน	<p>2. เลือกใช้ เก็บ บำรุงรักษา เครื่องมือเครื่องใช้ วัสดุ อุปกรณ์ ในการปฏิบัติการ ทำนางหมู</p> <p><b>จุดประสงค์การเรียนรู้</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>อธิบายวิธีการคัดเลือก วัสดุอุปกรณ์ในการทำนางหมูได้</li> <li>อธิบายขั้นตอนการทำ นางหมูได้</li> <li>เลือกใช้ บำรุงรักษา วัสดุ อุปกรณ์ในการปฏิบัติงานได้</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>วิธีการคัดเลือกวัสดุอุปกรณ์ในการทำนางหมู</li> <li>ขั้นตอนในการทำนางหมู</li> <li>เทคนิควิธีการใช้ เก็บ บำรุงรักษาวัสดุ อุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน</li> </ol>	1
ปฏิบัติการทำ นางหมู	<p>3. สามารถทำนางหมูได้</p> <p><b>จุดประสงค์การเรียนรู้</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำนางหมูได้</li> <li>อธิบายขั้นตอนในการทำ นางหมูได้</li> <li>ปฏิบัติการทำนางหมูได้ ถูกต้องตามขั้นตอน</li> <li>ข้อเสนอแนะในการทำ นางหมู</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>วัสดุ อุปกรณ์ในการทำ นางหมู</li> <li>ขั้นตอนการปฏิบัติงาน</li> <li>วิธีการทำนางหมู</li> </ol>	2
การสำรวจความต้องการอาหารที่ทำจากนางหมู ในโรงเรียน	<p>4.สำรวจความชอบและความ ต้องการอาหารที่ทำจาก นางหมูในโรงเรียน</p> <p><b>จุดประสงค์การเรียนรู้</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>อธิบายเรื่องนางหมู สามารถนำมาทำอาหารได้ หลายชนิดให้นักเรียนเข้าใจได้</li> <li>จำแนกประเภทของอาหารที่ทำจากนางหมูตามความต้องการของผู้บริโภคได้</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>วิธีการสำรวจความต้องการของอาหารที่แปรรูปจาก นางหมู</li> <li>ประเภทของอาหารจาก นางหมู ที่นักเรียนต้องการ</li> </ol>	1

หน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	เวลา/ชั่วโมง
<p>หนังหมูแสนอร่อย</p>	<p>5. สามารถนำหนังหมูมาแปรรูปเป็นอาหารหลากหลายชนิด</p> <p><b>จุดประสงค์การเรียนรู้</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>เขียนรายการอาหารที่แปรรูปจากหนังหมูได้</li> <li>อธิบายขั้นตอนการนำหนังหมูมาแปรรูปเป็นอาหารแต่ละชนิดได้</li> <li>ปฏิบัติการแปรรูปหนังหมูเป็นอาหารแต่ละชนิดได้ถูกต้องตามขั้นตอน</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>หลักการแปรรูปหนังหมูเป็นอาหารแต่ละชนิด</li> <li>ประเภทของอาหารแต่ละชนิด</li> <li>การทำอาหารจากหนังหมู</li> </ol>	6
<p>การคำนวณต้นทุนกำไรในการทำหนังหมู</p>	<p>6. จัดทำบัญชี รายรับ รายจ่าย คำนวณค่าใช้จ่ายและกำไร จากการทำหนังหมูและการนำหนังหมูมาแปรรูปเป็นอาหารชนิดต่าง ๆ</p> <p><b>จุดประสงค์การเรียนรู้</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>จัดทำบัญชี รายรับ รายจ่ายในการทำหนังหมูและการแปรรูปหนังหมูเป็นอาหารชนิดต่าง ๆ ได้</li> <li>คำนวณต้นทุนในการผลิตและผลกำไรจากการทำหนังหมู</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>วิธีการจัดทำบัญชี รายรับ รายจ่าย</li> <li>วิธีการคำนวณต้นทุนในการผลิต</li> </ol>	1

## เวลาเรียน

หลักสูตรท้องถิ่นกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยีเรื่องหางหมูแสนอร่อย ได้กำหนดเวลาเรียนไว้จำนวน 12 ชั่วโมง สัปดาห์ละ 1 ชั่วโมง เป็นเวลา 6 สัปดาห์

## แนวการจัดการเรียนรู้

เพื่อให้การจัดการเรียนรู้หลักสูตรท้องถิ่นกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยีเรื่องหางหมูแสนอร่อย สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 บรรลุตามจุดหมายของหลักสูตรที่กำหนดไว้ จึงกำหนดแนวทางในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนดังนี้

1. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนตามความต้องการของท้องถิ่น โดยท้องถิ่นมีส่วนร่วมในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นและพัฒนาสื่อการเรียนการสอนจากวัสดุในท้องถิ่น
2. จัดกิจกรรมการเรียนการสอน โดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ มุ่งเน้นการปฏิบัติจริง
3. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนโดยเน้นกระบวนการกลุ่ม
4. จัดนิทรรศการผลงานของนักเรียนเพื่อให้นักเรียนเกิดความภูมิใจในผลงานของตน
5. สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม และค่านิยม
6. จัดบรรยากาศที่เอื้อต่อการเรียนรู้โดยการปฏิบัติจริง
7. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนเน้นทักษะกระบวนการทำงาน กระบวนการกลุ่มและกระบวนการปฏิบัติ
8. ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน ครูผู้สอนต้องศึกษาขั้นตอนโครงสร้างของหลักสูตรให้ชัดเจน
9. การวัดและประเมินผล วัดและประเมินผลตามสภาพจริง โดยเน้นประเมินทักษะการปฏิบัติและผลงานที่ได้จากการออกแบบ
10. การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ โดยมุ่งให้ผู้เรียนนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน
11. จัดกิจกรรมโดยส่งเสริมให้นักเรียนมีรายได้ระหว่างเรียนจากการจำหน่ายผลผลิต

## สื่อ/แหล่งเรียนรู้

ในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้หลักสูตรท้องถิ่น กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยีเรื่องหางหมูแสนอร่อย สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 โรงเรียนเมืองชุมพรบ้านเขาถล่มประกอบด้วยสื่อ/แหล่งเรียนรู้ดังนี้

1. ใบความรู้เกี่ยวกับการทำหางหมู
2. วิทยากรท้องถิ่นเกี่ยวกับการทำหางหมู
3. กลุ่มแม่บ้านชุมชนบ้านเขาถล่ม
4. ใบงาน
5. วัสดุอุปกรณ์ในการทำหางหมูและทำอาหาร
6. ห้องปฏิบัติการงานบ้าน

### การวัด/ประเมินผล

หลักสูตรท้องถิ่นกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยีเรื่องหางหมูแสนอร่อย สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 โรงเรียนเมืองชุมพรบ้านเขาถล่มโดยมีการวัดและประเมินผล ระหว่างเรียนและหลังเรียน ตามจุดประสงค์การเรียนรู้ โดยให้ครอบคลุมด้านความรู้ ทักษะ และ คุณลักษณะอันพึงประสงค์ มีรายละเอียดดังนี้

1. สังเกตการตอบคำถาม การอภิปราย และการนำเสนอหน้าชั้นเรียน
2. สังเกตความสนใจขณะปฏิบัติงาน
3. สังเกตทักษะกระบวนการปฏิบัติงาน
4. ตรวจสอบผลงานของนักเรียน
5. ทดสอบความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการทำหางหมูและแปรรูปหางหมู  
รายละเอียดของการวัดและประเมินผลดังนี้

สิ่งที่ต้องวัด	วิธีการวัด	เครื่องมือ	ผู้ประเมิน
1. ความรู้ 2. กระบวนการ 3. คุณลักษณะ	1. การสังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม 2. การตรวจผลงาน 3. การตรวจบันทึกผลการปฏิบัติกิจกรรม 4. การทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน	1. แบบสังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม 2. แบบประเมินผลงาน 3. แบบบันทึกผลการปฏิบัติกิจกรรม 4. แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน	1. ครู 2. นักเรียน 3. วิทยากรท้องถิ่น

### เกณฑ์การประเมิน

1. การสังเกต
  - แบบบันทึกการสังเกต
  - 0 หมายถึง ต้องปรับปรุง
  - 1 หมายถึง ปานกลาง
  - 2 หมายถึง ดี
2. การตรวจผลงาน
  - แบบบันทึกสาระการเรียนรู้
  - แบบประเมินผลงาน
    - 1 หมายถึง ต้องปรับปรุง
    - 2 หมายถึง พอใช้
    - 3 หมายถึง ปานกลาง
    - 4 หมายถึง ดี