

หลักสูตร แหนมหมู
จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มวิชาอาชีพอุตสาหกรรม

ความเป็นมา

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ เป็นอีกหน่วยงานที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการจัดการศึกษา กลุ่มเป้าหมายผู้ที่ไม่ม้อาชีพหรือผู้ที่มีอาชีพแต่ต้องการพัฒนาอาชีพของตนเองให้มั่นคง การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน

การพัฒนาหลักสูตรและวิธีการจัดสาระกระบวนการเรียนการสอนจะต้องสอดคล้องกับทฤษฎี หลักสูตรตามแนวทางการจัดการศึกษาผู้ใหญ่ ตลอดจนธรรมชาติการเรียนรู้และกลุ่มเป้าหมาย โดยใช้หลักการและศาสตร์การเรียนรู้ของผู้ใหญ่ รวมทั้งผู้สอนก็ต้องมีความรู้ในการจัดกิจกรรม การเรียนรู้ ที่เหมาะสมกับผู้เรียน การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ เป็นการศึกษาเพื่อพัฒนาความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพของบุคคลและกลุ่มบุคคล ซึ่งมีจุดประสงค์ในชีวิตที่แตกต่างกัน และเร่งรัดส่งเสริมพัฒนาการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพที่พัฒนาศักยภาพของบุคคลและชุมชน

แหนมหมู เป็นการแปรรูปผลิตภัณฑ์และถนอมอาหาร ซึ่งสามารถทำเองได้ภายในครัวเรือนและสามารถทำเพื่อจำหน่ายได้ ทำให้เกิดการแปรรูปผลผลิตเพื่อเพิ่มมูลค่าให้ผลผลิต เป็นการพัฒนาความรู้เดิมในการถนอมอาหารเพื่อเก็บไว้กินได้เป็นระยะเวลาชานาน และเป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้ในชุมชนด้วย

กศน.เทศบาลตำบลลำดวนสุรพินท์ เพื่อตอบสนองนโยบายของสำนักงาน กศน. และจากการสำรวจข้อมูลพื้นฐาน รวมถึงการประชาคมในหมู่บ้าน พบว่า การทำแหนมหมู สามารถนำมาสร้างอาชีพได้ จึงมีความต้องการส่งเสริมอาชีพ ขึ้นเพื่อพัฒนาอาชีพให้ประชาชนมีงานทำ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน และส่งเสริมเศรษฐกิจในชุมชน ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาทักษะอาชีพ การ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำแหนมหมู จำนวน ๖ ชั่วโมง เพื่อเป็นการรักษาภูมิปัญญาในการถนอมอาหาร และผู้ที่สนใจฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำในชุมชนได้นำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและชุมชน ได้อย่างมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาอาชีพ ใ้สรอก มีหลักการจัดการเรียนรู้ดังนี้

๑. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ
๒. สามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ความเข้าใจ ความชำนาญ และเกิดทักษะในการทำแหนมหมู
๒. เพื่อให้ประชาชนสามารถนำไปประกอบอาชีพ ทำแหนมหมูสร้างรายได้
๓. เพื่อให้ประชาชนนำไปเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักเพื่อสร้างรายได้

เนื้อหาของหลักสูตร

ประกอบด้วยเนื้อ ๒ เรื่อง ดังนี้

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ แหนมหมู

เป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมายคือ

๑. กลุ่มผู้ที่ไม่มีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
๒. กลุ่มผู้ที่มีความสนใจและต้องการพัฒนาอาชีพ

เวลาเรียน

หลักสูตรวิชาอาชีพ แหนมหมู ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างเนื้อหาหลักสูตร ประกอบด้วยเนื้อหา ๒ เรื่อง ดังนี้

เรื่องที่ ๑ ช่องทางการประกอบอาชีพ

จำนวน ๑ ชั่วโมง

๑. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู

เรื่องที่ ๒ ทักษะการประกอบอาชีพ แหนมหมู

จำนวน ๕ ชั่วโมง

หลักการพื้นฐานในการทำแหนมหมู

- ๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู

๒.๑.๑ สถานที่/พื้นที่

๒.๑.๒ การคัดเลือกกระดูกหมูเพื่อการแปรรูป

๒.๑.๓ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู

- ๒.๒ ขั้นตอนแปรรูปการทำแหนมหมู

๒.๒.๑ การทำแหนมหมู

๒.๒.๒ การบรรจุผลิตภัณฑ์

- ๒.๓ ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย

โครงสร้างหลักสูตร

หน่วยการเรียนรู้ที่	หัวเรื่อง	เนื้อหา	เวลา	ชั่วโมง
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำเหมือง	๑. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำเหมือง	๑	๐
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ	หลักการพื้นฐานในการทำเหมือง	๒.๑ ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำเหมือง ๑.๑.๑ สถานที่/พื้นที่ ๑.๑.๒ การคัดเลือกกระดุกหมูเพื่อการแปรรูป ๑.๑.๓ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำเหมือง ๒.๒ ชั้นแปรรูปการทำเหมือง ๒.๒.๑ การทำเหมือง ๒.๒.๒ การบรรจุผลิตภัณฑ์ ๒.๓ ชั้นการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	๐	๕
รวม			๑	๕
รวม (ทฤษฎีและปฏิบัติ)			๖	

รายละเอียดหลักสูตร

เรื่องที่ ๑ ช่องทางการประกอบอาชีพ

วัตถุประสงค์ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประกอบอาชีพการทำแหนมหมู

เนื้อหา ๑. ความสำคัญของการประกอบอาชีพแหนมหมู ๒. วัสดุอุปกรณ์ ๓. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น ๔. ทิศทางการประกอบอาชีพ

จุดประสงค์การเรียนรู้ (ตัวชี้วัด)	เนื้อหาวิชา	จำนวนชั่วโมง		กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	ประเมิน
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ			
๑. อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู	๑. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู	๑	๐	๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวกับการทำแหนมหมู	๑.ใบความรู้เรื่องการแปรรูป ๒.อินเทอร์เน็ต ๓.VCD การประกอบอาชีพการทำแหนมหมู	๑.สังเกตการมีส่วนร่วมในกิจกรรม ๒.การสรุปผลการจัดกิจกรรม ๓. บัญชีลงเวลาเรียน

เรื่องที่ ๒ ทักษะการประกอบอาชีพ

วัตถุประสงค์ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจมีทักษะในการทำแหนดมหมู

เนื้อหา ๑. การเตรียมการประกอบอาชีพทำแหนดมหมู ๒. การแปรรูปทำแหนดมหมู ๓.การดูแลรักษาและการจำหน่าย

จุดประสงค์การเรียนรู้ (ตัวชี้วัด)	เนื้อหาวิชา	จำนวนชั่วโมง		กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	ประเมิน
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ			
๒.๑ บอกวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการทำแหนดมหมูได้ ๒.๒ อธิบายขั้นตอนการทำแหนดมหมูได้ ๒.๓ ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติการทำแหนดมหมูได้	๒.๑ ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการแปรรูปกระดูกหมู ๒.๑.๑ สถานที่ / พื้นที่ ๒.๑.๒ การคัดเลือกกระดูกหมูเพื่อการแปรรูปทำแหนดมหมู ๒.๑.๓ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการแปรรูปหมู ๒.๒ ชั้นการทำแหนดมหมู ๒.๒.๑ การแปรรูป - แหนดมหมู ๒.๒.๒ การบรรจุผลิตภัณฑ์ ๒.๓ ชั้นการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	๐	๕	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำแหนดมหมู ๒.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๒.๓ จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ชุมชน พร้อมจัดบันทึก ๒.๔ จัดทำแผนการฝึกทักษะการทำแหนดมหมู ๒.๖ จัดให้ผู้เรียนลงมือทำแหนดมหมู ๒.๕ จัดบันทึกผลการเรียนรู้ ๒.๖ ดำเนินการวัดและประเมินผล ๒.๗ ฝึกปฏิบัติจริง วิธีการแปรรูป การคัดสรรวัตถุดิบ ๑. การทำความสะอาดสาธิต/ปฏิบัติ ๒. บรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย ๓. การคิดต้นทุนการตั้งราคาขายกำไร	๑.ใบความรู้เกี่ยวกับการทำแหนดมหมู ๒.แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น ๓.วัตถุดิบการทำแหนดมหมู ๔. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ หนังสือคู่มือการทำแหนดมหมู ๕. อุปกรณ์เครื่องครัว เตาแก๊ส หม้อ ทัพพี กะละมัง	๑.สังเกตการมีส่วนร่วมในกิจกรรม ๒.การสรุปผลการจัดกิจกรรม ๓. บัญชีลงเวลาเรียน

แหล่งการเรียนรู้และสื่อประกอบการเรียน

๑. เอกสารใบความรู้เกี่ยวกับการทำแผนมหมุน
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ อินเทอร์เน็ต
๓. ผู้รู้/ภูมิปัญญา
๔. วัตถุประสงค์ของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผลการเรียน

วิธีการวัดและประเมินผลการเรียน ประกอบด้วย

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
 - แบบประเมินผลก่อน/หลังเรียน ร้อยละ ๔๐
๒. การประเมินเวลาเรียนการประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงานหรือกิจกรรมที่ปฏิบัติได้แก่
 - ความสนใจในการเรียน ร้อยละ ๒๐
 - รูปลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ ร้อยละ ๓๐
 - ความรับผิดชอบในการเรียน ร้อยละ ๑๐
 -

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ผู้เรียนมีความรู้ และความเข้าใจ การทำแผนมหมุน
๒. ผู้เรียนมีแนวทางการพัฒนาแผนมหมุนให้มีคุณภาพมากขึ้น
๓. ผู้เรียนมีทักษะการทำแผนมหมุน
๔. ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา



ใบความรู้ เรื่องการทำแหนมหมู

ความรู้พื้นฐานการทำแหนมหมู

ความหมาย/เป็นมา

แหนมหมูเป็นการแปรรูปอาหารอย่างง่าย และเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านเลือกใช้วัตถุดิบที่มีอยู่มา ถนอมอาหารโดยมีวิธีการทำที่ไม่ยุ่งยาก การทำแหนมหมูหลายแบบ อาจใช้วัสดุที่ทำจากธรรมชาติ เช่น ใบตอง ในบางพื้นที่ใช้ ถุงพลาสติกในการห่อแหนมหมูแบบลูกตุ้มจิว หรือ แบบแท่ง ยังสามารถหาอุปกรณ์ ที่มีอยู่ในครัวเรือนในการทำแหนมหมูได้

ส่วนประกอบ วัสดุ

๑. ใบตอง หรือ ถุงพลาสติกในการห่อ ยางรัดแกง อุปกรณ์
๒. มีด หม้อ ถุงมือ กาละมัง วัตถุดิบ
๓. หมู หนั้หมู กระเทียม ข้าวเหนียว เกลือ ผงปรุงรส

วิธีเลือกส่วนประกอบ

ในการทำเหมมหมูสำหรับวัสดุอุปกรณ์นั้นมียู่ทุกระวีรือน สำหรับวัตถุบที่ใช่ เนื้อหมูต้องเป็น เนื้อหมูส่วนสะโพกเนื้อหมูต้องไม่ซ้ำ ฉ่ำน้ำ เอาแต่เนื้ออย่างเดียวยกเอาพังพืดออกให้หมด ไม่ต้องล้างน้ำ จากนั้นนำมา มาสับหรือบดให้ละเอียด หนึ่งหมูไม่ติดมัน นำมาต้มหั้นเป็นชิ้นเล็กๆ ส่วนกระเทียมแกะเปลือก ออกแล้วล้างให้สะอาด สิ่งสำคัญต้องสดใหม่สะอาด

วัสดุ/อุปกรณ์

๑. ไบตอง หรือ ถุงพลาสติก
๒. ยางรัดแกง
๓. มีด หม้อ ถูมือ และกาละมัง
๔. หมู หนึ่งหมู
๕. กระเทียม เกลือ
๖. ข้าวเหนียว

วิธีการเลือกวัสดุอุปกรณ์

วัสดุอุปกรณ์ มีความสะอาด พอเหมาะต่อปริมาณ วัตถุบเนื้อหมูหนึ่งหมูสดใหม่

ขั้นตอนและวิธีการปฏิบัติ

๑. ล้างวัสดุอุปกรณ์ ให้สะอาดผึ่งให้แห้ง
๒. เนื้อหมูที่ใช้ส่วนสะโพกไม่ติดมัน เนื้อหมูต้องไม่ซ้ำ ฉ่ำน้ำเอาแต่เนื้ออย่างเดียวยกเอาพังพืดออกให้หมด ไม่ต้องล้างน้ำจากนั้นนำมา มาสับหรือบดให้ละเอียด
๓. หนึ่งหมูไม่ติดมัน น มาต้ม แล้วหั้นเป็นชิ้นเล็กๆ
๔. ข้าวเหนียว แช่ไว้ ๑ คืน แล้วน มาหนึ่ง ก่อนมาผสมทิ้งไว้ให้เย็น -
๕. กระเทียมปอกเปลือกแล้วล้างให้สะอาด