

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
ชื่อหลักสูตรการทำหมัดเตี้ย จำนวน 6 ชั่วโมง  
ด้านเกษตรกรรม  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบัวเขต

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษา เพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ ศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน ประชาชนในพื้นที่อำเภอบัวเขต มีการประกอบอาชีพหลัก ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพทางการเกษตรทำนา ทำไร่ ปลูกยางพารา รองลงมาคือรับจ้าง แต่ด้วยสถานะเศรษฐกิจตกต่ำ ราคาผลผลิตทางการเกษตรลดต่ำลง ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้น้อยเพียงพอ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบัวเขต ได้ดำเนินการสำรวจความต้องการด้านอาชีพของประชาชนในพื้นที่โดยการเข้าร่วมประชุมร่วมกับผู้นำหมู่บ้าน จึงเล็งเห็นความสำคัญของการฝึกทักษะอาชีพวิชาการแปรรูปอาหาร จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำหมัดเตี้ย จำนวน 6 ชั่วโมง เพื่อเป็นการแก้ปัญหาให้กับผู้ที่สนใจฝึกฝนอาชีพเพื่อมีงานทำและได้นำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพและสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
3. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระเวลา และการจัดการเรียนรู้
4. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

จุดมุ่งหมาย

1. กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจถึงการหมัดเตี้ย บอกประโยชน์ คุณค่า ได้
2. กลุ่มเป้าหมายมีเทคนิค วิธีการคัดเลือกวัตถุดิบ ในการหมัดเตี้ยได้
3. กลุ่มเป้าหมายมีคุณธรรมจริยธรรมและเห็นช่องทางในการพัฒนาอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไปในพื้นที่อำเภอบัวเขต จังหวัดสุรินทร์
2. ประชาชนทั่วไปที่สนใจ

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	จำนวน	3	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	3	ชั่วโมง
	รวม	6	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียว	๑.อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียว ๒.บอกความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียว ๓.บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียว	1.ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียว 2.ความเป็นไปได้ในการทำหมูแดดเดียว -ความต้องการของตลาด -การใช้แรงงาน -การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ 3.แหล่งเรียนรู้ 4.ทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียว	1.ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อของจริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพ 2.ศึกษาดูงานในสถานประกอบการแหล่งเรียนรู้ต่างๆในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก	1 ชม.	
2	ทักษะอาชีพการทำหมูแดดเดียว	1.สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียวได้ 2.สามารถบอกขั้นตอนการทำหมูแดดเดียวได้ ๓.มีความรู้เรื่องคุณค่าทางการทำหมูแดดเดียว	1.ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียว -สถานที่/พื้นที่ -การคัดเลือกวัตถุดิบ 2.การเตรียมวัตถุดิบ -การคัดเลือกและวิธีการซื้อวัตถุดิบ -การหาแหล่งวัตถุดิบ ๓.ขั้นตอนการฝึกทักษะการทำหมูแดดเดียว การคำนวณอัตราส่วนผสม,วิธีการปรุง,วิธีการบรรจุภัณฑ์	วิทยากรบรรยาย สาธิต ฝึก ปฏิบัติจริง วิทยากรประเมินผล การทำหมูแดดเดียว		3 ชม.
3	การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ที่สามารถเอื้อประโยชน์ได้ดี มีความปลอดภัย ประหยัดและมีประสิทธิภาพ	๑.การเลือกบรรจุภัณฑ์รวมถึงการรักษาระดับคุณภาพของอาหารนั้นๆ ให้ไว้ในระดับคงที่และยาวนานที่สุดที่จะเป็นไปได้ โดยการลดหรือกำจัดปัจจัยต่างๆ ที่มีผลกระทบต่อ การเสื่อมคุณภาพของผลิตภัณฑ์	บรรยายให้ความรู้ ผู้เรียนและวิทยากรร่วม สนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น สรุป ความรู้	1 ชั่วโมง	

4	การบริหารจัดการอาชีพอย่างมีประสิทธิภาพ และมีคุณธรรม	-เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคา ต้นทุนการผลิต -เพื่อให้ผู้เรียนบอกเทคนิค กลยุทธ์ วิธีการขายด้วยช่องทางที่หลากหลาย -เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพ -เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณธรรม ในการประกอบอาชีพ	1. การคิดราคาต้นทุนการผลิต 2. เทคนิค กลยุทธ์ และวิธีการขาย 3. ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพ แนวทางในการป้องกันแก้ไข 4. คุณธรรมจรรยาบรรณที่ดีในการประกอบ อาชีพ	บรรยายให้ความรู้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น สรุปความรู้และวิเคราะห์ ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำหุ้มแดดเดียว	1 ชั่วโมง	
รวม					3	3
รวม (ทฤษฎีและปฏิบัติ)					6 ชั่วโมง	

### สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารประกอบการเรียนรู้
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

### การวัดผลและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินจากการทดสอบ การสังเกต
๓. การตรวจผลงาน

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

### การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ  
การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษา

ลงชื่อ 

(นางสาวอรรรณ สุตาไสย์)

ครู กศน.ตำบล

ผู้เสนอหลักสูตร

ลงชื่อ 

(นางเพ็ญแข สิ้นสร้าง)

ครูอาสาสมัคร

ผู้ตรวจหลักสูตร

ลงชื่อ 

(สิบเอกชยุต อสีพงษ์)

ครู

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

ลงชื่อ 

(นางกนกนัฐ สิงหะ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศีขรภูมิ

รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบัวเขต

### แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร .....

หลักสูตรการทำหมัดเตี้ย จำนวน 6 ชั่วโมง (เรียนวันละ 3 ชั่วโมง)

วันที่ .....เวลาเรียน.....น.

สถานที่จัดการเรียน .....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่ ..... เวลา..... น.	1.ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 1.1 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.2 แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียว 1.3. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียว	-วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับ หลักสูตรการทำหมูแดดเดียว ๑.ความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๒.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓. แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการทำหมูแดดเดียว ๔. ทิศทางการประกอบอาชีพ การทำหมูแดดเดียว - ร่วมกันอภิปรายและสรุปผล / เสวนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้	1 ชม.
	2. ขั้นตอนเตรียมการในการทำหมูแดดเดียว ส่วนผสม 1. หมูสันนอก 500 กรัม 2. น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ 3. น้ำมันหอย 2 ช้อนโต๊ะ 4. ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนโต๊ะ 5. พริกไทย 3/4 ช้อนโต๊ะ 6. น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ 7. ซอสปรุงรส 1 ช้อนโต๊ะ 8. งาขาว ตามชอบ 9. นมสด 2 ช้อนโต๊ะ	<b>การลงมือปฏิบัติขั้นตอนการผลิต</b> วิธีทำขั้นตอนและการปฏิบัติงาน 1. นำหมูไปล้างให้สะอาด หลังจากนั้นนำมาแล่เป็นแผ่น แล้วหันเป็นชิ้นเล็กๆตามยาว แล้วพักไว้ 2. ทำซอสหมัก โดยนำน้ำปลา น้ำมันหอย ซีอิ๊วขาว พริกไทย น้ำตาลทราย ซอสปรุงรส นมสด ลงผสมกัน คนให้น้ำตาลละลาย หลังจากนั้นนำหมูลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน นวดจนน้ำซอสซึมเข้าเนื้อหมู 3. ใส่ลงไปแล้วคลุกเคล้าให้เข้ากัน หลังจากนั้นนำแช่ตู้เย็น 4. หลังจากนั้นนำออกมาเรียงใส่กระดัง หรือตะแกรง ตากแดด ประมาณ 3-4 ชั่วโมง สังเกตไม่ให้หมูแห้งเกินไป 5. หลังจากตากแดดได้ที่แล้ว ให้นำลงกระทะทอด ไฟปานกลาง เสร็จพร้อมเสิร์ฟ	3 ชม.
	3.บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย 4.การบริหารจัดการอาชีพอย่างมี ประสิทธิภาพและมีคุณธรรม	1.การเลือกบรรจุภัณฑ์รวมถึงการรักษาระดับคุณภาพของอาหารนั้นๆ ให้ไว้ในระดับคงที่และยาวนานที่สุดที่จะเป็นไปได้ โดยการลดหรือกำจัดปัจจัยต่างๆ ที่มีผลกระทบต่อการเสื่อมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ 2. การคิดราคาต้นทุนการผลิต เทคนิค กลยุทธ์ และวิธีการขาย ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพ แนวทางในการป้องกันแก้ไข คุณธรรมจริยธรรมที่ดีในการประกอบ อาชีพ	2 ชม.

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่ ...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(.....)

วันที่ ...../...../.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล

(.....)

วันที่ ...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

วันที่ ...../...../.....