

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
หลักสูตรการทำหมัดเดียว จำนวน ๖ ชั่วโมง  
ด้านพานิชยกรรมและการบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำดวน

.....

### ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษา เพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน ประชาชนในพื้นที่อำเภอลำดวน มีการประกอบอาชีพหลัก ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพทางการเกษตรทำนา ทำไร่ รองลงมาคือรับจ้างทอผ้า แต่ด้วยสภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ราคาผลผลิตทางการเกษตรลดต่ำลง ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำดวน ได้ดำเนินการสำรวจความต้องการด้านอาชีพของประชาชนในพื้นที่โดยการเข้าร่วมประชาคมร่วมกับผู้นำหมู่บ้าน ได้เล็งเห็นความสำคัญของการฝึกทักษะอาชีพวิชาการแปรรูปอาหาร จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำหมัดเดียว จำนวน ๖ ชั่วโมง เพื่อเป็นการแก้ปัญหาให้กับผู้ที่สนใจฝึกฝนอาชีพเพื่อให้มีงานทำและได้นำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพและสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
๓. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

### จุดมุ่งหมาย

๑. กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจถึงการทำหมัดเดียว บอกประโยชน์ คุณค่า ได้
๒. กลุ่มเป้าหมายมีเทคนิค วิธีการคัดเลือกวัตถุดิบ ในการทำหมัดเดียวได้
๓. กลุ่มเป้าหมายมีคุณธรรมจริยธรรมและเห็นช่องทางในการพัฒนาอาชีพ

### กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไปในพื้นที่อำเภอลำดวน จังหวัดสุรินทร์
๒. ประชาชนทั่วไปที่สนใจ

### ระยะเวลาการเรียนรู้

จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน ๓ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรการทำหมุดเดี่ยว ประกอบด้วย ๔ สาระการเรียนรู้ ดังนี้

๑.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำหมุดเดี่ยว	จำนวน	๑	ชั่วโมง
๒.ทักษะอาชีพการทำหมุดเดี่ยว	จำนวน	๓	ชั่วโมง
๓.การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	จำนวน	๑	ชั่วโมง
๔.การบริหารจัดการอาชีพอย่างมีประสิทธิภาพและมีคุณธรรม	จำนวน	๑	ชั่วโมง

## รายละเอียดหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำหมุดเดี่ยว	๑.อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำหมุดเดี่ยว ๒.บอกความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพการทำหมุดเดี่ยว ๓.บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมุดเดี่ยว	๑.ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำหมุดเดี่ยว ๒.ความเป็นไปได้ในการทำหมุดเดี่ยว -ความต้องการของตลาด -การใช้แรงงาน -การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ ๓.แหล่งเรียนรู้ ๔.ทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมุดเดี่ยว	๑.ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อของจริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพ ๒.วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ	๑	-
๒.	ทักษะอาชีพการทำหมุดเดี่ยว	๑.สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำหมุดเดี่ยวได้ ๒.สามารถบอกขั้นตอนการทำหมุดเดี่ยวได้ ๓.สามารถบอกประโยชน์ของการทำหมุดเดี่ยวได้	๑.ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำหมุดเดี่ยว -สถานที่/พื้นที่ -การคัดเลือกวัตถุดิบ ๒.การเตรียมวัตถุดิบ -การคัดเลือกและวิธีการซื้อวัตถุดิบ -การหาแหล่งวัตถุดิบ ๓.ขั้นตอนการฝึกทักษะการทำหมุดเดี่ยว การคำนวณอัตราส่วนผสม วิธีการปรุง,วิธีการบรรจุภัณฑ์	๑.วิทยากรบรรยายสาธิต ๒.ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง ๓.วิทยากรประเมินผลการทำหมุดเดี่ยว	-	๓
๓.	การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	๑.เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ให้สามารถเอื้อประโยชน์ได้ดี มีความปลอดภัย ประหยัด และมีประสิทธิภาพ	๑.การเลือกบรรจุภัณฑ์รวมถึง การรักษาระดับคุณภาพของอาหารนั้นๆ ให้ไว้ในระดับคงที่และยาวนานที่สุดที่จะเป็นไปได้ โดยการลดหรือกำหนดปัจจัยต่างๆ ที่มีผลกระทบ	๑.วิทยากรบรรยายให้ความรู้ ๒.ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น สรุปองค์ความรู้	๑	-

			ต่อการเสื่อมคุณภาพของผลิตภัณฑ์			
๔.	การบริหารจัดการอาชีพอย่างมีประสิทธิภาพ และมีคุณธรรม	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคา ต้นทุนการผลิต - เพื่อให้ผู้เรียนบอกเทคนิค กลยุทธ์ วิธีการขายด้วยช่องทางที่หลากหลาย - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพ - เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณธรรม ในการประกอบอาชีพ	๑. การคิดราคาต้นทุนการผลิต ๒. เทคนิค กลยุทธ์ และวิธีการขาย ๓. ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพ แนวทางในการป้องกันแก้ไข ๔. คุณธรรมจรรยาบรรณที่ดีในการประกอบอาชีพ	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ การจัดการอาชีพอย่างมีประสิทธิภาพ และมีคุณธรรม ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. วิทยากรและผู้เรียนสรุปความรู้และวิเคราะห์ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำหมุแดดเดียว	๑	-
<b>รวม</b>					๓	๓
<b>รวม (ทฤษฎีและปฏิบัติ)</b>					<b>๖ ชั่วโมง</b>	

#### สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ เช่น You Tube เรื่อง การทำหมุแดดเดียว  
<https://www.sanook.com/women/๑๗๐๘๖๕/>



#### กระบวนการเรียนรู้

๑. การบรรยาย
๒. การฝึกปฏิบัติ

#### การวัดผลและประเมินผล


๑. การประเมินใบงานการทำหมุแดดเดียว
๒. การประเมินชิ้นงาน/ผลงาน
๓. ประเมินความพึงพอใจ


#### การจบหลักสูตร


๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร  
(นางเกศรา เทียนทอง)  
ครู ทัศน.ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้ตรวจหลักสูตร  
(นายทศพร สุชาติพิทย์)  
ครู

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นางสาวณัฐพัชร์ สายไทย)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำควน  
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำควน

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ .....

หลักสูตร การทำหมุดเตี้ย จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

วันที่ ..... เดือน..... พ.ศ..... เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน ณ .....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	๐๙.๐๐น.-๑๒.๐๐น.	<p>๑.วิทยาการบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อของจริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>๒.วิทยาการและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชน จากข้อมูลต่าง ๆ</p> <p>๓.วิทยาการบรรยายให้ความรู้ การจัดการอาชีพอย่างมีประสิทธิภาพและมีคุณธรรม</p> <p>๔.ผู้เรียนและวิทยาการร่วมสนทนแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>๕.วิทยาการและผู้เรียนสรุปความรู้และวิเคราะห์ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพ การทำหมุดเตี้ย</p>	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
.....	๐๙.๐๐น.-๑๒.๐๐น.	<p>๑.วิทยาการบรรยายและสาธิต การทำหมุดเตี้ย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-การเตรียมวัสดุดิบ</li> <li>-การคัดเลือกและวิธีการซื้อวัสดุดิบ</li> <li>-การหาแหล่งวัสดุดิบ</li> </ul> <p>๒.ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง การทำหมุดเตี้ย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ขั้นเตรียมการทำหมุดเตี้ย</li> <li>-ฝึกปฏิบัติจริง การทำหมุดเตี้ย</li> </ul> <p>๓.วิทยาการและผู้เรียนสรุป ความรู้และวิเคราะห์ ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพ การทำหมุดเตี้ย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>๔.จัดบันทึกผลการเรียนรู้</li> <li>๕.วัดและประเมินผล</li> </ul>	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยาการ

( )

วันที่...../...../.....

## ใบงานการทำหมูแดดเดียว

ชื่อ-สกุล..... อายุ.....ปี

คำชี้แจง จงเลือกคำตอบที่ถูกต้อง ข้อใดถูกให้กาเครื่องหมายถูก (✓) ไว้หน้าข้อ และข้อใดผิดให้กาเครื่องหมายผิด (X) ไว้หน้าข้อ

เกณฑ์การให้คะแนน จำนวน ๑ ข้อๆละ ๒ คะแนน รวม ๒๐ คะแนน

- .....๑.การทำหมูแดดเดียวใช้หอมเป็นส่วนประกอบ
- .....๒.การทำหมูแดดเดียวใช้กระเทียมเป็นส่วนประกอบ
- .....๓.การทำหมูแดดเดียวเราจะหันเนื้อหมูตามแนวขวาง
- .....๔.น้ำตาลเป็นส่วนผสมของการทำหมูแดดเดียว
- .....๕.พริกไทยไม่ใช้ส่วนผสมของการทำหมูแดดเดียว
- .....๖.การหมักเนื้อหมูจะต้องนำไปหมักไว้ในตู้เย็นหรือช่องแข็งเพื่อเนื้อจะได้นุ่ม
- .....๗.รากผักชีไม่ใช้ส่วนประกอบการทำหมูแดดเดียว
- .....๘.เนื้อหมูก่อนที่จะนำมาหันจะต้องหมักเกลือให้เยอะๆเพื่อจะได้เค็ม
- .....๙.การทำหมูแดดเดียวเราจะหันเนื้อหมูตามแนวยาว
- .....๑๐.การนำเนื้อหมูที่เราหมักเครื่องแล้วไปแช่ในตู้เย็น เป็นการทำให้เนื้อหมูนุ่ม ไม่เหนียว

## เฉลยใบงานการทำหมัดเดียว

- ข้อที่ ๑ X
- ข้อที่ ๒ ✓
- ข้อที่ ๓ ✓
- ข้อที่ ๔ ✓
- ข้อที่ ๕ X
- ข้อที่ ๖ ✓
- ข้อที่ ๗ ✓
- ข้อที่ ๘ X
- ข้อที่ ๙ X
- ข้อที่ ๑๐ ✓





**แบบประเมินความพึงพอใจ**  
**หลักสูตรการทำหมุดเดี่ยว**

ข้อมูลพื้นฐานของผู้ประเมินความพึงพอใจ

เพศ  ชาย  หญิง อายุ.....ปี วุฒิการศึกษา.....อาชีพ.....

คำชี้แจง ๑. แบบประเมินความพึงพอใจ มี ๔ ตอน

โปรดแสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องว่างระดับความพึงพอใจตามความคิดเห็นของท่าน

ข้อ	รายการประเมินความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ					หมายเหตุ
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	
<b>ตอนที่ ๑ ความพึงพอใจด้านเนื้อหา</b>							
๑	เนื้อหาตรงตามความต้องการ						
๒	เนื้อหาเพียงพอต่อความต้องการ						
๓	เนื้อหาปัจจุบันทันสมัย						
๔	เนื้อหามีประโยชน์ต่อการนำไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิต						
<b>ตอนที่ ๒ ความพึงพอใจด้านกระบวนการจัดกิจกรรมการอบรม</b>							
๕	การเตรียมความพร้อมก่อนอบรม						
๖	การออกแบบกิจกรรมเหมาะสมกับวัตถุประสงค์						
๗	การจัดกิจกรรมเหมาะสมกับเวลา						
๘	การจัดกิจกรรมเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย						
๙	วิธีการวัดผล/ประเมินผลเหมาะสมกับวัตถุประสงค์						
<b>ตอนที่ ๓ ความพึงพอใจต่อวิทยากร</b>							
๑๐	วิทยากรมีความรู้ความสามารถในเรื่องที่ถ่ายทอด						
๑๑	วิทยากรมีเทคนิคการถ่ายทอดใช้สื่อเหมาะสม						
๑๒	วิทยากรเปิดโอกาสให้มีส่วนร่วมและซักถาม						
<b>ตอนที่ ๔ ความพึงพอใจด้านการอำนวยความสะดวก</b>							
๑๓	สถานที่ วัสดุ อุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวก						
๑๔	การสื่อสาร การสร้างบรรยากาศเพื่อให้เกิดการเรียนรู้						
๑๕	การบริการ การช่วยเหลือและการแก้ปัญหา						

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....

.....

.....

หมายเหตุ สถานศึกษาอาจปรับเปลี่ยนตามความเหมาะสมกับโครงการฯ/กิจกรรมที่จัดอบรม

## ใบความรู้การทำหมูแดดเดียว



### วัตถุดิบในการทำหมูแดดเดียว

๑. หมูสันนอก ๕๐๐ กรัม
๒. น้ำปลา ๑ ช้อนโต๊ะ
๓. น้ำมันหอย ๒ ช้อนโต๊ะ
๔. ซีอิ๊วขาว ๑ ช้อนโต๊ะ
๕. พริกไทย ๓/๔ ช้อนโต๊ะ
๖. น้ำตาลทราย ๒ ช้อนโต๊ะ
๗. ซอสปรุงรส ๑ ช้อนโต๊ะ
๘. งาขาว ตามชอบ
๙. นมสด ๒ ช้อนโต๊ะ

### วิธีทำ

๑. นำหมูไปล้างให้สะอาด หลังจากนั้นนำมาแลเป็นแผ่น แล้วหั่นเป็นชิ้นเล็กๆตามยาว แล้วพักไว้



๒. ทำซอสหมัก โดยนำน้ำปลา น้ำมันหอย ซีอิ๊วขาว พริกไทย น้ำตาลทราย ซอสปรุงรส นมสด ลงผสมกัน คนให้น้ำตาลละลาย หลังจากนั้นนำหมูลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน นวดจนน้ำซอสซึมเข้าเนื้อหมู





๓. ใส่ลงไปแล้วคลุกเคล้าให้เข้ากัน หลังจากนั้นนำแช่ตู้เย็น



๔. หลังจากนั้นนำออกมาเรียงใส่กระด้ง หรือตะแกรง ตากแดดประมาณ ๓-๔ ชั่วโมง สังเกตไม่ให้หมูแห้งเกินไป



๕. หลังจากตากแดดได้ที่แล้ว ให้นำลงกระทะทอด ไฟปานกลาง เสร็จพร้อมเสิร์ฟค่ะ



### เทคนิคการหันเนื้อหมู

๑. การหันเนื้อหมูให้ดูแนวกล้ามเนื้อของเนื้อหมู ซึ่งสังเกตได้จากรอยกล้ามเนื้อที่เป็นริ้ว ๆ บนเนื้อสัตว์
๒. ในกรณีที่เนื้อหมูชิ้นใหญ่ให้หันเนื้อหมูแบ่งครึ่งแล้ว ให้ใช้มีดหันตัดขวางตามแนวกล้ามเนื้อของเนื้อหมู จะได้เนื้อหมูที่ไม่เหนียวและสามารถนำไปประกอบอาหารได้ทั้งผัด ต้ม นึ่ง ทอด