

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำหมนมหมู จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำดวน

๑๑๑๑๑

ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย มุ่งหวังให้ผู้เรียนทุกช่วงวัยจะได้รับการพัฒนาในทุกมิติ ทั้งในด้านโอกาส ความเท่าเทียม ความเสมอภาค ความปลอดภัย และมีสมรรถนะที่สำคัญจำเป็นในศตวรรษที่ ๒๑ และมีความพร้อมร่วมขับเคลื่อนการพัฒนาประเทศสู่ความมั่นคง มั่งคั่งและยั่งยืน มาดำเนินการขับเคลื่อน โดยเน้นการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน พัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความถนัด ความสนใจ โดยการ Re - skill Up - skill และ New - skill เพื่อให้ทุกกลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งผู้สูงอายุ โดยมีการบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง คือ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์และอาชีพเฉพาะทาง เพื่อพัฒนาประชาชนให้มีความรู้ ความเข้าใจในการพัฒนาและต่อยอดประกอบอาชีพของตนเอง รวมถึงการส่งเสริมการรวมกลุ่มเพื่อผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์ในชุมชนอันจะส่งผลให้เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ ประชาชนหรือกลุ่มเป้าหมายที่อยู่ในชุมชนต่อไป เพื่อประโยชน์ต่อการจัดการศึกษาที่เหมาะสมกับทุกกลุ่มเป้าหมาย มีความทันสมัยสอดคล้องและพร้อมรองรับกับบริบทที่ภาวะสังคมปัจจุบัน ความต้องการของผู้เรียน

จึงได้เล็งเห็นความสำคัญในอาชีพในท้องถิ่นและการนำไปใช้ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำหมนมหมู สร้างอาชีพ สร้างผลิตภัณฑ์ในชุมชน เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจในการพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในชุมชนให้สามารถนำไปประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเอง และครอบครัวเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่ให้ความสำคัญกับคุณค่าและประโยชน์ของวัตถุดิบต่าง ๆ ที่ร่างกายจะได้รับเพื่อเสริมภูมิคุ้มกันโรคต่างๆ
๒. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมการเพิ่มมูลค่าในการประกอบอาชีพการทำหมนมหมู จากการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์สำหรับตกแต่ง จัดเสิร์ฟ การคิดต้นทุน และช่องทางการจัดจำหน่าย
๓. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำไปประกอบอาชีพ และสร้างรายได้ให้ทั้งตนเองและชุมชน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำแหนมหมู
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณค่าและประโยชน์ของวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการทำแหนมหมู
๓. ผู้เรียนสามารถจัดทำแหนมหมูได้
๔. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าในการประกอบอาชีพการทำแหนมหมูจากการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์สำหรับตกแต่ง จัดเสิร์ฟ การคิดต้นทุน และช่องทางการจัดจำหน่าย
๕. ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพ และสร้างรายได้ให้ทั้งตนเองและชุมชน

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความสนใจในการพัฒนาและต่อยอดอาชีพ

ระยะเวลา ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง แบ่งเป็น

- ๑.ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที
- ๒.ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง ๓๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรการทำแหนมหมู ประกอบด้วย ๖ สารการเรียนรู้ ดังนี้

๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำแหนมหมู จำนวน ๓๐ นาที
๒. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำแหนมหมู จำนวน ๓๐ นาที
๓. วัตถุดิบสำหรับการทำแหนมหมู จำนวน ๓๐ นาที
๔. การทำแหนมหมู จำนวน ๓ ชั่วโมง
๕. บรรจุภัณฑ์ และการจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟ จำนวน ๑ ชั่วโมง
๖. หลักการจัดจำหน่ายและหลักการกำหนดราคา จำนวน ๓๐ นาที

รายละเอียดหลักสูตร

หน่วยการเรียนรู้ที่	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		รวม
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำแหนมหมู	มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นการทำแหนมหมู	๑. ความหมายของแหนมหมู ๒. ประเภทของแหนมหมู ๒. ประโยชน์ของแหนมหมู ๓. สุขอนามัยในการทำแหนมหมู	๓๐ นาที	-	๓๐ นาที

หน่วยการเรียนรู้ที่	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		รวม
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๒.เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำแหนมหมู	๑. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำแหนมหมู ๒. สามารถเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำแหนมหมูได้ ๓. สามารถดูแล เก็บรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำแหนมหมูได้	๑. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำแหนมหมู ๒. การเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำแหนมหมู ๓. การดูแลรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำแหนมหมู	๓๐ นาที	-	๓๐ นาที
๓.วัตถุดิบสำหรับการทำแหนมหมู	๑. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุดิบสำหรับการทำแหนมหมู ๒. สามารถเลือกใช้วัตถุดิบสำหรับการทำแหนมหมูได้ ๓. สามารถเก็บรักษาวัตถุดิบการทำแหนมหมูได้	๑.ส่วนประกอบของแหนมหมู ๒.การเลือกวัตถุดิบสำหรับการทำแหนมหมู ๓.การเก็บรักษาวัตถุดิบการทำแหนมหมู	๓๐ นาที	-	๓๐ นาที
๔.การทำแหนมหมู	๑.มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำแหนมหมู ๒.มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณค่าและประโยชน์ของวัตถุดิบในการทำแหนมหมู ๓.สามารถทำแหนมหมูได้	๑.การทำแหนมหมู ๑ สัตส่วนของวัตถุดิบ ๑.๒ ขั้นตอนการทำ ๑.๓ เทคนิคการทำ ๑.๔ คุณค่าและประโยชน์ของวัตถุดิบ 	-	๓ ชม.	๓ ชม.
๕. บรรจุภัณฑ์ การจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟ	๑. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์แหนมหมู ๒. ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟ แหนมหมู ๓. สามารถตกแต่งและจัดเสิร์ฟแหนมหมูได้	๑. ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ ๒. ประเภทของบรรจุภัณฑ์ ๓. ประโยชน์ของบรรจุภัณฑ์ ๔. การเลือกใช้และจัดตกแต่งบรรจุภัณฑ์และการจัดจำหน่าย ๕. การจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟแหนมหมู	๓๐ นาที	๓๐ นาที	๑ ชม.

หน่วยการเรียนรู้ที่	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		รวม
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๖. หลักการจัดจำหน่ายและหลักการกำหนดราคา	๑. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการจัดจำหน่ายและหลักการกำหนดราคา แหนมหมู ๒. สามารถกำหนดราคา แหนมหมูได้ ๓. สามารถอธิบายการตลาดแหนมหมูได้	๑. หลักและองค์ประกอบของการจัดจำหน่าย ๒. หลักและองค์ประกอบของการกำหนดราคา ๓. ตลาดแหนมหมู	๓๐ นาที	-	๓๐ นาที
รวม			๒ ชม. ๓๐ นาที	๓ ชม. ๓๐ นาที	๖ ชม.

สื่อการเรียนรู้

การจัดกระบวนการเรียนรู้ตามหลักสูตร มีการใช้สื่อการเรียนรู้ และแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลาย ทันสมัย และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน ได้แก่

๑. ใบความรู้
 - ๑.๑ เรื่อง การทำแหนมหมู
๒. แหล่งเรียนรู้/ สื่อวิดีโอจากยูทูป
๓. คลิปวิดีโอการบรรยายและการสาธิต



<https://youtu.be/gqLDKjYKqzg?si=gdthHGaULz๑ZK๖By>

๔. วัสดุอุปกรณ์เกี่ยวกับการทำแหนมหมู

วิธีการจัดกระบวนการเรียนรู้ใช้รูปแบบการเรียนรู้ที่หลากหลาย ดังนี้

๑. การบรรยาย
๒. การชมคลิปวิดีโอการบรรยายและการสาธิต
๓. การฝึกปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล


การวัดและประเมินผลหลักสูตร เป็นการตรวจสอบความก้าวหน้า โดยใช้ผลการประเมินเป็นข้อมูลและสารสนเทศที่แสดงการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ และความสามารถต่อการทำแหนมหมูซึ่งสามารถประเมินได้ด้วยวิธีการต่างๆดังนี้


๑. การสังเกต จากการเข้าร่วมกิจกรรม
๒. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและการจบหลักสูตร
๓. การตรวจผลงาน/ชิ้นงาน ผลงานมีคุณภาพ


การจบหลักสูตร

1. มีระยะเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ตามเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้
 - 2.1 ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ ๒๐
 - 2.2 ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ ๘๐

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวธัญลักษณ์ กุลรัตน์)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้ตรวจหลักสูตร
(นายทศพร สุขาทิพย์)
ครู

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

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำดวน
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำดวน

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตรวิชาการทำแหนมหมู จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ ถึงวันที่ เวลาเรียน

สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	<p>๑.อธิบายเนื้อหาและให้ผู้เรียน ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร</p> <p>๑.๑ ความหมายของแหนมหมู</p> <p>๑.๒ ประเภทของแหนมหมู</p> <p>๑.๓ ประโยชน์ของแหนมหมู</p> <p>๒.บรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับ</p> <p>๒.๑ เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำแหนมหมู</p> <p>๒.๒. การเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำแหนมหมู</p> <p>๒.๓ การดูแลรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำแหนมหมู</p> <p>๒.๔ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์พร้อมทั้งแสดงตัวอย่างของวัสดุอุปกรณ์ชิ้นนั้น</p> <p>๓.อธิบายเนื้อหาและให้ความรู้ในเรื่องวัตถุดิบสำหรับการทำแหนมหมู</p> <p>๓.๑ ส่วนประกอบของแหนมหมู</p> <p>๓.๒ การเลือกวัตถุดิบสำหรับการทำแหนมหมู</p> <p>๓.๓ การเก็บรักษาวัตถุดิบสำหรับการทำแหนมหมู</p> <p>๔.บรรยายให้ความรู้เรื่อง</p> <p>๔.๑ ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์</p> <p>๔.๒ ประเภทของบรรจุภัณฑ์</p> <p>๔.๓ ประโยชน์ของบรรจุภัณฑ์</p> <p>๔.๔ การเลือกใช้และจัดตกแต่งบรรจุภัณฑ์และการจัดจำหน่าย</p> <p>๕.บรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหลักการจัดจำหน่ายและหลักการกำหนดราคา</p> <p>๕.๑ หลักและองค์ประกอบของการจัดจำหน่าย</p> <p>๕.๒ หลักและองค์ประกอบของการกำหนดราคา</p> <p>๕.๓ ตลาดแหนมหมู</p>	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่...../...../.....

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร

หลักสูตรวิชาการทำเหมืองหิน จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ ถึงวันที่ เวลาเรียน

สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	๑. การฝึกปฏิบัติสร้างสรรค์ชิ้นงาน วิทยากรสาธิตและให้ผู้เรียน ฝึกปฏิบัติการทำเหมืองหิน ๑.๑ วิทยากรอธิบายพร้อมสาธิตการทำเหมืองหิน ๑.๒ สัดส่วนของวัตถุดิบ ๑.๓ ขั้นตอนการทำ ๑.๔ เทคนิคการทำ ๑.๕ คุณค่าและประโยชน์ของวัตถุดิบ ๑.๖ ผู้เรียนลงมือปฏิบัติทำเหมืองหิน ๒.วิทยากรร่วมกันกับผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับ จากการฝึกปฏิบัติการทำเหมืองหิน	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่...../...../.....



ใบความรู้ เรื่อง การทำแหนมหมู

ความรู้พื้นฐานการทำแหนมหมู

ความหมาย/ความเป็นมา

แหนมหมูเป็นการแปรรูปอาหารอย่างง่าย และเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านเลือกใช้วัตถุดิบที่มีอยู่มากจนหมดอาหารโดยมีวิธีการทำที่ไม่ยุ่งยาก การทำแหนมหมูมีหลายแบบ อาจใช้วัสดุที่ทำจากธรรมชาติ เช่น ใบตอง ในบางพื้นที่ใช้ถุงพลาสติกในการห่อแหนมหมูแบบลูกตุ้มจิว หรือแบบแท่ง ยังสามารถหาอุปกรณ์ที่มีอยู่ในครัวเรือนในการทำแหนมหมูได้

วิธีเลือกส่วนผสม

ในการทำแหนมหมูสำหรับวัสดุอุปกรณ์นั้นมียุ่ทุกรั้วเรื้อน สำนักรั้ววัตถุดิบที่ใ้ เนื้อหมูต้องเป็นเนื้อหมูส่วนสะโพกเนื้อหมูต้องไม่ซ่า ฉ่ำน้ำ เอาแต่เนื้ออย่างเดี่ยวแยกเอาพังผืดออกให้หมด ไม่ต้องล้างน้ำจากนั้นนำมาสับหรือบดให้ละเอียด หนังหมูไม่ติดมัน นำมาต้มหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ส่วนกระเทียมแกะเปลือกออกแล้วล้างให้สะอาด สิ่งสำคัญต้องสดใหม่สะอาด

วัสดุ/อุปกรณ์

๑. ใบตอง หรือถุงพลาสติก
๒. ยางรัดแกง
๓. มีด หม้อ ฤงมือ และกะละมัง
๔. หมู หนังหมู
๕. กระเทียม เกลือ
๖. ข้าวเหนียว

วิธีการเลือกวัสดุอุปกรณ์

วัสดุอุปกรณ์ มีความสะอาด พอเหมาะต่อปริมาณ วัตถุดิบเนื้อหมูหนังหมูสดใหม่

ขั้นตอนและวิธีการปฏิบัติ

๑. ล้างวัสดุอุปกรณ์ ให้สะอาดผึ่งให้แห้ง
๒. เนื้อหมูที่ใ้ส่วนสะโพกไม่ติดมัน เนื้อหมูต้องไม่ซ่า ฉ่ำน้ำเอาแต่เนื้ออย่างเดี่ยวแยกเอาพังผืดออกให้หมด ไม่ต้องล้างน้ำจากนั้นนำมาสับหรือบดให้ละเอียด
๓. หนังหมูไม่ติดมัน นำมาต้มแล้วหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ
๔. ข้าวเหนียว แช้ไว้ ๑ คืน แล้วนำมานึ่ง ก่อนมาผสมทิ้งไว้ให้เย็น
๕. กระเทียมปอกเปลือกแล้วล้างให้สะอาด



การบริหารจัดการตลาดและการจัดการความเสี่ยง

ให้เราสำรวจตัวเองก่อนที่จะเข้าสู่ธุรกิจการขายแหนมหมูว่า เรามีจุดเด่น จุดด้อย และโอกาสเติบโตทางธุรกิจเรามีเพียงไร และเราจะต้องพบเจอกับความเสี่ยงด้านใดบ้าง การวิเคราะห์ความเสี่ยงเรื่องการตลาดเป็นการวิเคราะห์ที่นับว่าสำคัญ เพราะไม่เพียงแต่เราต้องดูภายในของเรา แต่ต้องดูศักยภาพคู่แข่งของเราด้วย ส่วนมากผลกระทบที่มาจากภายนอกก็มีผลกับการทำธุรกิจของเราไม่น้อยกว่า ๕๐ เปอร์เซ็นต์ (โดยเฉพาะสิ่งที่เราควบคุมไม่ได้ในกลไกการตลาด) เราต้องหาตัวเองให้เจอว่าเรามีจุดเด่น ข้อได้เปรียบเรื่องที่จะทำนี้มาก น้อย กว่าคู่แข่งในตลาดอย่างไร

ประโยชน์ของแหนมหมู

“แหนม” เป็นการถนอมอาหาร รูปแบบหนึ่งโดยวิธีการหมัก ด้วยแบคทีเรียหรือจุลินทรีย์ให้เกิดกรดแหนมโดยทั่วไปผลิตจากเนื้อหมู ผสมกับเครื่องเทศและเครื่องปรุงรส ห่อเป็นมัดและหมักจนมีรสเปรี้ยว แหนมเป็นอาหารพื้นเมืองทางภาคเหนือและภาคอีสาน ก่อนที่จะได้รับความนิยมบริโภคอย่างแพร่หลายสามารถนำไปประกอบอาหารได้หลากหลาย แหนมมีคุณค่าทางโภชนาการ โดยเป็นแหล่งของโปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต และแร่ธาตุที่สำคัญได้แก่ เหล็ก ฟอสฟอรัส วิตามินบี ๑ และวิตามินบี ๒

แบบทดสอบความรู้
หลักสูตรการทำเหมือง จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำดวน



ชื่อ-สกุล..... ระดับการศึกษา..... อายุ..... อาชีพ.....

คำชี้แจง ให้ผู้เรียนเขียนคำตอบมาให้ครบทุกข้อ

๑. อธิบายความหมายของเหมือง (๕ คะแนน)

.....
.....
.....
.....

๒. อธิบายวัสดุอุปกรณ์ วัสดุดิบในการทำเหมือง (๕ คะแนน)

.....
.....
.....
.....

๓. อธิบายขั้นตอนการทำเหมือง (๕ คะแนน)

.....
.....
.....
.....

๔. อธิบายประโยชน์ของเหมือง (๕ คะแนน)

.....
.....
.....
.....

เฉลย แบบทดสอบความรู้
หลักสูตรการทำขนมหมู จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำดวน

๑.อธิบายความหมายของขนมหมู (๕ คะแนน)

ขนมหมูเป็นการแปรรูปอาหารอย่างง่าย และเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านเลือกใช้วัตถุดิบที่มีอยู่มาถนอมอาหารโดยมีวิธีการทำที่ไม่ยุ่งยาก การทำขนมหมูมีหลายแบบ อาจใช้วัสดุที่ทำจากธรรมชาติ เช่น ใบตอง ในบางพื้นที่ใช้ถุงพลาสติกในการห่อขนมหมูแบบลูกตุ้มจืด หรือแบบแห้ง ยังสามารถหาอุปกรณ์ที่มีอยู่ในครัวเรือนในการทำขนมหมูได้

๒. อธิบายวัสดุอุปกรณ์ วัตถุดิบในการทำขนมหมู (๕ คะแนน)

๑. ใบตอง หรือถุงพลาสติก
๒. ยางรัดแกง
๓. มีด หม้อ ถังมือ และกะละมัง
๔. หมู หนึ่งหมู
๕. กระเทียม เกลือ
๖. ข้าวเหนียว

๓. อธิบายขั้นตอนการทำขนมหมู (๕ คะแนน)

๑. ล้างวัสดุอุปกรณ์ ให้สะอาดผึ่งให้แห้ง
๒. เนื้อหมูที่ใช้ส่วนสะโพกไม่ติดมัน เนื้อหมูต้องไม่ซ้ำ ฉ่ำน้ำเอาแต่เนื้ออย่างเดียวแยกเอาพังผืดออกให้หมด ไม่ต้องล้างน้ำจากนั้นนำมาสับหรือบดให้ละเอียด
๓. หนึ่งหมูไม่ติดมัน นำมาต้มแล้วหันเป็นชิ้นเล็กๆ
๔. ข้าวเหนียว แช่ไว้ ๑ คืน แล้วนำมานึ่ง ก่อนมาผสมทิ้งไว้ให้เย็น
๕. กระเทียมปอกเปลือกแล้วล้างให้สะอาด

๔.อธิบายประโยชน์ของขนมหมู

ขนมหมูสามารถนำไปประกอบอาหารได้หลากหลาย ขนมมีคุณค่าทางโภชนาการ โดยเป็นแหล่งของโปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต และแร่ธาตุที่สำคัญได้แก่ เหล็ก ฟอสฟอรัส วิตามินบี ๑ และวิตามินบี ๒

แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำขนมหมู จำนวน ๖ ชั่วโมง

ระหว่างวันที่..... เดือน..... พ.ศ..... ถึงวันที่..... เดือน..... พ.ศ.....

สถานที่จัด ณ

ลำดับที่	เลขประจำตัวประชาชน	ชื่อ - สกุล	๑. ความรู้ ความ เข้าใจใน เนื้อหา สาระ(๒๐)	๒.ทักษะ การปฏิบัติ (๕๐)	๓.คุณภาพ ของผลงาน/ ผลการปฏิบัติ (๕๐)	๔.ผลการ ประเมิน รวม(๑๐๐)	ระดับการ ประเมิน (ผ่าน /ไม่ผ่าน)

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้
 การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
 ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร
 ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การ
 ประเมิน

ลงชื่อ.....วิทยากร ลงชื่อ.....หัวหน้า กศน.ตำบล
 (.....) (.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ
 (.....)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำดวน

กรอบการประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

กรอบการประเมิน	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
๑. ความรู้ความเข้าใจ ในเนื้อหาสาระ (๒๐)	- ทดสอบความรู้ความเข้าใจ - สอบถามความรู้ความเข้าใจ	- คะแนนเต็ม ๒๐ คะแนน - ต้องได้ ๑๒ คะแนนขึ้นไปจึงจะถือว่าผ่าน
๒. ทักษะการปฏิบัติ (๕๐)	- สังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้ การจัดกิจกรรม - ประเมินโดยให้สาธิต/แสดงขั้นตอน วิธีการปฏิบัติ - กรณีไม่มีการปฏิบัติจัดทำผลงานให้ ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา	- ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอน คล่องแคล่ว รวดเร็ว ไม่มีข้อผิดพลาด/ปัญหา หาก มีปัญหาสามารถแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว - รับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมาย ความตั้งใจใน การทำงาน - รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น - นำเสนอผลงานได้นำสนใจ/แสดงขั้นตอน การปฏิบัติ - มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
๓. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ(๕๐)	- สังเกต/ตรวจสอบผลงาน/ผลการ ปฏิบัติ ว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด หรือไม่	- ความถูกต้อง/ความสมบูรณ์ - ความแข็งแรงคงทน/ความสวยงามประณีต - ความประหยัด - ความสะอาด การจัดเตรียมอุปกรณ์ กระบวนการปฏิบัติชิ้นงาน - รสชาติอร่อย - บรรจุภัณฑ์และการจัดตกแต่งสวยงาม - ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายสภาพพื้นที่ ฯลฯ ทั้งนี้เกณฑ์การพิจารณาขึ้นอยู่กับลักษณะหรือ ธรรมชาติของวิชา/หลักสูตรนั้น
รวมคะแนน (๑๐๐)		