

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
ชื่อหลักสูตร การทำหมูแดดเดียวสมุนไพร จำนวน ๖ ชั่วโมง
ด้านอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดพิจิตร



ความเป็นมา

หมูแดดเดียวเป็นอาหารที่มีมาตั้งแต่สมัยโบราณ เพราะสมัยก่อนไม่ตู้เย็นหรือตู้แช่เนื้อสมัยนั้นเมื่อได้เนื้อหมูหรือเนื้อสัตว์ต่างๆ ก็คิดค้นวิธีการถนอมอาหารเพื่อจะได้เก็บเนื้อเหล่านั้นไว้ได้นานเพื่อได้เก็บเนื้อจึงนำเนื้อเหล่านั้นมาเป็นเนื้อแดดเดียว มีส่วนประสม แคเกลือป่น หรือ พริกไทยป่น คลุกเคล้าให้ เข้ากัน แล้วนำไปตากแดด แล้วนำมาทอด ทานกับข้าวเหนียวหรือข้าวสวย แต่ในปัจจุบันนี้ ได้มีการดัดแปลงสูตรหมูแดดเดียวที่แปลกใหม่หลายๆสูตร เช่น หมูแดดเดียวสมุนไพร หมูแดดเดียวโรยงา เป็นต้น ความสำคัญและคุณค่าทางสังคม จิตใจ วิธีการดำเนินชีวิตของชุมชน เนื้อแดดเดียวเป็นอาหารที่มี มาตั้งแต่สมัยโบราณ เพราะสมัยก่อนไม่ตู้เย็นหรือตู้แช่เนื้อสมัยนั้นเมื่อได้เนื้อสัตว์ ต่างๆ ก็คิดค้นวิธีการ ถนอมอาหารเพื่อจะได้เก็บเนื้อเหล่านั้นไว้ได้นานเพื่อได้เก็บเนื้อ จึงนำเนื้อเหล่านั้นมาเป็นเนื้อแดดเดียว มี ส่วนประสม แคเกลือป่น หรือ พริกไทยป่น คลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วนำไปตากแดด แล้วนำมาทอด ทาน กับข้าวเหนียวหรือข้าวสวย แต่ในปัจจุบันนี้ ได้มีการดัดแปลงสูตรหมูแดดเดียวที่แปลกใหม่หลายๆสูตร เช่น หมูแดดเดียวสมุนไพร หมูแดดเดียวโรยงา เป็นต้น ที่มาของเนื้อแดดเดียว เชื่อว่าเป็นการถนอมอาหารที่เกิด จากภูมิปัญญาของคนโบราณ รู้จักวิธียืดอายุของอาหารต่าง ๆ ให้เก็บไว้ได้กินนาน

การถนอมอาหาร หมายถึง วิธีการยืดอายุอาหารเพื่อเก็บรักษาให้มีคุณภาพ และคุณค่าทางโภชนาการใกล้เคียงกับของเดิม ไม่บูดเน่าเสียหายง่าย การถนอมอาหารเป็นกระบวนการของ การ แปรรูป ควบคุม และการทำให้อาหารสดไม่แปรสภาพด้วยการทำลายของจุลินทรีย์ ด้วยกรรมวิธีหลายอย่าง ได้แก่ การเลือกใช้อาหารที่มีการปะปนของจุลินทรีย์น้อย การป่นหรือกรองเพื่อกำจัดจุลินทรีย์ในอาหาร การเก็บ รักษาอาหารไว้ในภาชนะที่มิดชิดและเป็นสุญญากาศ ดังนั้น การถนอมอาหาร หมายถึง การแปรรูป หรือการ เก็บรักษาอาหารให้คง สภาพเดิมได้นานโดยไม่บูดเน่า ไม่มีการเปลี่ยนแปลงหรือช่วยชะลอการเปลี่ยนแปลงของ เนื้อสัมผัส กลิ่น สี และรสของอาหาร ส่งผลทำให้อาหารมีอายุการจัดเก็บนาน ยังคงคุณค่าทางโภชนาการของ อาหารไว้ รวมถึงรักษาสภาพคุณค่าทาง โภชนาการของอาหารให้คงเดิมหรือเปลี่ยนแปลงน้อยที่สุด

หลักการของหลักสูตร

๑. เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ศึกษาหาความรู้สำหรับการประกอบอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ พัฒนา อาชีพที่ทำอยู่แล้วให้ดีขึ้นด้วยตนเอง

๒. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความคิดและทักษะเพื่อการเข้าสู่อาชีพ การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ และคุณภาพชีวิต สอดคล้องกับความพร้อม ความต้องการ ความถนัด ความสนใจ และวิถี ชีวิตของตนเอง ท้องถิ่น และสังคม

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้ศึกษาได้มีความรู้ความเข้าใจ มีทักษะและประสบการณ์อาชีพ และสามารถนำไปใช้ ให้เป็นประโยชน์ในการดำรงชีวิตประจำวัน
๒. เพื่อให้ผู้ศึกษามีความรู้ในการถนอมอาหาร
๓. เพื่อให้ผู้เรียนทำหัตถุแตกตเดียวสมุนไพรรและการทำหตุกรอบไว้กินในครัวเรือน

เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร
การทำหมุดเต็ยวสมุนไพโร จำนวน ๖ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำหมุดเต็ยว	<p>๑.๑ บอกความสำคัญ การเห็น ช่องทางของการประกอบอาชีพการทำหมุดเต็ยว</p> <p>๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำหมุดเต็ยว ได้แก่ ความต้องการของ ตลาดแรงงาน วัสดุ อุปกรณ์ ทำเลที่ตั้ง และทุน</p> <p>๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้</p> <p>๑.๔ บอกทิศทางการประกอบ อาชีพการทำหมุดเต็ยวสมุนไพโร</p>	<p>๑.๑ ความสำคัญการเห็น ช่องทางของ การประกอบอาชีพการทำหมุดเต็ยว</p> <p>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการ ประกอบ อาชีพการทำหมุดเต็ยว</p> <p>๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด</p> <p>๑.๒.๒ การใช้แรงงาน</p> <p>๑.๒.๓ การจัดหา วัสดุ อุปกรณ์</p> <p>๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง</p> <p>๑.๒.๕ ทุน</p> <p>๑.๓ แหล่งเรียนรู้</p> <p>๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมุดเต็ยวสมุนไพโร</p>	<p>๑.๑ ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำ ข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปในชุมชน</p> <p>๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ใน ชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</p> <p>๑.๓ ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p> <p>๑.๔ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับ ทิศทาง การประกอบอาชีพการทำหมุดเต็ยวในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการ ร่วมทุน พ่อค้าคนกลาง แปรรูปผลิตภัณฑ์ ฯลฯ โดยคำนึงถึงความ เสี่ยงจากภัยธรรมชาติ ความคุ้มค่า และความ ต้องการของ ตลาด</p>	๓๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	ทักษะการประกอบ อาชีพ การทำ หมูแดดเดียว	๒.๑ ตัดสินใจประกอบ อาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชนสังคม และสิ่งแวดล้อมอย่าง มีคุณธรรมจริยธรรม ๒.๒. มีเจตคติที่ดีในการ ประกอบอาชีพ	๒.๑ ชั้นเตรียมการประกอบ อาชีพการทำ หมูแดดเดียว ๒.๒ การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ ๒.๓ ขั้นตอนการทำ หมูแดดเดียว ๒.๔ ล้างเนื้อหมูให้สะอาด นำเนื้อหมูมาแล่เป็นชิ้นบาง หนาประมาณ ๑ เซนติเมตร ๒.๕ โขลกกระเทียม ราก ผักชี พริกไทยให้ละเอียด นำไปหมักกับเนื้อหมู ๒.๖ เติมน้ำตาล นมข้นจืด ซอสหอยนางรม งาขาว และผงปรุงรส ๒.๗ คลุกเคล้าให้ส่วนผสม ทั้งหมดเข้ากัน ทิ้งไว้ ประมาณ ๑ ชั่วโมง ๒.๘ นำเนื้อหมูไปตากแดด ประมาณ ๓-๔ ชั่วโมง พลิกกลับเนื้อหมูเป็นระยะ ๒.๙ เริ่มการทอดโดยใส่น้ำมันแล้วตั้งไฟให้ร้อน จึง นำหมูที่ผึ่งแดดไปทอดจน สุกทั่ว	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำ หมูแดด เดี่ยว ๒.๒ อภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๒.๓ จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ชุมชน พร้อม จดบันทึก ๒.๔ จัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำ หมูแดดเดียว ๒.๕ จดบันทึกผลการเรียนรู้ ๒.๖ ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด	๓๐ นาที	๔ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓.	การบริหาร จัดการ ในการประกอบ อาชีพ	๓.๑ มีความรู้ความ เข้าใจ และฝึกทักษะ การบริหาร จัดการใน อาชีพได้อย่างมี ประสิทธิภาพการ ส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	<p>๓.๑ สามารถบริหาร จัดการในการประกอบ อาชีพการทำหมูแดด เดี่ยว</p> <p>๓.๒ การจัดการเกี่ยวกับ การควบคุมคุณภาพการ ทำ หมูแดดเดียว</p> <p>๓.๓ การคิดคำนวณ ต้นทุนการทำหมูแดด เดี่ยว</p> <p>๓.๔ การวางแผนการ ผลิตราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การ กระจายสินค้า</p> <p>๓.๕ การจัดการตลาดใน การประกอบอาชีพอาชีพ การทำหมูแดดเดียว</p> <p>๓.๖ การจัดทำ ฐานข้อมูลลูกค้า</p> <p>๓.๗ การกระจายผลผลิต</p> <p>๓.๘ การวางแผน การตลาด</p> <p>๓.๙ การวิเคราะห์ ศักยภาพในการประกอบ อาชีพการทำหมูแดด เดี่ยวสมุนไพร</p> <ul style="list-style-type: none"> - ความต้องการของ ลูกค้า - การขาดแคลนวัสดุ - ค่าใช้จ่ายการทำหมู แดดเดียวสมุนไพร - คู่แข่งทางการผลิต และจำหน่ายการ ประกอบอาชีพการทำ หมูแดดเดียวสมุนไพร 	๓.๑ วิทยากรให้ความรู้ ๓.๒ การแลกเปลี่ยน เรียนรู้ระหว่างผู้เรียน ด้วยกัน	๓๐	นาที่

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔.	โครงการ ประกอบอาชีพ	๔.๑ มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง	๔.๑ ความหมายของโครงการประกอบอาชีพ การทำหมุดแดดเดียวสมุนไพร ๔.๒ องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ การทำหมุดแดดเดียวสมุนไพร ๔.๓ การเขียนโครงการประกอบอาชีพการทำหมุดแดดเดียวสมุนไพร ๔.๔ การตรวจสอบความเป็นไปได้ของการประกอบโครงการประกอบอาชีพ การทำหมุดแดดเดียวสมุนไพรเพื่อการมีงานทำอย่างมั่นคง ถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๔.๑ วิทยากรให้ความรู้ ๔.๒ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน	๓๐	นาที่

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้ / แผ่นพับ
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ประชาชนและภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.๗ (๑))
๓. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.๑๐)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินจัดการศึกษาต่อเนื่องตามเกณฑ์(แบบ กศ.ตน.๗ (๒)) โดยมีคะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป