

## หลักสูตร การทำหมูแดดเดียวสมุนไพร จำนวน ๖ ชั่วโมง

### หลักสูตรที่สอดคล้องกับบริบทชุมชน



#### 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 รวมถึงรักษาสุขภาพคุณค่าทาง 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. เพื่อให้ผู้เรียนทำหัตถุแตกตเดียวสมุนไพรรและการทำหตุกรอปปไวกินในคร้วเรื่อน

### เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

**โครงสร้างหลักสูตร**  
**การทำหมุดเตี้ยวสมุนไพรมานาน ๖ ชั่วโมง**

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำหมุดเตี้ยว	<p>๑.๑ บอกความสำคัญ การเห็น ช่องทางของ การประกอบอาชีพการทำหมุดเตี้ยว</p> <p>๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำหมุดเตี้ยว ได้แก่ ความต้องการของ ตลาดแรงงาน วัสดุ อุปกรณ์ ทำเลที่ตั้ง และทุน</p> <p>๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้</p> <p>๑.๔ บอกทิศทางการประกอบ อาชีพการทำหมุดเตี้ยวสมุนไพรมานาน</p>	<p>๑.๑ ความสำคัญการเห็น ช่องทางของ การประกอบอาชีพการทำหมุดเตี้ยว</p> <p>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำหมุดเตี้ยว</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 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมุดเตี้ยวสมุนไพรมานาน</p>	<p>๑.๑ ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำ ข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ใน ชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</p> <p>๑.๓ ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p> <p>๑.๔ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับ ทิศทาง การประกอบอาชีพการทำหมุดเตี้ยวในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง 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 อาชีพการทำหมูแดดเดียว	๒.๑ ตัดสินใจประกอบ อาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชนสังคม และสิ่งแวดล้อมอย่าง มีคุณธรรมจริยธรรม ๒.๒. มีเจตคติที่ดีในการ ประกอบอาชีพ	๒.๑ ชั้นเตรียมการประกอบ อาชีพการทำหมูแดดเดียว ๒.๒ การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ ๒.๓ ขั้นตอนการทำหมูแดดเดียว ๒.๔ ล้างเนื้อหมูให้สะอาด นำเนื้อหมูมาแล้เป็นชิ้นบาง 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 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำหมูแดด เดียว ๒.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ 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"> <li>- ความต้องการของ ลูกค้า</li> <li>- การขาดแคลนวัสดุ</li> <li>- ค่าใช้จ่ายการทำหมู แดดเดียวสมุนไพร</li> <li>- คู่แข่งทางการผลิต และจำหน่ายการ ประกอบอาชีพการทำ หมูแดดเดียวสมุนไพร</li> </ul>	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 การทำหมุดแคตเดี่ยวสมุนไพรมะนาว ๔.๒ องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ การทำหมุดแคตเดี่ยวสมุนไพรมะนาว ๔.๓ การเขียนโครงการประกอบอาชีพการทำหมุดแคตเดี่ยวสมุนไพรมะนาว ๔.๔ การตรวจสอบความเป็นไปได้ของการประกอบโครงการประกอบอาชีพ การทำหมุดแคตเดี่ยวสมุนไพรมะนาวเพื่อการมีงานทำอย่างมั่นคง 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

## ๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำหมูแดดเดียวสมุนไพร

### ๒. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๒. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

๒.๑ ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงาน ของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

๒.๒ ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

๒.๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอด ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

๒.๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

### ๓. หลักการและเหตุผล

ตามที่กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ดำเนินการขับเคลื่อนโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ จากสภาพเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบันที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้ประชาชนในชุมชนต้องเผชิญกับปัญหาด้านรายได้และความมั่นคงในการประกอบอาชีพ อาหารพื้นบ้านเป็นภูมิปัญญาที่สะท้อนวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของชุมชน ซึ่งสามารถนำมาพัฒนาเป็นอาชีพสร้างรายได้เสริมให้แก่ประชาชนได้อย่างเหมาะสม “หมูแดดเดียวสมุนไพร” เป็นอาหารแปรรูปที่ได้รับความนิยมเนื่องจากมีรสชาติอร่อย เก็บรักษาได้ในระยะหนึ่ง ใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น และสามารถต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์ได้ โดยเฉพาะการนำสมุนไพรไทย เช่น กระเทียม พริกไทย รากผักชี หรือเครื่องเทศพื้นบ้าน มาใช้ในการหมัก ซึ่งช่วยเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ กลิ่นหอม และความเป็นเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ การจัดกิจกรรมการทำหมูแดดเดียวสมุนไพร จึงเป็นการส่งเสริมการเรียนรู้ด้านอาชีพให้แก่ประชาชนในชุมชน ให้มีความรู้และทักษะในการแปรรูปอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ สามารถนำไปประกอบอาชีพเสริมหรือสร้างรายได้ให้กับครัวเรือน อีกทั้งยังเป็นการสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น ใช้ทรัพยากรในชุมชนอย่างคุ้มค่า และสอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาอาชีพตามบริบทของพื้นที่

ดังนั้น การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพการทำหมูแดดเดียวสมุนไพร จึงมีความสำคัญและจำเป็นอย่างยิ่งในการพัฒนาศักยภาพของประชาชน ส่งเสริมการพึ่งพาตนเอง และยกระดับคุณภาพชีวิตของชุมชนอย่างยั่งยืน

### ๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม

๔.๒ เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้

๔.๓ เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

## ๕. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

## ๖. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	ระยะเวลางบประมาณ
หลักสูตรการทำหมุดเตี้ยวสมุนไพร	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจขั้นตอนอย่างถูกวิธี ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติได้จริง ๓. เพื่อพัฒนาทักษะให้ได้มาตรฐาน ๔. เพื่อส่งเสริมการตลาด เป็นอาชีพหรือสร้างรายได้ เสริม	ประชาชนทั่วไป	๖	สกร.ระดับอำเภอบางมูลนาก	๒๒-๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙	๒,๒๐๐.-

## ๗. งบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ จาก แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) รหัสงบประมาณ ๒๐๓๓๔๓๓๐๐๐๕๐๐๕๐๐๐๐๐๑ แหล่งของเงิน ๖๙๑๑๕๐๐ ได้รับจัดสรรงบประมาณ ๒,๒๐๐.- บาท (สองพันสองร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

๗.๑ ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน ๑ คน x ๖ ชั่วโมง x ๒๐๐ บาท = ๑,๒๐๐ บาท

๗.๒ ค่าวัสดุฝึกอบรม = ๑,๐๐๐ บาท

รวมทั้งสิ้น .....๒,๒๐๐.....บาท (สองพันสองร้อยบาทถ้วน)

## ๘. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ ๑ (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. ๖๘)	ไตรมาสที่ ๒ (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. ๖๙)	ไตรมาสที่ ๓ (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. ๖๙)	ไตรมาสที่ ๔ (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. ๖๙)
หลักสูตรการทำหมุดเตี้ยวสมุนไพร	-	๒,๒๐๐.-	-	-

## ๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวอุษา ยิ่งสุก ครู ศกร.

## ๑๐. เครือข่าย

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

๒. ผู้นำชุมชน

#### ๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง

๑. การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
๒. งานการศึกษาเพื่อคุณวุฒิตามระดับ

#### ๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการทำหมุดเตี้ยวสมุนไพรร การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง

#### ๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

##### ๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน

##### ๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำหมุดเตี้ยวสมุนไพรร โดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับได้

#### ๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

- ๑.แบบประเมินความพึงพอใจ
- ๒.สรุปผลการวิเคราะห์ผลการดำเนินงานกิจกรรม

ตารางกำหนดการ  
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) การทำหมูแดดเดียวสมุนไพร  
วันที่ ๒๒-๒๓ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๘  
ณ ศาลาเอนกประสงค์ หมู่ ๒ ต.ห้วยเขน อ.บางมูลนาก จ.พิจิตร

\*\*\*\*\*

๒๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘

๐๙.๐๐ น - ๐๙.๓๐ น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม

๐๙.๓๐ น - ๑๐.๐๐ น. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการถนอมอาหาร ความเป็นมา คุณค่า และการเลือก  
วัตถุดิบวัตถุดิบในการทำหมูแดดเดียวสมุนไพร  
(วิทยากร นางสาวรัชฎาภรณ์ สิ้นประเสริฐรัตน์)

๑๐.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - ความรู้ด้านความสะอาดในการผลิตหมูแดดเดียวสมุนไพร  
(วิทยากร นางสาวรัชฎาภรณ์ สิ้นประเสริฐรัตน์)

๑๐.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - สาธิตขั้นตอนการทำหมูแดดเดียวสมุนไพร  
การเตรียมหมู การเตรียมส่วนผสม  
(วิทยากร นางสาวรัชฎาภรณ์ สิ้นประเสริฐรัตน์)

๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘

๐๙.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการทำหมูแดดเดียวสมุนไพรโดยผู้เข้ารับการอบรม

๑๐.๓๐ น - ๑๑.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการปรับปรุงรสชาติหมูแดดเดียวสมุนไพร  
(วิทยากร นางสาวรัชฎาภรณ์ สิ้นประเสริฐรัตน์)

๑๑.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - สรุปผลการฝึกอบรม แลกเปลี่ยนเรียนรู้

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม