

รายละเอียดหลักสูตร
หลักสูตรการทำหมูแดดเดียว จำนวน 3 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ชื่อสถานศึกษา ศูนย์การศึกษาานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย จังหวัดบุรีรัมย์

ความเป็นมา

หมูแดดเดียวเป็นอาหารที่มีมาตั้งแต่สมัยโบราณ เพราะสมัยก่อนไม่ตู้เย็นหรือตู้แช่เนื้อสมัยนั้นเมื่อได้เนื้อหมูหรือเนื้อสัตว์ต่างๆ ก็คิดค้นวิธีการถนอมอาหารเพื่อจะได้เก็บเนื้อเหล่านั้นไว้ได้นานเพื่อได้เก็บเนื้อ จึงนำเนื้อเหล่านั้นมาเป็นเนื้อแดดเดียว มีส่วนประสม แคเกลือป่น หรือ พริกไทยป่น คลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วนำไปตากแดด แล้วนำมาทอด ทานกับข้าวเหนียวหรือข้าวสวย แต่ในปัจจุบันนี้ ได้ที่การคัดแปลงสูตรหมูแดดเดียวที่แปลกใหม่หลายๆสูตร เช่น หมูแดดเดียวสมุนไพร หมูแดดเดียวโรยงา เป็นต้น

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคม จิตใจ วิธีการดำเนินชีวิตของชุมชน เนื้อแดดเดียวเป็นอาหารที่มีมาตั้งแต่สมัยโบราณ เพราะสมัยก่อนไม่ตู้เย็นหรือตู้แช่เนื้อสมัยนั้นเมื่อได้เนื้อสัตว์ ต่างๆ ก็คิดค้นวิธีการถนอมอาหารเพื่อจะได้เก็บเนื้อเหล่านั้นไว้ได้นานเพื่อได้เก็บเนื้อ จึงนำเนื้อเหล่านั้นมาเป็นเนื้อแดดเดียว มีส่วนประสม แคเกลือป่น หรือ พริกไทยป่น คลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วนำไปตากแดด แล้วนำมาทอด ทานกับข้าวเหนียวหรือข้าวสวย แต่ในปัจจุบันนี้ ได้ที่การคัดแปลงสูตรหมูแดดเดียวที่แปลกใหม่หลายๆสูตร เช่น หมูแดดเดียวสมุนไพร หมูแดดเดียวโรยงา เป็นต้น ที่มาของเนื้อแดดเดียว เชื่อว่าเป็นการถนอมอาหารที่เกิดจากภูมิปัญญาของคนโบราณ รู้จักวิธียืดอายุของอาหารต่าง ๆ ให้เก็บไว้ได้กินนาน

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ท้าด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะ ในการแปรรูปหมูเป็นอาชีพได้
2. เพื่อทำเป็นอาชีพ และสร้างรายได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 3 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน 2 ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร / ภูมิปัญญา
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้
- ฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับการทำหมูแดดเดียว
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น, สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญ
3. เนื้อหาวิชาการความรู้เกี่ยวกับการทำหมูแดดเดียว
4. ใบความรู้เกี่ยวกับความรู้เกี่ยวกับการทำหมูแดดเดียว
5. อุปกรณ์ประกอบกลุ่มสนใจระยะสั้น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตรการทำขนมดอกจอก จำนวน 3 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมเค้กเดี่ยว	<p>1.1 บอกความสำคัญการเห็นช่องทางของการประกอบอาชีพการทำขนมเค้กเดี่ยว</p> <p>1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมเค้กเดี่ยว ได้แก่ ความต้องการของตลาด แรงงาน วัสดุ อุปกรณ์ทำเลที่ตั้ง และทุน</p> <p>1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้</p> <p>1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมเค้กเดี่ยว</p>	<p>1.1 ความสำคัญการเห็นช่องทางของการประกอบอาชีพการทำขนมเค้กเดี่ยว</p> <p>1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมเค้กเดี่ยว</p> <p>1.2.1 ความต้องการของตลาด</p> <p>1.2.2 การใช้แรงงาน</p> <p>1.2.3 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์</p> <p>1.2.4 การเลือกทำเลที่ตั้ง</p> <p>1.2.5 ทุน</p> <p>1.3 แหล่งเรียนรู้</p> <p>1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมเค้กเดี่ยว</p>	<p>1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</p> <p>1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p> <p>1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมเค้กเดี่ยวในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการ ร่วมทุน พ่อค้าคนกลางแปรรูปผลิตภัณฑ์ ฯลฯ โดยคำนึงถึงความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ ความคุ้มค่า และความต้องการของตลาด</p>	30 นาที	1 ชม.

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียว	<p>2.1 เตรียมการประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียว ได้แก่ สถานที่ / พื้นที่ วัสดุ อุปกรณ์ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำหมูแดดเดียว</p> <ul style="list-style-type: none"> - จรรยาบรรณของผู้ประกอบอาชีพ - การคัดเลือกพันธุ์ - ลักษณะของพื้นเมืองและการเจริญเติบโต - อุปนิสัยการอยู่ การกินอาหาร <p>2.2 การทำหมูแดดเดียว ได้แก่ การจัดทำ/จัดหาอาหารพื้นเมือง ให้น้ำให้อาหาร โรคและศัตรูของพื้นเมืองและการป้องกันดูแลพื้นเมืองตามวัยต่างๆ</p> <p>2.3 ปฏิบัติการทำหมูแดดเดียว</p>	<p>2.1 ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียว</p> <p>2.1.1 สถานที่ / พื้นที่</p> <p>2.1.2 วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ประกอบอาชีพเลี้ยงพื้นเมือง</p> <p>2.1.3 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำหมูแดดเดียว</p> <ul style="list-style-type: none"> - จรรยาบรรณของผู้ประกอบอาชีพ - การคัดเลือกเนื้อหมู - วัตถุประสงค์ในการทำหมูแดดเดียว <p>2.2 ขั้นตอนการทำหมูแดดเดียว</p> <p>2.2.1 การจัดเตรียมวัตถุดิบ</p> <p>2.2.2 การจัดเตรียมส่วนผสม</p> <p>2.2.3 การบรรจุหีบห่อ</p> <p>2.3 วิธีทำทำหมูแดดเดียว</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ล้างเนื้อหมูให้สะอาด 2. หั่นเนื้อหมูเป็นเส้นหรือแผ่นบาง 3. นำส่วนผสมทั้งหมดมาคลุกเคล้าให้ทั่ว 4. นำเนื้อหมูมาเรียงบนกระดังให้ห่างกันเล็กน้อย และนำไปตากแดด 3-4 ชั่วโมง 	<p>2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำหมูแดดเดียว</p> <p>2.2 อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้</p> <p>2.3 จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ชุมชน พร้อมจัดบันทึก</p> <p>2.4 จัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียว</p> <p>2.5 จัดบันทึกผลการเรียนรู้</p> <p>2.6 ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด</p>	30 นาที	1 ชม. -

โครงสร้างเนื้อหา

ชื่อหลักสูตร การทำหมูแดดเดียว จำนวน 3 ชั่วโมง

แนวคิด

1. หมูแดดเดียวเป็นการถนอมอาหารที่มีมาตั้งแต่สมัยโบราณ เนื่องจากสมัยก่อนยังไม่มีตู้สำหรับแช่เนื้อสัตว์ เมื่อได้เนื้อสัตว์มาจึงคิดค้นการถนอมอาหารขึ้น เพื่อจะได้เก็บเนื้อสัตว์ไว้ได้เป็นเวลานาน
2. ปัจจุบันมีการคิดค้นวิธีการถนอมอาหารที่หลากหลายขึ้นมาเพื่อทำให้มีรสชาติที่ดี
3. เป็นแนวทางอีกแนวทางหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัวและชุมชน

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานในการทำหมูแดดเดียว
2. เพื่อให้ผู้เรียนรู้ถึงกระบวนการในการทำหมูแดดเดียว
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้สร้างรายได้ให้แก่ตนเอง และครอบครัว

ขอบข่ายเนื้อหา

ขอบข่ายเนื้อหาที่ใช้เวลาเรียนรู้ 3 ชั่วโมง ประกอบด้วยเนื้อหา จำนวน 2 เรื่อง

เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียว

เรื่องที่ 2 ทักษะการประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียว

เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพการทำหมุดเดียว

เนื้อหาสาระ

1. ความสำคัญการเห็นช่องทางของการประกอบอาชีพการทำหมุดเดียว
2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำหมุดเดียว
3. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำหมุดเดียว
 - ความต้องการของตลาด
 - การใช้แรงงาน
 - การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกทำเลที่ตั้ง
 - ทุน
4. แหล่งเรียนรู้
5. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมุดเดียว

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. บอกความสำคัญการเห็นช่องทางของการประกอบอาชีพการทำหมุดเดียว
2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำหมุดเดียว ได้แก่ ความต้องการของตลาด แรงงาน วัสดุ อุปกรณ์ ทำเลที่ตั้ง และทุน
3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้
4. บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมุดเดียว

ขอบข่ายเนื้อหา

1. การประกอบอาชีพการทำหมุดเดียว
2. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมุดเดียว

รายละเอียดเนื้อหา

ตอนที่ 1 การประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียว

1.ความเป็นมา

การทำหมูแดดเดียวเกิดจากภูมิปัญญาของคนสมัยก่อน เป็นส่วนหนึ่งของการถนอมอาหารที่เป็นที่นิยมของคนไทย มีขั้นตอนในการทำที่ไม่ยุ่งยาก และมีรสชาติที่ถูกปาก สามารถปรับปรุงสูตรและรสชาติได้ตามที่ต้องการ และสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมให้กับครอบครัว เพื่อเพิ่มรายได้ลดรายจ่ายในครัวเรือน

2.ส่วนประกอบ

- เนื้อสันคอหมู
- น้ำตาลทราย
- นมข้นจืด
- น้ำมันพืช
- ซอสปรุงรส
- ซีอิ๊วขาว
- น้ำมันหอย
- งาขาว (ใส่หรือไม่ใส่ก็ได้)

3.วิธีทำ

1. ผสมน้ำตาลทรายกับนมข้นจืด น้ำมันพืช ซอสปรุงรส ซีอิ๊วขาว น้ำมันหอย และงาขาว คนผสมให้เข้ากัน เตรียมไว้
2. ใส่เนื้อหมูที่หั่นเตรียมไว้ลงเคล้าผสมในส่วนผสมซอส พักทิ้งไว้ประมาณ 2 ชั่วโมง จนน้ำซอสซึมเข้าเนื้อหมู
3. วางเนื้อหมูที่หมักไว้เรียงลงบนตะแกรง นำออกไปตากแดดจนเนื้อหมูแห้งหมาดๆ เก็บใส่ภาชนะปิดให้สนิท นำเข้าแช่แข็ง
4. ใส่น้ำมันพืชลงในกระทะ นำขึ้นตั้งไฟปานกลาง พอร้อนใส่เนื้อหมูลงทอดจนสุกเหลือง ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน จัดใส่จาน พร้อมรับประทาน

รายละเอียดเนื้อหา

ตอนที่ 2 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียว

1. วัสดุ/อุปกรณ์

- หม้อ
- มีด
- เขียง
- ทัพพี
- ถังมือทำอาหาร
- กระจดสำหรับตาก

2. วิธีการเลือกวัสดุ/อุปกรณ์

1. เลือกใช้ภาชนะที่ไม่มีสารตกค้าง
2. ใช้เครื่องปรุงที่มีมาตรฐาน
3. เลือกใช้เนื้อหมูที่สดสะอาด

3. ขั้นตอน/วิธีการปฏิบัติ

1. ล้างเนื้อหมูให้สะอาด
2. หั่นเนื้อหมูเป็นเส้นหรือแผ่นบาง
3. นำส่วนผสมทั้งหมดมาคลุกเคล้าให้ทั่ว
4. นำส่วนผสมที่เตรียมไว้ มาผสมกับหมู
5. นำเนื้อหมูมาเรียงบนกระจดให้ห่างกันเล็กน้อย และนำไปตากแดด 3-4 ชั่วโมง