

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตร การทำหมูส้ม จำนวน ๕ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกระสัง

ความเป็นมา

การทำหมูส้ม เป็นการถนอมอาหารจากภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบทอดกันมายาวนาน โดยมีถิ่นผลิตดั้งเดิมในภาคอีสานของไทย ซึ่งปัจจุบันแพร่กระจายทำในทุกภาค และต่างมีสูตรที่แตกต่างกัน ทั้งการเลือกใช้ชนิดของเนื้อหมูและส่วนผสมจนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์หมูส้มหลายแบบในแต่ละท้องถิ่น

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆทางด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตและศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
๒. มุ่งให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และ สังคม
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ
๕. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ประชาชนทั่วไปได้ฝึกประสบการณ์ในการทำหมูส้ม
๒. เพื่อการพัฒนาอาชีพและสร้างอาชีพใหม่และเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ ทำให้เกิดอาชีพที่หลากหลาย
๓. เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต ทักษะทางความคิด สร้างความสามัคคีในหมู่คณะและเป็นการสร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง

ปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | นวนชั่วโมง | |
|-----|---------------------------|--|--|---|------------|---------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| ๑ | การแปรรูปอาหารการทำหมูส้ม | -ผู้เรียนสามารถแปรรูปอาหารจากการทำหมูส้มได้ | -การแปรรูปอาหารจากเนื้อหมูเพื่อการถนอมอาหารเก็บไว้ได้นาน | - อธิบาย / บรรยาย / สาธิต - ความเป็นมาในการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู | ๒๐ | นาที |
| ๒ | การแปรรูปอาหารการทำหมูส้ม | -ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อและการใช้วัสดุอุปกรณ์ได้ | -การเลือกประเภทเนื้อหมูที่นำมาแปรรูปในการทำหมูส้ม | - อธิบาย / บรรยาย / สาธิต - การเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ - ความปลอดภัยในการใช้ วัสดุอุปกรณ์ - ขั้นตอนในการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ | ๒๐ | นาที |
| ๓ | การแปรรูปอาหารการทำหมูส้ม | -ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำหมูส้มได้ | -ส่วนผสมในการทำ หมูส้ม | - อธิบาย / บรรยาย / สาธิต - เนื้อหมู ๖ ก.ก - กระเทียม ๑ ก.ก - เกลือ ๑ ห่อ | ๒๐ | นาที |

| | | | | | | |
|---|-----------------------------------|---|-----------------------------|---|---|---|
| ๔ | การแปรรูป อาหารการ ทำหมูส้ม | -ผู้เรียนสามารถ อธิบายในการทำหมู ส้มได้ | - ขั้นตอนการทำ หมูส้มได้ | - อธิบาย / บรรยาย / สาธิต - คัดเลือกเนื้อหมูเลือกที่สดใหม่ - กระเทียม - ข้าวสุกใช้ข้าวเหนียวหรือข้าวหอมมะลิก็ได้ - เกลือ | | ๑ |
| ๕ | การแปรรูป อาหารการ ทำหมูส้ม | | | - หั่นเนื้อหมูเป็นชิ้นหนาไม่เกิน ๑ซ.ม - ตำกระเทียมไม่ต้องละเอียดมาก - เอาเกลือกระเทียมข้าวเทรวมกันใน กะละมังคลุกเคล้าให้เข้ากันแล้วใส่เนื้อ หมูลงไป -สวมถุงมือใช้มือขยำคลุกเคล้าให้ ส่วนผสมทุกอย่างให้เข้ากัน - ตักใส่ถุงพลาสติกรัดถุงให้แน่นชนิด สนิทกับหมูส้ม(ไม่ให้เหลือช่องว่างที่ เป็นถุงพองๆเอาไว้)แล้วรัดปากถุงให้ แน่นเอาไว้๒-๓วันก็นำไปทอดหรือห่อ ใบตองอย่างก็ได้ | | ๓ |
| | | | | รวม | ๑ | ๔ |

สื่อการเรียนรู้

๑. หลักสูตรการทำหมูส้ม

การวัดและประเมินผล

การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางจีรา เจริญรัมย์) (นายรัชพัชรชัย วงศ์ทองเจริญ)
ครู กศน. ตำบลเมืองไผ่ หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
(นางนุจรีย์ ส่องสห)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกระสัง

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

- | | |
|------------------------|-----------------------------|
| ๑. นางนุจรีย์ ส่องสพ | ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอกระสัง |
| ๒. นางสาวแก้ว งามแฉล้ม | ครูอาสาสมัครฯ |
| ๓. นายศุภกานต์ อุปสาร | ครูอาสาสมัครฯ |
| ๔. นายวุฒิชัย สุภาพ | ครูอาสาสมัครฯ |

ผู้ให้ข้อมูล/เรียบเรียง

- | | |
|--|--------------|
| ๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่นประจำตำบล ๑๑ ตำบล อำเภอกระสัง จังหวัดบุรีรัมย์ | |
| ๒. นางจีรา เจริญรัมย์ | ครู กศน.ตำบล |
| ๓. นายอดิศักดิ์ ปักเคยะกา | ครู กศน.ตำบล |
| ๔. นางสาวจุฬารัตน์ ภูกองไชย | ครู ศรช. |
| ๕. คณะครู กศน.อำเภอกระสัง | |

ผู้พิมพ์

- | | |
|-----------------------|--------------|
| 1. นางจีรา เจริญรัมย์ | ครู กศน.ตำบล |
|-----------------------|--------------|