

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

ชื่อหลักสูตร การทำหมุดเตี้ยวสมุนไพรร จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกระสัง

ความเป็นมา

การทำหมุดเตี้ยวสมุนไพรร เป็นการถนอมอาหารจากภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบทอดกันมายาวนาน โดยมีถิ่นผลิตดั้งเดิมในภาคอีสานของไทย ซึ่งปัจจุบันแพร่กระจายทำในทุกภาค และต่างมีสูตรที่แตกต่างกัน ทั้งการเลือกใช้ชนิดเนื้อและส่วนผสมจนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์หมุดเตี้ยวหลายแบบในแต่ละท้องถิ่น

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ประชาชนทั่วไปได้ฝึกประสบการณ์ในการทำหมุดเตี้ยวสมุนไพรร
๒. เพื่อการพัฒนาอาชีพและสร้างอาชีพใหม่และเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ทำให้เกิดอาชีพที่หลากหลาย
๓. เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตทักษะทางความคิด สร้างความสามัคคีในหมู่คณะและเป็นการสร้างรายได้ลดรายจ่าย ให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

หลักสูตรการทำหมุดเตี้ยว จำนวน 5 ชั่วโมง

-ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง

-ภาคปฏิบัติ จำนวน 3 ชั่วโมง

การเรียนรู้ใช้เวลา 5 ชั่วโมง

1.เรียนรู้โดยการฝึกอบรมให้ความรู้ จำนวน 2 ชั่วโมง

2.เรียนรู้โดยการฝึกปฏิบัติจริง จำนวน 2 ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
2. การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
3. อบรมให้ความรู้
4. แลกเปลี่ยนเรียนรู้
5. เรียนรู้ด้วยตนเอง
6. ฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารเอกสารประกอบการเรียนรู้
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
3. ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
2. การประเมินจากผลสำเร็จของการทำหมุดตเดียวสมุนไพรร

การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

โครงสร้างเนื้อหาหลักสูตรการทำหมูแดดเดียวสมุนไพร

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัด กระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|--|--|---|--|--------------|---------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| ๑ | การแปรรูป อาหารการทำหมูแดดเดียวสมุนไพร | -ผู้เรียนสามารถแปร รูปอาหารจากการทำหมูแดดเดียวสมุนไพรได้ | -การแปรรูปอาหาร จากเนื้อหมูเพื่อการถนอมอาหารเก็บไว้ได้นาน | - อธิบาย / บรรยาย / สาธิต -ความเป็นมาในการแปรรูปอาหารจากเนื้อ | ๓๐ นาที | |
| ๒ | การแปรรูป อาหารการทำหมูแดดเดียวสมุนไพร | -ผู้เรียนสามารถเลือก ซื่อและการใช้วัสดุ อุปกรณ์ได้ | -การเลือกประเภท หมูที่นำมาแปรรูปในการทำหมูแดดเดียว | - อธิบาย / บรรยาย / สาธิต -การเลือกซื่อวัสดุอุปกรณ์ - ความปลอดภัยในการใช้ วัสดุอุปกรณ์ - ขั้นตอนในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ | ๓๐ นาที | |
| ๓ | การแปรรูป อาหารการทำหมูแดดเดียวสมุนไพร | -ผู้เรียนสามารถบอก ส่วนผสมของการทำหมูแดดเดียวสมุนไพรได้ | -ส่วนผสมในการทำหมูแดดเดียวสมุนไพร | - อธิบาย / บรรยาย / สาธิต ส่วนประกอบของหมูแดดเดียวสมุนไพร - เนื้อหมูติดมัน หรือ เนื้อวัว - ซอสฝาเขียว - พริกไทยเม็ด - กระเทียม - รสดี - ผงปรุงรส - เกลือ - น้ำมันสำหรับทอด - ตะไคร้ | ๓๐ นาที | |

| | | | | | | |
|---|--|--|--------------------------------------|--|-----------|-----------|
| ๔ | การแปรรูป อาหารการทำ หมูแดดเดียวสมุนไพร | -ผู้เรียนสามารถอธิบายพร้อมลง มือปฏิบัติในการทำหมูแดดเดียว สมุนไพรได้ | - ขั้นตอนการทำหมูแดดเดียว สมุนไพร | <p>-อธิบาย/ บรรยาย / สาธิต</p> <ul style="list-style-type: none"> - เลือกซื้อหมูติดมัน ทำความสะอาดล้างให้เรียบร้อย - หั่นให้เป็นเส้น - ซอยตะไคร้เป็นชิ้นเล็กแล้วตำให้ละเอียด พอประมาณแล้วผสมกับซีอิ๊วขาวน้ำมันหอย พริกไทย (แบบเม็ดตำละเอียดพอประมาณ) หมักทิ้งไว้ ๑ ชั่วโมง - นำหมูที่หมักไว้มาร้อยใส่ตอกให้พอดี - นำไปห้อยตากแดดไว้พอประมาณ (อย่าให้ แห้งเกินไปจะเหนียว) - จากนั้นนำมาทอดกับน้ำมันตั้งไฟร้อน | ๓๐ นาที | ๓ ชั่วโมง |
| | | | | รวม | ๒ ชั่วโมง | ๓ ชั่วโมง |

โครงสร้างเนื้อหา

หลักสูตรการทำหมูแดดเดียวสมุนไพร จำนวน 5 ชั่วโมง

แนวคิด

วิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน เนื้อหมูแดดเดียวเป็นอาหารที่มีมาตั้งแต่สมัยโบราณ เพราะสมัยก่อนไม่ตู้เย็นหรือตู้แช่เนื้อสมัยนั้นเมื่อได้เนื้อสัตว์ ต่างๆ ก็คิดค้นวิธีการถนอมอาหารเพื่อจะได้เก็บเนื้อเหล่านั้นไว้ได้นานเพื่อได้เก็บเนื้อ จึงนำเนื้อเหล่านั้นมาเป็นเนื้อหมูแดดเดียว มีส่วนประสม แค้เกลือป่น หรือ พริกไทยป่น คลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วนำไปตากแดด แล้วนำมาทอด ทานกับข้าวเหนียวหรือข้าวสวย แต่ในปัจจุบันนี้ ได้มีการคิดแปลงสูตรหมูแดดเดียวที่แปลกใหม่เป็น หมูแดดเดียวสมุนไพร ที่มาของเนื้อหมูแดดเดียว เชื่อว่าเป็นการถนอมอาหารที่เกิดจากภูมิปัญญาของคนโบราณ รู้จักวิธียืดอายุของอาหารต่าง ๆ ให้เก็บไว้ได้กินนานๆ

จุดประสงค์การเรียนรู้เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีทักษะในการทำหมูแดดเดียวสมุนไพร
2. นำความรู้และทักษะการทำหมูแดดเดียวเพิ่มช่องทางการประกอบอาชีพ

ขอบข่ายเนื้อหา

ขอบข่ายเนื้อหาใช้เวลาเรียน 5 ชั่วโมง ประกอบด้วยเนื้อหาจำนวน 2 เรื่อง ดังนี้

- เรื่องที่ 1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียวสมุนไพร
- เรื่องที่ 2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียวสมุนไพร

เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียวสมุนไพร

จุดประสงค์ เพื่อให้ผู้เรียน

1. บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียวสมุนไพร
2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียวสมุนไพรได้แก่การลงทุนแหล่งทุน ความต้องการของตลาดหลักการตลาดกรรมวิธีการผลิตและการขนส่ง
3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้
4. บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียวสมุนไพร

ขอขยายเนื้อหา

ตอนที่ 1 ความสำคัญในการทำหมูแดดเดียวสมุนไพร

ตอนที่ 2 การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียวสมุนไพร

ตอนที่ 3 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียวสมุนไพร

1.ความสำคัญในการทำหมูแดดเดียว

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคม จิตใจ วิธีการดำเนินชีวิตของชุมชน เนื้อแดดเดียวเป็นอาหารที่มีมาตั้งแต่สมัยโบราณ เพราะสมัยก่อนไม่ตู้เย็นหรือตู้แช่เนื้อสมัยนั้นเมื่อได้เนื้อสัตว์ ต่างๆ ก็คิดค้นวิธีการถนอมอาหารเพื่อจะได้เก็บเนื้อเหล่านั้นไว้ได้นานเพื่อได้เก็บเนื้อ จึงนำเนื้อเหล่านั้นมาเป็นเนื้อแดดเดียว มีส่วนประสมแค่เกลือป่น หรือ พริกไทยป่น คลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วนำไปตากแดด แล้วนำมาทอด ทานกับข้าวเหนียวหรือข้าวสวย แต่ในปัจจุบันนี้ ได้มีการคัดแปลงสูตรหมูแดดเดียวที่แปลกใหม่เป็น หมูแดดเดียวสมุนไพร ที่มาของเนื้อแดดเดียว เชื่อว่าเป็นการถนอมอาหารที่เกิดจากภูมิปัญญาของคนโบราณ รู้จักวิธียืดอายุของอาหารต่าง ๆ ให้เก็บไว้ได้กินนานๆ

2.การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียวสมุนไพร

หมูแดดเดียวเป็นผลิตภัณฑ์ทำจากเนื้อหมู ตัดเป็นชิ้นให้ได้ขนาดตามต้องการ ปิ้งรสด้วยเครื่องปรุงรส เครื่องเทศและสมุนไพร เช่น น้ำตาล น้ำปลา น้ำผึ้ง เกลือ ซีอิ๊วขาว กระเทียม รากผักชี พริกไทย และตะไคร้ หมักให้เข้ากัน ทำให้แห้งโดยใช้ความร้อนจากแสงอาทิตย์หรือจากแหล่งพลังงานอื่น เนื้อหมูแดดเดียว ชาวบ้านเป็นผู้ที่มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์จากการที่มีการฆ่าหมูชำแหละขาย เมื่อเนื้อหมูเหลือจากการจำหน่ายก็พากันคิดทำหมูแดดเดียวขึ้นมาเมื่อมีการประชาสัมพันธ์และการจำหน่ายแพร่หลาย จึงได้มีการสั่งจองและมีการรวมกลุ่มกันทำขึ้น

3.ทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียวสมุนไพร

หมูแดดเดียวเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ไม่มีสารเจือปน สะอาด ถูกหลักอนามัย เหมาะกับการค้าเพื่อหารายได้ มีผู้ค้าขายจนกระทั่งประสบความสำเร็จมีรายได้ดีขึ้นในปัจจุบันและปัจจุบันยังมีบรรจุกัญธิ ส่วนการเงิน และการตลาด จะมีการวางแผน เป็นไปตามแผนที่กำหนดไว้

เรื่องที่ 2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียวสมุนไพร

จุดประสงค์ เพื่อให้ผู้เรียน

- 2.1เตรียมการประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียวสมุนไพร
- 2.2ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียวสมุนไพร
- 2.3ดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย

ขอบข่ายเนื้อหา

- ตอนที่ 1 ขั้นตอนการเตรียมการประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียวสมุนไพร
- ตอนที่ 2 ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำหมูแดดเดียวสมุนไพร

1. ขั้นตอนการเตรียมการประกอบอาชีพการทำหมุดเดี่ยวสมุนไพร
 - 1.1. วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่เกี่ยวกับการทำหมุดเดี่ยวสมุนไพร
 - 1.2. อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำหมุดเดี่ยวสมุนไพร
 - 1.3. จัดทำแผนการฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำหมุดเดี่ยวสมุนไพร
 - 1.4. วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำหมุดเดี่ยวสมุนไพร
 - เตรียมพื้นที่ในการฝึกปฏิบัติ
 - คัดเลือกเนื้อหมู
 - เตรียมวัสดุอุปกรณ์
2. ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำหมุดเดี่ยวสมุนไพร
 - เนื้อหมู ๑ กิโลกรัม
 - กระเทียม ๘ กลีบ
 - รากผักชี ๖ ราก
 - ซอสหอยนางรม ๒ ช้อนโต๊ะ
 - น้ำปลาแท้ ตราทิพรส ๒ ช้อนโต๊ะ
 - น้ำตาล ๒ ช้อนชา
 - พริกไทย ๒ ช้อนชา
 - งาขาว ๒ ช้อนโต๊ะ
 - ตะไคร้ ๕ ต้น

คณะผู้จัดทำหลักสูตรการทำหมุดเดี่ยว

คณะที่ปรึกษา

- | | |
|------------------------|-----------------------------|
| 1. นางนุจรีย์ส่องสพ | ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอกระสัง |
| 2. นางสายแก้ว งามแฉล้ม | ครูอาสาสมัครฯ |
| 3. นายศุภกานต์ อุปสาร | ครูอาสาสมัครฯ |
| 4. นายวุฒิชัย สุภาพ | ครูอาสาสมัครฯ |

ผู้ให้ข้อมูล/เรียบเรียง

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่นประจำตำบล 11 ตำบล อำเภอกระสัง จังหวัดบุรีรัมย์
2. นายกรงรันทร คำยางจ้อง ครู กศน.ตำบล
3. คณะครู กศน.อำเภอกระสัง

ผู้รวบรวมข้อมูล/เรียบเรียง/พิมพ์

1. นายกรงรัตนตร ค้ำยางจ้อง

ครู กศน.ตำบล