

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
ชื่อหลักสูตร การทำหมูส้ม จำนวน ๓ ชั่วโมง  
ศูนย์การศึกษานอกกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกระสัง

ความเป็นมา

การทำหมูส้ม เป็นการถนอมอาหารจากภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบทอดกันมายาวนาน โดยมีถิ่นผลิตดั้งเดิมในภาค อีสานของไทย ซึ่งปัจจุบันแพร่กระจายทำในทุกภาค และต่างมีสูตรที่แตกต่างกัน ทั้งการเลือกใช้ชนิดของเนื้อหมูและส่วนผสมจนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์หมูส้มหลายแบบในแต่ละท้องถิ่น

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆทางด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตและศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
๒. มุ่งให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่องาน 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 - ตักใส่ถุงพลาสติกรัดถุงให้แน่นขีด 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

( นางจีรา เจริญรัมย์ )

ครู กศน. ตำบลเมืองไผ่

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

( นายรัชพัชรชัย วงศ์ทองเจริญ )

หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

( 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 |
|-----------------------|--------------|