

หลักสูตร การทำหมัสมเพื่อการค้า  
จำนวน 5 ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ



โดย

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกระสัง  
สำนักงาน กศน.จังหวัดบุรีรัมย์  
สำนักงาน กศน.  
สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ  
กระทรวงศึกษาธิการ

## หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง ชื่อหลักสูตรการทำหมีส้มเพื่อการค้า จำนวน 5 ชั่วโมง

### ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกระสังจังหวัดบุรีรัมย์

#### ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงาน กศน. ภารกิจต่อเนื่อง1 ด้านการจัดการศึกษาและการเรียนรู้ ข้อ 1.3การศึกษาต่อเนื่อง 1)จัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการอาชีพเพื่อการมีงานทำ และอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียนและศักยภาพของแต่ละพื้นที่

การทำหมีส้ม เป็นการถนอมอาหารจากภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบทอดกันมายาวนาน โดยมีถิ่นผลิตดั้งเดิมในภาคอีสานของไทย ซึ่งปัจจุบันแพร่กระจายทำในทุกภาค และต่างมีสูตรที่แตกต่างกัน ทั้งการเลือกใช้ชนิดของเนื้อหมูและส่วนผสมจนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์หมีส้มหลายแบบในแต่ละท้องถิ่น

#### หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำหมีส้มเพื่อการค้าศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกระสัง มีหลักการดังนี้

1. การจัดการศึกษาการประกอบอาชีพการทำหมีส้มเพื่อการค้ามุ่งเน้นให้ผู้ไม่มีอาชีพผู้มีอาชีพแล้วได้มีการพัฒนาอาชีพของตนเองให้มีความมั่นคงยิ่งขึ้น
2. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
3. การจัดการเรียนรู้มุ่งเน้นการอบรมฝึกปฏิบัติเพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมาย ผู้ไม่มีอาชีพผู้มีอาชีพแล้วหรือผู้ที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการทำหมีส้มและต้องการพัฒนาอาชีพของตนเองให้มีความมั่นคงเพื่อนำ ความรู้ไปประกอบอาชีพ

#### จุดมุ่งหมาย

1. มีทักษะในการทำหมีส้ม
2. นำความรู้และทักษะการทำหมีส้มเพื่อการค้าเพิ่มช่องทางการประกอบอาชีพ

#### กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนในพื้นที่อำเภอกระสัง

1. ประชาชนที่สนใจการทำหมีส้ม
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

#### ระยะเวลา

หลักสูตรการทำหมีส้ม จำนวน 5 ชั่วโมง

-ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง

-ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

การเรียนรู้ใช้เวลา 5 ชั่วโมง

1.เรียนรู้โดยการฝึกอบรมให้ความรู้ จำนวน 1 ชั่วโมง

2.เรียนรู้โดยการฝึกปฏิบัติจริง จำนวน 4 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. การประเมินจากผลสำเร็จของการทำหุ้สม

## การจบหลักสูตร

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

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

## การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช2551ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

โครงสร้างเนื้อหาหลักสูตรการทำหมุ่ส้มเพื่อการค้า

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำหมุ่ส้มเพื่อการค้า	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำหมุ่ส้มเพื่อการค้า 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำหมุ่ส้มได้แก่การลงทุน แหล่งทุน ความต้องการของตลาด หลักการตลาด กรรมวิธีการผลิต และการขนส่ง 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำหมุ่ส้มเพื่อการค้าได้	1.1 ความสำคัญในการทำหมุ่ส้ม 1.2 การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำหมุ่ส้ม 1.2.1 การลงทุนและแหล่งทุน 1.2.2 ความต้องการของตลาด 1.2.3 หลักการตลาด 1.2.4 กรรมวิธี 1.2.5 การขนส่ง 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมุ่ส้ม 1.3.1 ความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ 1.3.2 ความคุ้มค่าในการลงทุน 1.3.3 ความต้องการด้านการตลาด	1.1 วิทยากรบรรยายความสำคัญในการทำหมุ่ส้มเพื่อการค้า และให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เพื่อนำข้อมูลการคิดวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์อาชีพการทำหมุ่ส้มเพื่อการค้าจากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความสำคัญ ความเป็นไปได้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพทำหมุ่ส้มเพื่อการค้า ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการ เกษตรกร พ่อค้า ฯลฯ ความคุ้มค่า และความต้องการของตลาด	30 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำหมูสั้มเพื่อการค้า	<p>2.1 เตรียมการประกอบอาชีพการทำหมูสั้มเพื่อการค้า</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สถานที่/พื้นที่ในการฝึกปฏิบัติ</li> <li>- คัดเลือกเนื้อหมู</li> <li>- การเตรียมวัสดุอุปกรณ์</li> </ul> <p>2.2 ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำหมูสั้มเพื่อการค้า</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- กรรมวิธีในการทำหมูสั้ม</li> <li>- การดูแล/การเก็บรักษา</li> </ul> <p>2.3 ดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>2.1 ชั้นการเตรียมการประกอบอาชีพการทำหมูสั้มเพื่อการค้า</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. สถานที่/พื้นที่</li> <li>2. การคัดเลือกเนื้อหมู เครื่องปรุงต่างๆ</li> <li>3. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์</li> </ol> <p>2.2 ชั้นฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำหมูสั้ม</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.วิธีทำหมูสั้ม</li> <li>2. การดูแล/การเก็บรักษา</li> <li>3. การบรรจุภัณฑ์</li> <li>4.ประชาสัมพันธ์การตลาด</li> </ol>	<p>2.1 วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่เกี่ยวกับการทำหมูสั้ม</p> <p>2.2 อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำหมูสั้มและลงมือปฏิบัติการทำหมูสั้ม</p> <p>2.3 จัดทำแผนการฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนทำหมูสั้ม</p> <p>2.4 วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำหมูสั้ม</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-เตรียมพื้นที่ในการฝึกปฏิบัติ</li> <li>-คัดเลือกเนื้อหมู</li> <li>-เตรียมวัสดุอุปกรณ์</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.เนื้อหมู จำนวน 6 กิโลกรัม</li> <li>2.กระเทียม จำนวน 1 กิโลกรัม</li> <li>3.เกลือ จำนวน1 ห่อ</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>-กรรมวิธีการทำหมูสั้ม</li> <li>1.หั่นเนื้อหมูเป็นชิ้นหนาไม่เกิน 1 เซนติเมตร</li> <li>2.ตำกระเทียมไม่ต้องละเอียดมาก</li> </ul>	30 นาที	4 ชม.

	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				2.5 จัดบันทึกผลการเรียนรู้ 2.6 ดำเนินการวัดผลประเมินผลตามที่ หลักสูตรกำหนด		
จำนวนชั่วโมงทั้งสิ้น					1 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง

# โครงสร้างเนื้อหา

## หลักสูตรการทำหมूस้มเพื่อการค้า จำนวน 5 ชั่วโมง

### แนวคิด

การทำหมूस้ม เป็นการถนอมอาหารจากภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบทอดกันมายาวนาน โดยมีถิ่นผลิตดั้งเดิมในภาคอีสานของไทย ซึ่งปัจจุบันแพร่กระจายทำในทุกภาค และต่างมีสูตรที่แตกต่างกัน ทั้งการเลือกใช้ชนิดของเนื้อหมูและส่วนผสมจนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์หมूस้มหลายแบบในแต่ละท้องถิ่น

### จุดประสงค์การเรียนรู้เพื่อให้ผู้เรียน

1. มีทักษะในการทำหมूस้ม
2. นำความรู้และทักษะการทำหมूस้มเพิ่มช่องทางการประกอบอาชีพ

### ขอบข่ายเนื้อหา

ขอบข่ายเนื้อหาใช้เวลาเรียน 5 ชั่วโมง ประกอบด้วยเนื้อหาจำนวน 2 เรื่อง ดังนี้

- เรื่องที่ 1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำหมूस้มเพื่อการค้า
- เรื่องที่ 2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำหมूस้มเพื่อการค้า

# เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพการทำหมันเพื่อการค้า

จุดประสงค์ เพื่อให้ผู้เรียน

- 1.บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำหมันเพื่อการค้า
- 2.บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำหมันเพื่อการค้า ได้แก่การลงทุนแหล่งทุนความต้องการของตลาดหลักการตลาดกรรมวิธีการผลิตและการขนส่ง
- 3.บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้
- 4.บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมันเพื่อการค้า

ขอบข่ายเนื้อหา

- ตอนที่ 1 ความสำคัญในการทำหมัน
- ตอนที่ 2 การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำหมันเพื่อการค้า
- ตอนที่ 3 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมันเพื่อการค้า



## 1.ความสำคัญในการทำหมุ่ส้ม

การทำหมุ่ส้มเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ ซึ่งการทำหมุ่ส้มเป็นการถนอมอาหารให้รับประทานได้นานๆ และเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านในชุมชน เราสามารถทำให้เนื้อหมุ่ไม่เน่าเปื่อยได้โดยการนำมาแปรรูป และยังสามารถนำมาขายเป็นรายได้เสริมได้อีกด้วย สามารถนำสิ่งของที่มีประโยชน์ไม่มากเท่าที่ควรมาทำให้เกิดประโยชน์มากยิ่งขึ้นกว่าเดิม

เนื่องจากคนเรามีค่าใช้จ่ายในการซื้อของมากยิ่งขึ้น เราจึงควรประหยัดค่าใช้จ่ายโดยการนำเอาสิ่งของที่มีประโยชน์น้อยมาใช้ให้เกิดประโยชน์มากขึ้นกว่าเดิม จึงได้จัดทำหมุ่ส้มขึ้นเพื่อเป็นการถนอมอาหารให้ได้นานๆมากขึ้นกว่าเดิม ซึ่งเป็นการเก็บรักษาอาหารให้มีระยะเวลาได้นาน และยังสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพเสริมให้กับครอบครัวได้ ( [www.baanmaha.com](http://www.baanmaha.com) )

เนื้อหมุ่ที่เหลือจากการประกอบอาหารเมื่อเก็บไว้นานๆจะเกิดการเน่าเปื่อย จึงได้คิดค้นวิธีที่จะยืดเวลาทำให้เนื้อหมุ่ไม่เน่าเปื่อยมากขึ้น โดยการนำกระบวนการถนอมอาหารมาใช้ได้จริงในชีวิตประจำวันและเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ และยังสามารถสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้

การทำหมุ่ส้ม เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้แก่ผู้ที่ต้องการศึกษาเกี่ยวกับการถนอมอาหาร ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

## 2.การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำหมุ่ส้มเพื่อการค้า

หมุ่ส้ม เป็นการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมุ่ ที่นิยมบริโภคกันในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนืออย่างแพร่หลาย และแพร่ไปสู่ภูมิภาคอื่นๆ เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในการถนอมอาหารซึ่งการผลิตส่วนใหญ่ยังเป็นการผลิตแบบอุตสาหกรรมในครอบครัว โดยอาศัยเทคนิควิธีที่ถ่ายทอดสืบต่อกันมา ดังนั้น รสชาติ หรือคุณภาพของหมุ่ส้มแต่ละแห่ง จึงมีความแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับสูตรการผลิต อย่างไรก็ตาม แม้สูตรการผลิตเดียวกัน ในแต่ละครั้งก็อาจไม่ได้คุณภาพเท่ากัน ทั้งนี้เพราะการผลิตหมุ่ส้มจะเป็นการหมักเพื่อให้เกิดเชื้อตามธรรมชาติ ไม่สามารถควบคุมได้คุณภาพและรสชาติ จึงมีโอกาสเปลี่ยนแปลงเนื่องจากองค์ประกอบหลายๆ ด้าน

เครื่องปรุงหลักในการทำหมุ่ส้มประกอบด้วย เนื้อหมุ่ เกลือ กระเทียม ข้าวสุก ผสมกัน หมักจนมีรสเปรี้ยว สัดส่วนเครื่องปรุงจะแตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น เช่น ชาวไทญ้อมีสูตรหมุ่ส้มเป็นของตนเอง โดยเครื่องปรุง ใช้พริก เกลือ กระเทียม น้ำข้าวข้าว ข้าวเหนียวใหม่นึ่ง จะต้องคั่วเกลือให้แห้งและตำให้ละเอียดก่อนนำมาคลุกกับส่วนผสมอื่น

## 3.ทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมุ่ส้มเพื่อการค้า

เพื่อหารายได้ จนกระทั่งประสบความสำเร็จมีรายได้ดีขึ้นในปัจจุบัน ซึ่งมีขั้นตอนการทำหมุ่ส้ม ลักษณะคล้ายกัน คือ มีการเตรียมเนื้อหมุ่ เตรียมกระเทียม เตรียมเกลือ เตรียมข้าว และบรรจุภัณฑ์ ส่วนการเงินและการตลาด จะมีการวางแผน เป็นไปตามแผนที่กำหนดไว้

## เรื่องที่ 2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำหมันเพื่อการค้า

จุดประสงค์ เพื่อให้ผู้เรียน

- 2.1เตรียมการประกอบอาชีพการทำหมันเพื่อการค้า
- 2.2ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำหมันเพื่อการค้า
- 2.3ดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย

ขอบข่ายเนื้อหา

- ตอนที่ 1 ขั้นตอนการเตรียมการประกอบอาชีพการทำหมันเพื่อการค้า
- ตอนที่ 2 ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำหมันเพื่อการค้า

### เรื่องที่ 3

## วัสดุ อุปกรณ์และขั้นตอนการทำหมूसัมเพื่อการค้า

#### 1. ขั้นตอนการเตรียมการประกอบอาชีพการทำหมूसัม

- 1.1. วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่เกี่ยวกับการทำหมूसัม
- 1.2. อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำหมूसัม
- 1.3. จัดทำแผนการฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนทำหมूसัม
- 1.4. วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำหมूसัม
  - เตรียมพื้นที่ในการฝึกปฏิบัติ
  - คัดเลือกเนื้อหมู
  - เตรียมวัสดุอุปกรณ์

#### 2. ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำหมूसัม

- เนื้อหมู จำนวน 6 กิโลกรัม
- กระเทียม จำนวน 1 กิโลกรัม
- เกลือจำนวน 1 ห่อ

#### กรรมวิธีการทำหมूसัม

- หั่นเนื้อหมูเป็นชิ้นหนาไม่เกิน 1 เซนติเมตร
- ตำกระเทียมไม่ต้องละเอียดมาก
- เอาเกลือกระเทียมและข้าวมาเทรวมกันในกะละมังคลุกเคล้าให้เข้ากันจากนั้นใส่เนื้อหมูลงไป
- สวมถุงมือใช้มือขยำคลุกเคล้าให้ส่วนผสมทุกอย่างเข้ากัน
- ตักใส่ถุงพลาสติกมัดถุงให้แน่นชิดสนิทกับหมूसัม (ไม่ให้เหลือช่องว่างที่เป็นถุงฟองๆเอาไว้)

แล้วรัดปากถุงให้แน่นเอาไว้ 2 – 3 วันก็สามารถนำไปทอดหรือห่อใบตองอย่างก็ได้

## คณะผู้จัดทำหลักสูตรการทำหมันเพื่อการค้า

### คณะที่ปรึกษา

- |                             |                             |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1. นางนุจรีย์ ส่องสพ        | ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอกระสัง |
| 2. นางลิปิกร ไยรัมย์        | ครูผู้ช่วย                  |
| 3. นางสาวศิริลักษณ์ วันแก้ว | ครูผู้ช่วย                  |
| 4.นางสายแก้ว งามแฉล้ม       | ครูอาสาสมัครฯ               |
| 5.นายศุภกานต์ อุปสาร        | ครูอาสาสมัครฯ               |
| 6.นายวุฒิชัย สุภาพ          | ครูอาสาสมัครฯ               |

### ผู้ให้ข้อมูล/เรียบเรียง

- |  |              |
|--|--------------|
| 1. ภูมิปัญญาท้องถิ่นประจำตำบล 11 ตำบล อำเภอกระสัง จังหวัดบุรีรัมย์ |              |
| 2. นางจีรา เจริญรัมย์  | ครู กศน.ตำบล |
| 3. นายอดิศักดิ์ ปักเคยะกา  | ครู กศน.ตำบล |
| 4.คณะครูกศน.อำเภอกระสัง  |              |

### ผู้รวบรวมข้อมูล/เรียบเรียง/พิมพ์

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