

หลักสูตร การทำแหนมหมู
จำนวน 3 ชั่วโมง กลุ่มสนใจ กลุ่มพัฒนาอาชีพ



โดย

กศน.ตำบลลาดโพธิ์
ศูนย์การศึกษาnonระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำปลายมาศ
สำนักงาน กศน.จังหวัดบุรีรัมย์
สำนักงาน กศน.
สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ
กระทรวงศึกษาธิการ

รายละเอียดหลักสูตร ชื่อหลักสูตร การทำแหนมหมู จำนวน 3 ชั่วโมง

ชื่อสถานศึกษา ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำปลายมาศ
จังหวัด บุรีรัมย์

ความเป็นมา

การทำแหนมหมูเป็นอาหารพื้นบ้านของภาคอีสานมาซึ่งเป็นที่รู้จักกันดีมาตั้งแต่สมัยปู่ ย่า ตา ยาย
ของเราแต่ช้านานมาซึ่งปัจจุบันได้นำมาประกอบเป็นอาชีพซึ่งทำรายได้ให้กับครอบครัวเป็นจำนวนมาก และ
แหนมหมูก็สามารถทำได้ง่ายๆ และเป็นอาหารที่อร่อยและทำได้ง่ายนิยมกินกับข้าวเหนียวสามารถห่อ
หรือพกติดตัวไปทำงานด้วยได้ง่าย การทำแหนมหมู จะนิยมห่อด้วยใบตองเพราะจะทำให้แหนมหมูมีรสชาติที่
กลมกล่อม และจะได้กลิ่นหอมของใบตอง นั่นเองยังประกอบด้วยโภชนาการที่มีสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย
เช่น เนื้อหมู จะให้สารอาหารจำพวก โปรตีน และยังมีสมุนไพรแบบไทยๆเป็นส่วนประกอบที่สำคัญอีกด้วย
อย่าง กระเทียมซึ่งกระเทียมจะช่วยลดไข้หวัดได้และยังช่วยบำรุงหัวใจได้อีกด้วย เทำนี้เราก็จะได้แหนมหมูไว้
บริโภคภายในครอบครัว

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำปลายมาศ โดย กศน.ตำบลลาดโพธิ์
ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาทักษะอาชีพการ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำแหนมหมู จำนวน 3 ชั่วโมง
เพื่อเป็นการแปรรูปผลิตภัณฑ์ และผู้ที่สนใจฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำในชุมชนได้นำความรู้ที่ได้รับไปเป็น
แนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและชุมชน ได้อย่างมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นการจัดทำหลักสูตรอุตสาหกรรมที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดการกระบวนการเรียนรู้ การ
วัดและการประเมินผล
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึง และ
เท่าเทียม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความ
รับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม 1
3. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน
4. มุ่งเน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดทักษะทางอาชีพ สามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ความเข้าใจ และเกิดทักษะในการทำแหนมหมู
2. เพื่อให้ประชาชนสามารถนำไปประกอบอาชีพ ทำแหนมหมูสร้างรายได้
3. เพื่อให้ประชาชนนำไปเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักเพื่อสร้างรายได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนในเขตพื้นที่อำเภอลำปลายมาศ ที่มีความสนใจอยากเรียนการทำแหนมหมู

จำนวน 6 คน

ระยะเวลา

ระยะเวลา ภาคทฤษฎี 30 นาที
ภาคปฏิบัติ 2 ชั่วโมง 30 นาที
รวม 3 ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. ความรู้พื้นฐาน ให้ความรู้โดยการบรรยาย จำนวน 1 ชั่วโมง
 - เรียนรู้วัสดุอุปกรณ์เกี่ยวกับการทำแหนมหมูเบื้องต้น
 - การเลือกวัตถุดิบสำหรับการทำแหนมหมู
2. ขั้นตอนการทำแหนมหมู จำนวน 2 ชั่วโมง
 - วิธีการทำแหนมหมู

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร/สิ่งพิมพ์ที่เกี่ยวกับการทำแหนมหมู
2. รูปภาพของจริง
3. สื่อบุคคล เช่น วิทยากร ผู้รู้ในชุมชน

การวัดและประเมินผล

- ตรวจผลงาน
- การสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม
- แบบประเมิน
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน
- ตรวจสอบผลงาน

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร
ชื่อหลักสูตร การทำแหนมหมู จำนวน 3 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ อุตสาหกรรม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้พื้นฐานการทำแหนมหมู	1.1 บอกวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการทำแหนมหมูได้ 1.2 บอกวัตถุดิบที่เหมาะสมในการทำแหนมหมู	1. ความรู้พื้นฐาน - เรียนรู้วัสดุอุปกรณ์เกี่ยวกับการทำแหนมหมู - การเลือกซื้อ วัตถุดิบที่เหมาะสมในการทำแหนมหมู	บรรยาย	1	
2	ขั้นตอนการทำแหนมหมู	2.1 ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถทักษะในการทำแหนมหมู 2.2 ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์การบรรจุภัณฑ์ การทำแหนมหมู	2. ขั้นตอนการทำแหนมหมู - วิธีการทำแหนมหมู - การบรรจุภัณฑ์			2
จำนวนชั่วโมงทั้งสิ้น					1	2

โครงสร้างเนื้อหา

ชื่อหลักสูตร การทำแหนมหมู จำนวน 3 ชั่วโมง

แนวคิด

อาชีพการทำแหนมหมู เป็นการประกอบอาชีพด้านอาหารที่นำวัตถุดิบที่มีอยู่ และหาง่ายมาแปรรูปอาหาร และยังเป็นการถนอมอาหารแบบง่ายๆ ในสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพต่างๆเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนัก คืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอดการทำแหนมหมู เป็นการแปรรูปอาหารให้เก็บได้นาน ฉบับภูมิปัญญาชาวบ้านสูตรดั้งเดิมที่สามารถหาวัตถุดิบได้ง่ายที่มีอยู่ในท้องถิ่นนำมาแปรรูปเพื่อให้เก็บไว้ได้นานและเป็นการสร้างมูลค่า สามารถทำเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเอง

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. ผู้เรียนบอกวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการทำแหนมหมู
2. ผู้เรียนบอกวัตถุดิบที่เหมาะสมในการทำแหนมหมู
3. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถทักษะในการทำแหนมหมู
4. ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์การบรรจุภัณฑ์ การทำแหนมหมู

ขอบข่ายเนื้อหา

ขอบข่ายเนื้อหา ใช้เวลาเรียนรู้ 3 ชั่วโมง ประกอบด้วยเนื้อหา จำนวน 1 เรื่อง ดังนี้

เรื่องที่ 1 ความรู้พื้นฐานการทำแหนมหมู

- 1.1 เรียนรู้วัสดุอุปกรณ์เกี่ยวกับการทำแหนมหมู
- 1.2 การเลือกซื้อ วัตถุดิบที่เหมาะสมในการทำแหนมหมู

เรื่องที่ 2 ขั้นตอนการทำแหนมหมู

- 2.1 วิธีการทำแหนมหมู
- 2.2 การบรรจุภัณฑ์

เรื่องที่ 1 ความรู้พื้นฐานการทำเหมือง

เนื้อหาสาระ

1. ความรู้พื้นฐานการทำเหมือง
 - เรียนรู้วัสดุอุปกรณ์การทำเหมือง
 - การเลือกซื้อ วัสดุที่เหมาะสมในการทำเหมือง

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. ผู้เรียนบอกวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการทำเหมือง
2. ผู้เรียนบอกวัสดุที่ที่เหมาะสมในการทำเหมือง

ขอบข่ายเนื้อหา

- ตอนที่ 1. ความรู้พื้นฐานการทำเหมือง

รายละเอียดเนื้อหา

ตอนที่ 1 ความรู้พื้นฐานการทำแหนมหมู

1. ความหมาย/เป็นมา

แหนมหมู เป็นการแปรรูปอาหารอย่างง่าย และเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านเลือกใช้วัตถุดิบที่มีอยู่มากในธรรมชาติโดยมีวิธีการทำที่ไม่ยุ่งยาก การทำแหนมหมูหลายแบบ อาจใช้วัสดุที่ทำจากธรรมชาติ เช่น ใบตอง ในบางพื้นที่ใช้ถุงพลาสติกในการห่อแหนมหมูแบบลูกตุ้มจิว หรือ แบบแท่ง ยังสามารถหาอุปกรณ์ที่มีอยู่ในครัวเรือนในการทำแหนมหมูได้

2. ส่วนประกอบ

วัสดุ

- ใบตอง หรือ ถุงพลาสติกในการห่อ ยางรัดแกง

อุปกรณ์

- มีด หม้อ ถังมือ กาละมัง

วัตถุดิบ

- หมู หนัสมู กระเทียม ข้าวเหนียว เกลือ ผงปรุงรส

3. วิธีเลือกส่วนประกอบ

ในการทำแหนมหมูสำหรับวัสดุอุปกรณ์นั้นมืออยู่ทุกครัวเรือน สำหรับวัตถุดิบที่ใช้ เนื้อหมูต้องเป็นเนื้อหมูส่วนสะโพกเนื้อหมูต้องไม่ซ้ำ ฉ่ำน้ำ เอาแต่เนื้ออย่างเดียวแยกเอาพังที่ติดอกให้หมด ไม่ต้องล้างน้ำ จากนั้นนำมา มาสับหรือบดให้ละเอียด หนัสมูไม่ติดมัน นำมาตำหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ส่วนกระเทียมแกะเปลือกออกแล้วล้างให้สะอาด สิ่งสำคัญต้องสดใหม่สะอาด

4. วัสดุ/อุปกรณ์

- ใบตอง หรือ ถุงพลาสติก

- ยางรัดแกง

- มีด หม้อ ถังมือ และกาละมัง

- หมู หนัสมู

- กระเทียม เกลือ

- ข้าวเหนียว

5. วิธีการเลือกวัสดุอุปกรณ์

วัสดุอุปกรณ์ มีความสะอาด พอเหมาะต่อปริมาณ วัตถุดิบเนื้อหมูหนัสมูสดใหม่

6. ขั้นตอนและวิธีการปฏิบัติ

- ล้างวัสดุอุปกรณ์ ให้สะอาดผึ่งให้แห้ง
- เนื้อหมูที่ใช้ส่วนสะโพกไม่ติดมัน เนื้อหมูต้องไม่ซ้ำ ฉ่ำน้ำ เอาแต่เนื้ออย่างเดียวแยกเอาพังพีตออกให้หมด ไม่ต้องล้างน้ำจากนั้นนำมา มาสับหรือบดให้ละเอียด
- หนังหมูไม่ติดมัน นำมาต้ม แล้วหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ
- ข้าวเหนียว แช่ไว้ 1 คืน แล้วนำมานึ่ง ก่อนมาผสมทิ้งไว้ให้เย็น
- กระเทียมปอกเปลือกแล้วล้างให้สะอาด

เรื่องที่ 2 ขั้นตอนการทำเหมือง

เนื้อหาสาระ

1. ขั้นตอนการทำเหมือง
 - เรียนรู้วิธีการทำเหมือง
 - การบรรจุภัณฑ์

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถ ทักษะในการทำเหมือง
2. ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์การบรรจุภัณฑ์ การทำเหมือง

ขอบข่ายเนื้อหา

- ตอนที่ 1. ขั้นตอนการทำเหมือง

รายละเอียดเนื้อหา

ตอนที่ 1 ขั้นตอนการทำแฮมหมู

1. ความหมาย/เป็นมา

การทำแฮมหมูเป็นอาหารพื้นบ้านของภาคอีสานมาซึ่งเป็นที่รู้จักกันดีมาตั้งแต่สมัยปู่ ย่า ตา ยาย ของเราแต่นานมาซึ่งปัจจุบันได้นำมาประกอบเป็นอาชีพซึ่งทำรายได้ให้กับครอบครัวเป็นจำนวนมาก และแฮมหมูก็สามารถทำได้ง่าย ขั้นตอนการทำไม่ยุ่งยาก วัตถุดิบก็หาได้ง่ายจากในพื้นที่ จะนิยมห่อด้วยใบตองเพราะจะทำให้แฮมหมูมีรสชาติที่กลมกล่อม และจะได้กลิ่นหอมของใบตอง แฮมหมูจะกินได้ก็ต่อเมื่อ 2-3 วันผ่านไปแล้วหลังการห่อ แฮมหมูจะออกรสชาติ เปรี้ยว หรือ ส้ม ปัจจุบันได้นำมาประกอบเป็นอาชีพซึ่งทำรายได้ให้กับครอบครัวเป็นจำนวนมาก

2. ส่วนประกอบ

วัสดุ

- ใบตอง หรือ ถุงพลาสติกในการห่อ อยากรัดแกง

อุปกรณ์

- มีด หม้อ ถู่มือ กาละมัง

วัตถุดิบ

- หมู หนึ่งหมู กระเทียม ข้าวเหนียว เกลือ ผงปรุงรส

3. วิธีเลือกส่วนประกอบ

ในการทำแฮมหมูสำหรับวัสดุอุปกรณ์นั้นมืออยู่ทุกครัวเรือน สำหรับวัตถุดิบที่ใช้ เนื้อหมูต้องเป็นเนื้อหมูส่วนสะโพกเนื้อหมูต้องไม่ซ้ำ ฉ่ำน้ำ เอาแต่เนื้ออย่างเดียวแยกเอาพังที่ติดอกให้หมด ไม่ต้องล้างน้ำ จากนั้นนำมา มาสับหรือบดให้ละเอียด หนึ่งหมูไม่ติดมัน นำมาตำหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ส่วนกระเทียมแกะเปลือก ออกแล้วล้างให้สะอาด สิ่งสำคัญต้องสดใหม่สะอาด

วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต

เนื้อหมู 2 กิโล

หนึ่งหมู 1 กิโล

กระเทียม 4 ชีด

เกลือ 2 ชีด

ผงปรุงรส 1 ช้อนโต๊ะ

ข้าวเหนียว 4 ชีด

พริกสด ใส่อย่างละเม็ด ต่อ 1 ห่อ

ใบตองประมาณ 1-2 กก. (หรือ)

4. วัสดุ/อุปกรณ์

- ใบตอง หรือ ถุงพลาสติก
- ยางรัดแกง
- มีด หม้อ ทัพพี และกาละมัง
- หมู หนั๋งหมู
- กระเทียม เกลือ
- ข้าวเหนียว

5. วิธีการเลือกวัสดุอุปกรณ์

วัสดุอุปกรณ์ มีความสะอาด พอเหมาะต่อปริมาณ วัตถุดิบเนื้อหมูหนั๋งหมูสดใหม่

6. ขั้นตอนและวิธีการปฏิบัติ

ขั้นตอนเตรียมวัตถุดิบ

- เลือกหมูเนื้อแดงส่วนสะโพกไม่ติดมัน นำมาบดละเอียด
- นำหนั๋งหมูมาต้มประมาณ 20 นาที พักไว้ให้เย็น แล่ส่วนที่เป็นไขมันออกให้เหลือส่วนที่เป็นหนังแก้ว จากนั้นนำมาหั่นเป็นเส้นฝอยความยาวประมาณ 2 cm
- ปอกกระเทียม ล้างให้สะอาดผึ่งให้แห้ง
- ล้างพริกให้สะอาดผึ่งให้แห้ง

ขั้นตอนการทำแหนมหมู

- นำหมูที่บดละเอียดมาผสมกับหนั๋งหมู นำกระเทียมโขลกละเอียด (แนะนำให้โขลกดีกว่าใส่เครื่องบดละเอียดจะได้กลิ่นที่หอมกว่า) เกลือ ผงปรุงรส ข้าวเหนียวที่นึ่งสุกแล้ว และกระเทียมที่โขลกไว้ อนาคตลูกเคล้าให้เข้ากัน

ขั้นตอนการห่อแหนมหมู

- เมื่อนำส่วนผสมมาคลุกเคล้ากันแล้ว มีขั้นตอนการห่อเป็นแบบใบตอง และห่อแบบใช้ถุงพลาสติก

การห่อแบบใบตอง



การห่อด้วยถุงพลาสติก



นำหมูมาห่อใส่
ถุงพลาสติกห่อเหมือน
ข้าวต้มมัด



นำหมูมาห่อใส่
ถุงพลาสติกต้นหมู
ปลายห่อแบบ
ลูกตุ้ม



นำหมูมาห่อใส่
ถุงพลาสติกอัดเป็น
แท่ง ห่อแบบเป็นแท่ง

- เมื่อนำหมูมาห่อเรียบร้อยแล้วก่อนจะรัดขานำพริกใส่ในหมูให้เรียบร้อย จากนั้นวางไว้ในอุณหภูมิห้องปกติ 1-2 วัน เมื่อออกรสเปรี้ยวได้ที่แล้วนำไปนึ่งในตุ๋นเย็นเพื่อไม่ให้หมูเปรี้ยวมากกว่านี้ จะทำไว้กินในครัวเรือน หรือนำไปขายสร้างรายได้

คณะผู้จัดทำหลักสูตรการทำขนมหมู

คณะที่ปรึกษา

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. นายวัชรินทร์ เขียวอ่อน | ตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอลำปลายมาศ |
| 2. นายศิริศักดิ์ ทองเชิด | ตำแหน่ง ครูอาสาสมัครฯ |
| 3. นายวงศ์ศักดิ์ โพธิ์จักร | ตำแหน่ง ครูอาสาสมัครฯ |
| 4. นางสาวนันท์วัน สาน้อยกุล | ตำแหน่ง ครูอาสาสมัครฯ |
| 5. นายพรราม โพธิ์งาม | ตำแหน่ง ครูอาสาสมัครฯ |

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- | | |
|------------------------|----------------------|
| 1. นายกษิติศ สำรวมจิตร | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |
| 2. นางสาวเอมอร ปะเมสี | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |

ผู้รวบรวม เรียบเรียง ปรับปรุงต้นฉบับ และพิมพ์

- | | |
|------------------------|----------------------|
| 1. นายกษิติศ สำรวมจิตร | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |
| 2. นางสาวเอมอร ปะเมสี | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |

ผู้ออกแบบปก

- | | |
|------------------------|----------------------|
| 1. นายกษิติศ สำรวมจิตร | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |
| 2. นางสาวเอมอร ปะเมสี | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |