

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตร การทำหมุดเตี้ย จำนวน ๕ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกกระบวนและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกระสัง

ความเป็นมา

การทำหมุดเตี้ยเป็นการถนอมอาหารจากภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบทอดกันมายาวนาน โดยมีถิ่นผลิตดั้งเดิมในภาคอีสานของไทย ซึ่งปัจจุบันแพร่กระจายทำในทุกภาค และต่างมีสูตรที่แตกต่างกัน ทั้งการเลือกใช้ชนิดเนื้อและส่วนผสมจนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์หมุดเตี้ยหลายแบบในแต่ละท้องถิ่น

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ หาด้าน 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. เพื่อให้ประชาชนทั่วไปได้ฝึกประสบการณ์ในการทำหมุดเตี้ย
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	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การแปรรูป อาหารการทำหมูแดดเดียว	-ผู้เรียนสามารถแปรรูปอาหารจากการทำหมูแดดเดียวได้	-การแปรรูปอาหารจากปลาเพื่อการถนอมอาหารเก็บไว้ ได้นาน	- อธิบาย / บรรยาย / สาธิต - ความเป็นมาในการแปรรูปอาหารจากเนื้อ	๒๐ นาที	
๒	การแปรรูป อาหารการทำหมูแดดเดียว	-ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อและการใช้วัสดุอุปกรณ์ได้	-การเลือกประเภทปลาที่นำมาแปรรูปในการทำหมูแดดเดียว	- อธิบาย / บรรยาย / สาธิต - การเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ - ความปลอดภัยในการใช้วัสดุอุปกรณ์ - ขั้นตอนในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์	๒๐ นาที	
๓	การแปรรูป อาหารการทำหมูแดดเดียว	-ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำหมูแดดเดียวได้	-ส่วนผสมในการทำหมูแดดเดียว	- อธิบาย / บรรยาย / สาธิต - เนื้อหมูติดมัน หรือ เนื้อวัว ๕ ก.ก - ซอสฝาเขียว - พริกไทยเม็ด - กระเทียม ๑ ก.ก - รสดี - ผงปรุงรส - เกลือ - น้ำมันสำหรับทอด	๒๐ นาที	

๔	การแปรรูป อาหาร การทำหมูแดด เดียว	-ผู้เรียนสามารถ อธิบายในการทำหมู แดดเดียวได้	- ขั้นตอนการทำหมู แดดเดียวได้	- อธิบาย / บรรยาย / สาธิต - เลือกซื้อหมูติดมัน ทำความสะอาดล้างให้ เรียบร้อย - หั่นให้เป็นเส้น ผสมกับซีอิ้วขาว น้ำมันหอย พริกไทย (แบบเม็ดแล้วตำเอา มาใส่ เม็ดดี) หมักทิ้งไว้ ๑ ชั่วโมง		๒
	การแปรรูป อาหาร การทำหมูแดด เดียว			-นำหมูที่หมักไว้มาร้อยใส่ ตอกให้พอดี -นำไปห้อยตากแดดไว้ พอประมาณ (อย่าให้แห้ง เกินไปจะเหนียว) - จากนั้นนำมาทอดกับน้ำมัน ตั้งไฟร้อน		๒
รวม					๑	๔

สื่อการเรียนรู้

๑. หลักสูตรการทำหมูแดดเดียว
๒. แผ่น CD การแปรรูปอาหารจากหมูแดดเดียว

การวัดและประเมินผล

การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวปัทมา มุมบ้านเช่า)
ครู ศรช. ตำบลชุมแสง

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายรัชพัชรชัย วงศ์ทองเจริญ)
หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
(นางนุจรีย์ ส่องสพ)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกระสัง

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

- | | |
|------------------------|-----------------------------|
| 1. นางนุจรีย์ ส่องสพ | ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอกระสัง |
| 2. นางสาวแก้ว งามแฉล้ม | ครูอาสาสมัครฯ |
| 3. นายศุภกานต์ อุปสาร | ครูอาสาสมัครฯ |
| 4. นายวุฒิชัย สุภาพ | ครูอาสาสมัครฯ |

ผู้ให้ข้อมูล/เรียบเรียง

- | | |
|--|--------------|
| 1. ภูมิปัญญาท้องถิ่นประจำตำบล 11 ตำบล อำเภอกระสัง จังหวัดบุรีรัมย์ | |
| 2. นายรัชพัชรชัย วงศ์ทองเจริญ | ครู กศน.ตำบล |
| 3. นางสาวปัทมา มุมบ้านเช่า | ครู ศรช. |
| 4. คณะครูกศน.อำเภอกระสัง | |

ผู้พิมพ์

- | | |
|----------------------------|----------|
| 1. นางสาวปัทมา มุมบ้านเช่า | ครู ศรช. |
|----------------------------|----------|