



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตร การทำหมูฝอย
จำนวน 3 ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

การจัดทำหลักสูตรการทำหมฝอย ได้จัดทำขึ้นตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ให้สถานศึกษา ขับเคลื่อนการพัฒนาการศึกษาที่ยั่งยืนกิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกออาชีพชุมชนในการจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง ให้กลุ่มเป้าหมายโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพได้แก่ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการรวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐาน ได้จัดทำ หลักสูตรเพื่อเสริมสร้างทักษะใหม่ (New skill) เพิ่มสมรรถนะ(Up skill) หรือทบทวนทักษะ (Re skill) เพื่อให้ สถานศึกษาหรือผู้จัดกิจกรรมนำไปใช้ในการขับเคลื่อนโครงการศูนย์ฝึกออาชีพชุมชนที่สอดคล้องกับศักยภาพของ ผู้เรียนและความต้องการของตลาดแรงงาน การพัฒนาประเทศ การดำเนินงานจัดกิจกรรมหลักสูตรฝึกออาชีพให้แก่ ประชาชนชกลุ่มเป้าหมายให้ดำเนินการตามแนวทางการดำเนินงานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (ฉบับปรับปรุง พ.ศ.๒๕๖๑) การกำหนดเนื้อหาและชั่วโมงในการเรียนหลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวนชั่วโมงของเนื้อหาความรู้ และการปฏิบัติเมื่อผู้เรียนเรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถนำความรู้ และทักษะไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ รวมทั้ง สามารถนำจำนวนชั่วโมงที่ได้เรียนไปเทียบโอน เป็นผลการเรียนในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ ตามหลักสูตรศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช ๒๕๕๑

การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองของ สกร.ระดับอำเภอ เพื่อตอบสนองนโยบายดังกล่าวจึงต้องปรับเปลี่ยน กระบวนการจัดการเรียนรู้ ที่เน้นการปฏิบัติจริง เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากผู้มีประสบการณ์ในอาชีพโดยตรง ผู้สอน เป็นวิทยากรที่มีความรู้ ความสามารถ และเป็นผู้ประกอบการในอาชีพนั้น ๆ ให้ความสำคัญต่อการประเมินผลการ จบหลักสูตรที่เน้นทักษะ ความสามารถ และการมีผลงาน ชิ้นงาน ที่ได้มาตรฐานออกสู่ตลาดได้การพัฒนาหลักสูตร อาชีพ จึงต้องปรับใหม่โดยการพัฒนาให้ครบวงจร ประกอบด้วย ช่องทางการประกอบอาชีพทักษะของอาชีพ การบริหารจัดการ และโครงการอาชีพพร้อมแหล่งเงินทุน และให้ผู้เรียนที่เรียนจบจากหลักสูตรอาชีพมีความมั่นใจว่า จะสามารถประกอบอาชีพสร้างรายได้ ได้อย่างแท้จริง จึงขอให้สถานศึกษาที่นำหลักสูตรที่ได้พัฒนาแล้วนั้น นำมา คัดเลือกให้เหมาะสมกับความต้องการของพื้นที่ และนำไปอนุมัติใช้ในการจัดการเรียนการสอนต่อไป

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
หลักสูตรการทำหมฝอย	1
โครงสร้างหลักสูตรการทำหมฝอย	4
แบบทดสอบก่อนเรียน	7
ใบความรู้ ความเป็นมาของการทำหมฝอย	9
ใบความรู้ วัฒนธรรมการทานหมฝอย	10
ใบความรู้ วิธีทำหมฝอย	11
ใบความรู้ ประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการของหมฝอย	12
ใบความรู้ การบรรจุหีบห่อ	13
ใบความรู้ การคำนวณต้นทุน กำไร ใบงาน การคิดต้นทุน กำไร	14
ใบความรู้ ช่องทางการตลาด	15
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	17
แบบทดสอบหลังเรียน	18

ชื่อหลักสูตรการทำหมฝอย
จำนวน 3 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและการบริการ

การเลือกประกอบอาชีพในภาวะเศรษฐกิจยุคปัจจุบัน จำเป็นต้องมีข้อมูลพื้นฐานในหลักสูตรในหลายๆ ด้านทั้งด้านการผลิตและความต้องการของตลาดแรงงานในสาขาอาชีพต่างๆ กลุ่มอาชีพสาขาพาณิชยกรรมเป็น ทางเลือกหนึ่งในการเลือกประกอบอาชีพ สำนักงาน สกร. ได้ดำเนินการคัดเลือกหลักสูตรการประกอบอาชีพด้าน พาณิชยกรรมมาแนะนำเสนอไว้เป็นตัวอย่างให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตามความสนใจฝึกปฏิบัติและนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้อย่างทั่วถึงมีความมั่นใจในการนำความรู้และ ทักษะไปประกอบ อาชีพ

การกำหนดเนื้อหาและชั่วโมงในการเรียนหลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวนชั่วโมงของเนื้อหาความรู้ และการปฏิบัติเมื่อผู้เรียนเรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพสร้างรายได้รวมทั้ง สามารถนำจำนวนชั่วโมงที่ได้เรียนไปเทียบโอนเป็นผลการเรียนในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพตาม หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช2551

การประกอบอาชีพธุรกิจการทำหมฝอย เพื่อส่งเสริมสนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการ เรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความชอบและวัตถุประสงค์บางอย่าง เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือ ครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้ และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณี และวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละ พื้นที่

จุดประสงค์การเรียนรู้

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการทำหมฝอย
2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการเลือกเตรียมใช้ บำรุงรักษาเครื่องมือ และวัสดุอุปกรณ์การทำหมฝอยได้
3. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถการทำหมฝอยขั้นตอน กระบวนการได้
4. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถคำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความสนใจในการพัฒนาและต่อยอดอาชีพ

ระยะเวลา

ระยะเวลาตลอดหลักสูตร จำนวน 3 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ จำนวน 2 ชั่วโมง

เนื้อหาหลักสูตร

1. ความรู้เกี่ยวกับหลักการการทำหมฝอย
2. เลือกเตรียมใช้ บำรุงรักษาเครื่องมือ และวัสดุอุปกรณ์การทำหมฝอย
3. การทำหมฝอยตามขั้นตอน กระบวนการ
4. คำนวณต้นทุนและราคาค่าบริการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

วิธีจัดกระบวนการเรียนรู้ ใช้รูปแบบการเรียนรู้ที่หลากหลาย ดังนี้

1. การบรรยาย (Lecture)
2. การระดมสมอง (Brainstorming)
3. การอภิปราย (Discussion Method)
4. การชมคลิปวิดีโอ การบรรยาย และการสาธิต
5. การฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

การจัดกระบวนการเรียนรู้ตามหลักสูตร มีการใช้สื่อการเรียนรู้ และแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลาย ทันสมัย และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน ได้แก่

1. ภาพประกอบการเรียนการสอน
2. วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการเรียน
3. คลิปวิดีโอประกอบการบรรยาย

การวัดผลประเมินผล

การวัดผลประเมินผลหลักสูตรเป็นการตรวจสอบความก้าวหน้าโดยใช้ผลการประเมินเป็นข้อมูล และสารสนเทศที่แสดงการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ ซึ่งสามารถประเมินได้ด้วยวิธีการต่างๆ ดังนี้

1. การสังเกต
2. การประเมินผลงาน/ชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

1. มีระยะเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการเรียนผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ตามเกณฑ์ที่กำหนดดังนี้
 - 2.1 ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ 20
 - 2.2 ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ 80

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

1. หลักฐานการเข้าเรียนตลอดหลักสูตร
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษาที่มีการจัดการเรียนรู้หลักสูตรการการทำหมฝอย

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำหมฝอยอาจนำไปเทียบโอนผลการเรียนกับหลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 หรืออื่น ๆ ได้ตามเกณฑ์ที่สถานศึกษากำหนด



โครงสร้างหลักสูตรการทำหมูฝอย

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความเป็นมาของการทำหมูฝอย	1. อธิบายความเป็นมาของการทำหมูฝอย	1. ความเป็นมาของการทำหมูฝอย	วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการทำหมูฝอย	1.ใบความรู้เรื่องความเป็นมาของหมูฝอย 2.รูปภาพ 3.สื่อออนไลน์	1.สังเกตความสนใจ 2.ซักถาม 3.การมีส่วนร่วม 4.ชิ้นงาน/ผลงาน 5.ประเมินผลงาน ผู้เรียน	30 นาที	
2.วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	2 อธิบายวัสดุอุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	2. วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1.วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำหมูฝอย 2.วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ 3.ประกอบการทำหมูฝอย	1.ยกตัวอย่างวัสดุอุปกรณ์ 2.สื่อออนไลน์	โดยใช้ใบงาน ที่กำหนด	15 นาที	
3.ขั้นตอนการทำหมูฝอย	3.อธิบายขั้นตอนการทำหมูฝอย	3.ขั้นตอนการทำหมูฝอย	1.วิทยากรอธิบายการเตรียม ส่วนผสมและขั้นตอนการทำหมูฝอย	1.ใบความรู้เรื่องการทำหมูฝอย 2.สื่อออนไลน์ 3.วัสดุ อุปกรณ์จริง		15 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4.การปฏิบัติการทำหมูฝอย	4. ปฏิบัติการทำหมูฝอยได้	4.การปฏิบัติการทำหมูฝอย	1.วิทยากรสาธิตวิธีการทำหมูฝอยและผู้เรียนลงมือปฏิบัติ 2.วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้	-ใบงานการทำหมูฝอย			1 ชั่วโมง
5.คุณค่าทางโภชนาการของหมูฝอย	5. อธิบายโภชนาการของ หมูฝอยได้	5.คุณค่าทางโภชนาการของ หมูฝอย	1.ผู้เรียนศึกษาใบความรู้คุณค่าทางโภชนาการของหมูฝอย 2.วิทยากรและผู้เรียนร่วมกัน อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับคุณค่าทางโภชนาการ ของหมูฝอย 3.วิทยากรสรุปองค์ความรู้	1.ใบความรู้ เรื่องคุณค่าทางโภชนาการของ หมูฝอย		20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
6.การจัดหาหรือจัดทำบรรจุภัณฑ์	6.จัดหาหรือจัดทำบรรจุภัณฑ์ได้อย่างเหมาะสม	6.การจัดหาหรือจัดทำบรรจุภัณฑ์	1.วิทยากรอธิบายการจัดทำ/จัดหาและเทคนิคของการทำบรรจุภัณฑ์	1.ใบความรู้เรื่อง การ บรรจุภัณฑ์ 2.ตัวอย่างการบรรจุภัณฑ์		20 นาที	
7.ช่องทางการจัดการตลาดของหมูฝอย	7. อธิบายช่องทางการจัดการตลาดของ หมูฝอยได้	7. ช่องทางการตลาด ของหมูฝอยต่างๆ	1.วิทยากรแจกใบความรู้ให้ผู้เรียนศึกษา 2.วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการตลาด	1.ใบความรู้เรื่องช่องทางการตลาด		20 นาที	

แบบทดสอบก่อนเรียน
การทำหมูฝอย

1. ข้อใดไม่ใช่วัสดุในการทำหมูฝอย
 - ก. เนื้อหมูส่วนสะโพกไม่ติดมัน
 - ข. น้ำตาลปีบ
 - ค. พริกไทย
 - ง. ถูกทุกข้อ

2. การทำหมูฝอยควรเลือกหมูส่วนไหนถึงจะอร่อย
 - ก. เนื้อหมูส่วนสะโพกไม่ติดมัน
 - ข. เนื้อสัน
 - ค. หมูสามชั้น
 - ง. ถูกทุกข้อ

3. ข้อใดคือเคล็ดลับการทอดหมูฝอย
 - ก. ใส่หอมแดงลงไปเจียวพร้อมหมู
 - ข. ทอดเสร็จไม่ต้องรอให้หมูสีเข้มมากนัก เดี่ยวหมูจะไหม้
 - ค. พอหมูสุกให้ใส่น้ำตาลในเส้นหมู
 - ง. ถูกทุกข้อ

4. ทำไมหมูฝอยจึงเป็นตัวลดน้่านักได้ดี
 - ก. เป็นแหล่งโปรตีนธรรมชาติ
 - ข. ให้โปรตีนสูง
 - ค. อร่อย อิ่มง่าย สบายท้อง
 - ง. ถูกทุกข้อ

5. หมูฝอยมีอีกชื่อหนึ่งเรียกว่าอะไร
 - ก. หมูเส้น
 - ข. หมูหย็อง
 - ค. หมูยอ
 - ง. ไม่มีข้อถูก

เฉลย

ข้อที่	เฉลย
1	ง.ถูกทุกข้อ
2	ก.เนื้อหมูส่วนสะโพกไม่ติดมัน
3	ง.ถูกทุกข้อ
4	ง.ถูกทุกข้อ
5	ก.หมูเส้น

ใบความรู้

ความเป็นมาการทำหมฝอย

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษา เพื่อเพิ่มศักยภาพ และขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทย ให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมั่นคงอย่างยั่งยืน จากการสำรวจข้อมูลประชาชนในพื้นที่พบว่า การประกอบอาชีพหลัก ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพ ทางเกษตร คือ ปลูกผักไฮโดรโปนิคส์ รองลงมาคือรับจ้าง แต่ด้วยสถานะเศรษฐกิจตกต่ำราคาผลผลิตทางการเกษตรลดต่ำลง สถานการณ์โรคติดต่อที่รุนแรง ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอกับในปัจจุบัน ในด้านวิถีชีวิต วัฒนธรรมการบริโภคของคนในชุมชน พบว่านิยมบริโภคการเลือกประกอบอาชีพในภาวะเศรษฐกิจยุคปัจจุบัน จำเป็นต้องมีข้อมูลพื้นฐานในหลักสูตรในหลายๆ ด้าน ทั้งด้านการผลิต และความต้องการของตลาดแรงงาน ในสาขาอาชีพต่างๆ กลุ่มอาชีพสาขาพาณิชยกรรมก็เป็นทางเลือกหนึ่งในการเลือกประกอบอาชีพ สำนักงาน สกร. ได้ดำเนินการคัดเลือกหลักสูตรการประกอบอาชีพด้าน พาณิชยกรรมมานำเสนอไว้เป็นตัวอย่างให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตามความสนใจ ฝึกปฏิบัติและนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้อย่างทั่วถึงมีความมั่นใจในการนำความรู้ และทักษะไปประกอบอาชีพ

การประกอบอาชีพธุรกิจการค้าการทำหมฝอย เพื่อส่งเสริมสนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพตามความชอบและวัตถุประสงค์ต่างๆ เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

ใบความรู้ วัฒนธรรมการทานหมูฝอย

อาหารเช้าแบบเร่งด่วนในวันรีบๆ ที่เรานิยมกันก็จะมีหมูปิ้งกินคู่ข้าวเหนียวนุ่มๆ นอกจากนี้ยังมี “หมูฝอย” ที่มาพร้อมความกรอบอร่อย หวานๆ เค็มๆ กินเล่นก็ได้ และเป็นการถนอมอาหาร เพราะสามารถเก็บไว้กินได้นาน ในบรรดากับข้าวกับปลาทั้งหลายของคนไทย อาหารที่คนทุกภาค ไม่ว่าจะเหนือ ใต้ อีสาน กลาง รับประทานกันคงหนีไม่พ้น “หมูฝอย” ซึ่งวัตถุดิบที่ใช้ก็มีเพียงแค่ หมู เกลือ หอม กระเทียม แต่คงต้องตัดสินกันที่รสชาติความกลมกล่อมซึ่งนั่นคงมาจากฝีมือการโขลกเครื่องปรุงต่างๆ เข้าด้วยกัน คนโบราณว่ากันว่า ฝีมือการตำน้ำพริกให้กลมกล่อมอาจเป็นเสน่ห์ของหญิงที่ทำให้ชายติดใจในรสชาติของน้ำพริกเลยก็ว่าได้ แต่ทว่าไปแล้วที่จริงอาจเพราะคุณประโยชน์ของน้ำพริกที่มีมากมายจนยากที่จะตัดใจไปได้ อีกทั้งวัตถุดิบธรรมชาติในท้องถิ่นที่นำมาใช้ปรุงประกอบก็ยังสะท้อนให้เห็นวิถีชีวิตและวัฒนธรรมการบริโภคของคนไทยแต่โบราณ เหตุนี้เองที่ทำให้น้ำพริกเป็นอาหารที่อยู่คู่ครัวไทยมาช้านาน แต่ทว่าในปัจจุบันวัฒนธรรมการบริโภคของคนไทยก็เปลี่ยนแปลงไปโดยเฉพาะการหลงใหลเข้ามาของอาหารนานาชาติ ทั้งตะวันตกแบบอาหารจานด่วน อาหารบุฟเฟ่ต์ อาหารปิ้งย่าง ทำให้คนไทยหันไปนิยม บริโภคอาหารนานาชาติ ซึ่งสวนทางกับชาวตะวันตกที่หันมารับประทานอาหารไทยมากขึ้น คนไทยอาจลืม เป็นอาหารกันครัวที่ ‘สรรหาวัตถุดิบได้’ ง่ายๆ เตรียมไม่ยาก เก็บรักษาได้นาน อีกทั้งยังมีประโยชน์ต่อสุขภาพ ให้คุณค่าทางโภชนาการ นอกจากนี้แล้ว วัตถุดิบที่ใช้ ยังจัดเป็นสมุนไพรที่มีสรรพคุณทางยา ได้แก่ กระเทียม มีสาร “อัลลิซิน” มีฤทธิ์ช่วยลดความดันโลหิต ช่วยไม่ให้เลือดจับตัวเป็นลิ่มหรืออุดตันตามผนังหลอดเลือด ลดการเกิดโรคหัวใจและโรคหลอดเลือด หอมแดง มีสาร “เคอร์ซีทิน” ช่วยทำความสะอาดเส้นเลือด ป้องกันไม่ให้หลอดเลือดอุดตัน นอกจากนี้ สมุนไพรที่เป็นเครื่องเคียงกินกับน้ำพริก เช่น สายบัว บัวบก ผักกะเฉด ผักกูด ผักหนาม ยังมีสารประกอบที่ เรียกว่า “สารฟลาโวนอยด์” เป็นสารที่ได้จากพืชผักธรรมชาติที่มีประโยชน์เมื่อเราเสริมเข้าไปในร่างกายก็จะช่วยป้องกันหรือบำบัดโรคได้ เช่น คลอโรฟิลล์ ฟลาโวนอยด์ แคโรทีนอยด์ ออกฤทธิ์ช่วยกันเสริมสร้างร่างกายให้แข็งแรง เพิ่มภูมิคุ้มกันและต่อต้านอนุมูลอิสระ ในผักยังมีเส้นใยอาหาร หรือที่ เรียกว่าไฟเบอร์ มีประโยชน์คือเส้นใยอาหารที่ละลายน้ำจะช่วยคุมนระดับไขมันและระดับน้ำตาลในเลือดส่วนเส้นใยที่ไม่ละลายน้ำจะช่วยทำให้ระบบขับถ่ายทำงานได้ดีขึ้น ลดโอกาสเสี่ยงการเป็นริดสีดวงทวาร และมะเร็งลำไส้ใหญ่ ประโยชน์เหล่านี้ บ่งบอกได้ถึงข้อดีของหมูฝอยไปแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถหาซื้อได้ง่ายและสะดวกขึ้น เป็นการเพิ่มมูลค่าให้ผลิตภัณฑ์ เพิ่มรายได้ให้กับคนในท้องถิ่น และการปรับตัวให้เข้ากับสังคมโลก คงเป็นที่ประจักษ์แล้วว่า หมูฝอยเป็นอาหารที่มีคุณประโยชน์ที่ส่งผลดีต่อสุขภาพมากมายควร ค่ำที่จะอยู่กับครัวไทย ซึ่งคนไทยคงต้องหันกลับมามองของดีที่มีอยู่ใกล้ตัวเรา สิ่งที่สำคัญที่สุดคือคนไทยเองต้องตระหนักและเห็นคุณค่าของภูมิปัญญาไทยที่บรรพบุรุษได้สั่งสมและถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น ดังนั้นจึงไม่สายเกินไป ที่เราจะหันมาส่งเสริมให้มีการอนุรักษ์อาหารไทยที่ทรงคุณค่าเช่นนี้ไว้ตลอดไป

ใบความรู้ การทำหมูฝอย

ขั้นตอนและวิธีทำการทำหมูฝอย

วิธีทำอาหารว่างจากเมนูหมู นั้นก็คือหมูฝอย สูตรจาก จับหมูไปต้มจนสุกแล้วฉีกเป็นเส้น จากนั้นก็เอาไปผัดกับน้ำซอสและใส่หอมเจียว



ส่วนผสมการทำหมูฝอย

- | | |
|---------------|------------|
| 1. เนื้อหมู | 1 กิโลกรัม |
| 2. หอมแดงซอย | 1 ถ้วย |
| 3. น้ำปลา | 1/2 ถ้วย |
| 4. เกลือ | 1 ช้อนชา |
| 5. น้ำตาลทราย | 1/2 ถ้วย |
| 6. ซอสปรุงรส | 2 ช้อนโต๊ะ |
| 7. น้ำเปล่า | 3 ช้อนโต๊ะ |

วิธีทำการทำหมูฝอย

1. ต้มหมูในน้ำเดือด 1 ชม. แล้วตักขึ้นพักให้เย็นฉีกเป็นเส้นพักไว้
2. ผสมเครื่องปรุงรส น้ำตาล เกลือ
3. ขยำเครื่องปรุงรสให้ละลายเข้ากันดี
4. เทน้ำปรุงรสราดลงบนหมู ขยำคลุกเคล้าให้เข้ากัน
5. ตั้งกระทะไฟกลางเติมน้ำมันลงไปใส่หอมหัวแดงซอยลงไปแล้วตามหมูฝอย ทอดหมูตลอดประมาณ 20 นาที หรือจนกว่าหมูจะออกสีเหลือง ตักหมูฝอยขึ้นแล้วกดน้ำมันในหมูออกให้หมูเหลืองถาดแล้วเกลี่ยหมูฝอย ให้ทั่วพักให้เย็น พร้อมจำหน่าย

ใบความรู้

ประโยชน์ คุณค่าทางโภชนาการของหมูฝอย



รายละเอียดหมูฝอย

หมูฝอยทอดกรอบ หมูฝอยทอดกรอบเนื้อหมูฉีกเป็นเส้นปรุงรสทอดกรอบ รสชาติ หวานๆ เค็มๆ รับประทานได้ทั้งข้าวเหนียว ข้าวสวยและข้าวต้ม บรรจุน้ำตาลน้อยๆ ผูกโบว์ให้เป็นของขวัญของฝากได้ สามารถเก็บไว้ได้นาน “หมูเส้น” เมนูกินเล่นยอดนิยมของคนไทย โดย หมูเส้น เจ้านี้รสชาติเข้มข้น กรอบ เค็ม หวาน กำลังดี กลิ่นหอมชวนกิน ไม่มันและไม่ม่กลิ่นหืนมากวนใจ กินคู่กับข้าวเหนียวร้อนๆ ข้าวสวยอุ่นๆ โรยหน้าขนมจีนกินคู่กันกับแกงเขียวหวาน เอาไปคลุกเคล้ากับเมนูยำต่างๆ หรือจะกินแกล้มไปกับเครื่องดื่มแก้วโปรด ก็ลงตัวทุกเมนู แถมเก็บไว้ได้นานเกือบเดือนโดยไม่เหม็นหืนหรือหมูแข็งกระด้างหมูเส้น หรือที่เราเรียก ๆ กันว่า หมูฝอย ทำหมูเส้นไม่ได้ยากสักเท่าไร เป็นการเอาหมูฉีกเส้น หอม เจริญ ไปทอดให้เหลืองก่อน แล้วค่อยมาผัดรวมกันในน้ำตาลปี๊บเคี้ยวปรุงรส หรือเอาหมูฉีกเส้นที่ไม่ต้องทอดไปผัดในน้ำตาลปี๊บเคี้ยวปรุงรสให้ได้ที่ ก่อนจะมาเคล้ากับหอมแดงเจียวอีกที ซึ่งแต่ละวิธีก็จะได้หมูฝอยที่มีรสสัมผัส และหน้าตาแตกต่างกันออกไปกินกับข้าวเหนียวก็อร่อย กินกับข้าวสวยก็ดีงาม

ใบความรู้ การบรรจุหีบห่อ



การบรรจุภัณฑ์ที่ดึงดูดความสนใจ ตอบโจทย์ของผู้บริโภค ภายใต้บรรจุภัณฑ์ ส่งเสริมอาชีพ เสริมให้แก่พี่น้องเกษตรกรสามารถแปรรูป และถนอมอาหาร เก็บไว้ได้นานสามารถ สร้างอาชีพเสริม เพิ่ม รายได้เพื่อความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น สร้างความภาคภูมิใจจากผู้ให้สู่ความสุขใจของผู้รับ ต่อยอดสู่การพัฒนา คุณภาพชีวิตให้กับเกษตรกร และชุมชนอย่างยั่งยืน ความสำคัญของการบรรจุภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์นั้นมีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งต่อผลผลิตทั้งหลาย ดังนี้ 1. รักษาคุณภาพ และปกป้องตัวสินค้า เริ่มตั้งแต่การขนส่ง การเก็บให้ ผลผลิตหรือผลิตภัณฑ์ เหล่านั้นมิให้เสียหายจากการปนเปื้อนจากฝุ่นละออง แมลง คน ความชื้น ความร้อน แสงแดด และการ ปลอมปน เป็นต้น 2. ให้ความสะดวกในเรื่องการขนส่ง การจัดเก็บมีความรวดเร็ว ในการขนส่ง เพราะสามารถรวมหน่วย ของผลิตภัณฑ์เหล่านั้นเป็นหน่วยเดียวได้ 3. ส่งเสริมทางการตลาด บรรจุภัณฑ์เพื่อการจัดจำหน่ายเป็นสิ่งแรกที่ผู้บริโภคเห็น ดังนั้นบรรจุ ภัณฑ์จะต้องจะทำหน้าที่บอกกล่าว สิ่งต่างๆของตัวผลิตภัณฑ์โดยการบอกข้อมูลที่จำเป็นทั้งหมดของตัว สินค้า และนอกจากนั้นจะต้องมีรูปลักษณ์ ที่สวยงามสะดุดตาเชิญชวนให้เกิดการตัดสินใจซื้อ

วัตถุประสงค์ของการออกแบบบรรจุภัณฑ์

1. เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ที่สามารถเอื้อประโยชน์ด้านหน้าที่ใช้สอยได้ดี มีความปลอดภัย ประหยัดและมีประสิทธิภาพ
2. เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ที่สามารถสื่อสารและสร้างผลกระทบต่อผู้บริโภคโดยใช้ความรู้แขนงศิลปะเข้ามาสร้างคุณลักษณะเช่นมีเอกลักษณ์มีลักษณะพิเศษที่ดึงดูดและสร้างการจดจำตลอดจนเข้าถึงความหมาย และคุณประโยชน์ของผลิตภัณฑ์
3. เพื่อปกป้องคุ้มครองและรักษาคุณภาพสินค้า
4. เป็นตัวชี้บ่งและสื่อสารรายละเอียดสินค้า ดึงดูดผู้บริโภค แสดงถึงภาพลักษณ์
5. เป็นต้นทุนในการผลิตสินค้า เมื่อบรรจุภัณฑ์ดีย่อมมีส่วนช่วยให้มูลค่าสินค้าสูงขึ้น

ใบความรู้ การคำนวณต้นทุนกำไร
การคิดต้นทุน กำไร การผลิตและค่าใช้จ่ายในการทำหมูฝอย

วัน เดือน ปี	รายการ	จำนวนสิ่งของ	จำนวนเงิน(บาท)	หมายเหตุ
	ค่าใช้จ่าย(ต้นทุน) 1.เนื้อหมูส่วนสะโพก	1 กิโลกรัม	120 บาท	กำไร 660 บาท
	2.เกลือป่น	1 ถุง	10 บาท	
	3.น้ำตาลทรายแดง	500 กรัม	25 บาท	
	4.ซอสปรุงรส	200 มล.	20 บาท	
	5.น้ำปลา	300 มล.	17 บาท	
	6.น้ำมัน	1 ขวด	48 บาท	
	7.หอมแดงซอย	100 กรัม	100 บาท	
	รวมค่าใช้จ่าย		340 บาท	
	รายได้		1,000	

*** สามารถทำหมูฝอยได้ 50 กล่อง (ขายกล่องละ 20 บาท)

การกำหนดราคาขายต่อหน่วย ดังนี้

รวมต้นทุนในการลงทุนทำหมูฝอย 340 บาท โดยทำหมูฝอยได้ 50 กล่อง จำหน่ายกล่องละ 20 บาท
จึงขายได้จะเป็นเงิน 1,000 บาท จากต้นทุน 340 บาท ทำให้ได้กำไร 660 บาท

หมายเหตุ

การกำหนดกำไรที่ต้องการขึ้นอยู่กับสิ่งเหล่านี้ด้วย เช่น ราคาตลาด ลักษณะของสินค้าและบริการ เป็นสินค้าหายาก เป็นสินค้าเฉพาะกลุ่ม หรือมีฤดูกาลเข้ามาเกี่ยวข้องก็สามารถที่จะกำหนดกำไรที่ต้องการสูงได้ การตั้งราคาให้สามารถแข่งขันได้นั้นต้องอยู่บนพื้นฐานความสมดุลระหว่างความพึงพอใจของผู้ซื้อและผู้ขายด้วย ถ้าสินค้าโดยทั่วไปมีขายกันแพร่หลาย มีคู่แข่งมากก็ต้องกำหนดกำไรน้อยลงไป

ใบความรู้ ช่องทางการตลาด

ช่องทางจำหน่ายทางตรงมีช่องทางขายดังนี้

- หน้าร้าน มีการจัดจำหน่ายสินค้าและบริการจากผู้ผลิตให้แก่ผู้บริโภคโดยตรง

ช่องทางการจำหน่ายโดยอ้อมมีช่องทางการขายดังนี้

- ทางออนไลน์

ขายบนเพจ Facebook เป็นช่องทางที่ง่ายที่สุด คนขายนิยมสูงสุด และก็เข้าถึงกลุ่มลูกค้าเราได้มากที่สุดเช่นกัน เพราะสมัยนี้ใครๆก็เล่น Facebook กันทั้งนั้น ทำให้สินค้าเราเข้าถึงกลุ่มลูกค้าได้ง่ายมาก ยิ่งปัจจุบัน Facebook สามารถตั้งบที่ใช้โฆษณาและกำหนดกลุ่มเป้าหมายเองด้วยทำให้เปิดเพจ ขายของบน Facebook อีกช่องทางหนึ่ง

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ - นามสกุล

หลักสูตร กลุ่ม.....

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนนประเมิน (100 คะแนน)
1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20 คะแนน)	
1.1 ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
1.2 สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
2. ทักษะการปฏิบัติ (40 คะแนน)	
2.1 สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม	
2.2 ประเมินโดยให้สาธิต	
2.3 แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ	
2.4 ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	
3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40 คะแนน)	
3.1 สังเกตผลงาน	
3.2 ตรวจสอบผลงาน	
3.3 มีความคิดสร้างสรรค์	
3.4 ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	
รวมคะแนน (100 คะแนน)	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตรจะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ.....วิทยากร
()

แบบทดสอบก่อนเรียน
การทำหมฝอย

1. ข้อใดไม่ใช่วัสดุในการทำหมฝอย
 - ก. เนื้อหมูส่วนสะโพกไม่ติดมัน
 - ข. น้ำตาลปีบ
 - ค. พริกไทย
 - ง. ถูกทุกข้อ

2. การทำหมฝอยควรเลือกหมูส่วนไหนถึงจะอร่อย ก.
เนื้อหมูส่วนสะโพกไม่ติดมัน
 - ข. เนื้อสัน
 - ค. หมูสามชั้น
 - ง. ถูกทุกข้อ

3. ข้อใดคือเคล็ดลับการทอดหมฝอย
 - ก. ใส่หอมแดงลงไปเจียวพร้อมหมู
 - ข. ทอดเสร็จไม่ต้องรอให้หมูสีเข้มมากนัก เดี่ยวหมูจะไหม้
 - ค. พอหมูสุกให้ใส่น้ำตาลในเส้นหมู
 - ง. ถูกทุกข้อ

4. ทำไมหมฝอยจึงเป็นตัวลดน้ําหนักได้ดี
 - ก. เป็นแหล่งโปรตีนธรรมชาติ
 - ข. ให้โปรตีนสูง
 - ค. อร่อย อิ่มง่าย สบายท้อง
 - ง. ถูกทุกข้อ

5. หมฝอยมีอีกชื่อหนึ่งเรียกว่าอะไร
 - ก. หมูเส้น
 - ข. หมูหย็อง
 - ค. หมูยอ
 - ง. ไม่มีข้อถูก

เฉลย

ข้อที่	เฉลย
1	ง.ถูกทุกข้อ
2	ก.เนื้อหมูส่วนสะโพกไม่ติดมัน
3	ง.ถูกทุกข้อ
4	ง.ถูกทุกข้อ
5	ก.หมูเส้น