



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตร การทำเนื้อหมูแดดเดียว  
จำนวน 3 ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม  
กระทรวงศึกษาธิการ

## คำนำ

การจัดทำหลักสูตรการทำเนื้อหมูแดดเดียว ได้จัดทำขึ้นตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ให้สถานศึกษาขับเคลื่อนการพัฒนาการศึกษาที่ยั่งยืนกิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนในการจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่องให้กลุ่มเป้าหมายโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำใน 5 กลุ่มอาชีพได้แก่ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการรวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐาน ได้จัดทำหลักสูตรเพื่อเสริมสร้างทักษะใหม่ (New skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up skill) หรือทบทวนทักษะ (Re skill) เพื่อให้สถานศึกษาหรือผู้จัดกิจกรรมนำไปใช้ในการขับเคลื่อนโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียนและความต้องการของตลาดแรงงาน การพัฒนาประเทศ การดำเนินงานจัดกิจกรรมหลักสูตรฝึกอาชีพให้แก่ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายให้ดำเนินการตามแนวทางการดำเนินงานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (ฉบับปรับปรุง พ.ศ.2561) การกำหนดเนื้อหาและชั่วโมงในการเรียนหลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวนชั่วโมงของ เนื้อหาความรู้และการปฏิบัติเมื่อผู้เรียนเรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถนำความรู้ และทักษะไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ รวมทั้งสามารถนำจำนวนชั่วโมงที่ได้เรียนไปเทียบโอน เป็นผลการเรียนในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพตามหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551

การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองของ สกร.ระดับอำเภอ เพื่อตอบสนองนโยบายดังกล่าวจึงต้องปรับเปลี่ยนกระบวนการจัดการเรียนรู้ ที่เน้นการปฏิบัติจริง เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากผู้มีประสบการณ์ในอาชีพโดยตรง ผู้สอนเป็นวิทยากรที่มีความรู้ ความสามารถ และเป็นผู้ประกอบการในอาชีพนั้น ๆ ให้ความสำคัญต่อการประเมินผลการจบหลักสูตรที่เน้นทักษะ ความสามารถ และการมีผลงาน ชิ้นงาน ที่ได้มาตรฐานออกสู่ตลาดได้การพัฒนาหลักสูตรอาชีพ จึงต้องปรับใหม่โดยการพัฒนาให้ครบวงจร ประกอบด้วย ช่องทางการประกอบอาชีพทักษะของอาชีพ การบริหารจัดการ และโครงการอาชีพพร้อมแหล่งเงินทุน และให้ผู้เรียนที่เรียนจบจากหลักสูตรอาชีพมีความมั่นใจว่าจะสามารถประกอบอาชีพสร้างรายได้ ได้อย่างแท้จริง จึงขอให้สถานศึกษาที่นำหลักสูตรที่ได้พัฒนาแล้วนั้น นำมาคัดเลือกให้เหมาะสมกับความต้องการของพื้นที่ และนำไปอนุมัติใช้ในการจัดการเรียนการสอนต่อไป

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	๒
หลักสูตรการทำเนื้อหมูแดดเดียว	1
โครงสร้างหลักสูตรการทำเนื้อหมูแดดเดียว	4
แบบทดสอบก่อนเรียน	5
ใบความรู้ ความเป็นมาของการทำเนื้อหมูแดดเดียว	8
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	11
แบบทดสอบหลังเรียน	12
เฉลยแบบทดสอบหลักสูตรวิชาการทำเนื้อหมูแดดเดียว	14

**ชื่อหลักสูตรการทำเนื้อหมูแดดเดียว**  
**จำนวน 3 ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและการบริการ**

\*\*\*\*\*

**1. ความเป็นมา**

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่มีความจำเป็นต่อการดำเนินชีวิตของมนุษย์ การถนอมอาหารได้เข้ามา มีบทบาทสำคัญต่อมนุษย์เป็นอย่างมากเนื่องจากพฤติกรรมการบริโภคอาหารมีการเปลี่ยนแปลงไป จากเดิม เนื่องจากคนส่วนใหญ่ต้องการความสะดวก รวดเร็ว และต้องการเก็บรักษาอาหารไว้บริโภคได้นานๆ การถนอมอาหารนั้นมีมาตั้งแต่ สมัยโบราณ โดยชาวโรมันค้นพบการรมควันเนื้อสัตว์ การหมัก เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ การทำเนยแข็ง จนกระทั่งปี ค.ศ. 1864 หลุยส์ ปาสเตอร์ ได้พบว่าไวน์และเบียร์เกิด การบูดเสียจากสิ่งมีชีวิต เล็กๆที่มอง ไม่เห็นด้วยตาเปล่า ที่เรียกว่า “จุลินทรีย์” มีผู้ให้คำจำกัดความของการ ถนอมอาหารไว้หลายอย่าง ซึ่งอาจสรุปได้ ว่าการถนอมอาหาร เป็นการเก็บ รักษาอาหารไว้ให้ได้นานโดยไม่ทำ ให้อาหารนั้นเกิดการเสื่อม เสียและยังคงอยู่ในสภาพที่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

การถนอมอาหาร (food preservation) หมายถึง วิธีการยืดอายุอาหารเพื่อเก็บรักษาให้มีคุณภาพ และคุณค่าทางโภชนาการใกล้เคียงกับของเดิม ไม่บูดเน่าเสียหายง่าย การถนอมอาหารเป็นกระบวนการของ การแปรรูป ควบคุม และการทำให้อาหารสดไม่แปรสภาพด้วยการทำลายของจุลินทรีย์ ด้วยกรรมวิธีหลายอย่าง ได้แก่ การเลือกใช้อาหารที่มีการปะปนของจุลินทรีย์น้อย การบั่นหรือกรองเพื่อกำจัดจุลินทรีย์ในอาหาร การเก็บ รักษาอาหารไว้ ในภาชนะที่มิดชิดและเป็นสุญญากาศ ดังนั้น การถนอมอาหาร หมายถึง การแปรรูป หรือการ เก็บรักษาอาหารให้คง สภาพเดิมได้นานโดยไม่บูดเน่า ไม่มีการเปลี่ยนแปลงหรือช่วยชะลอการเปลี่ยนแปลงของ เนื้อสัมผัส กลิ่น สี และรสของอาหาร ส่งผลทำให้อาหารมีอายุการจัดเก็บนาน ยังคงคุณค่าทางโภชนาการของ อาหารไว้ รวมถึงรักษาสภาพคุณค่าทาง โภชนาการของอาหารให้คงเดิมหรือเปลี่ยนแปลงน้อยที่สุด

**2. จุดประสงค์การเรียนรู้**

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

### 3. กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนทั่วไปกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### 4. ระยะเวลา

การเรียนรู้ และฝึกทักษะ	จำนวน 3	ชั่วโมง
4.1 ภาคทฤษฎี	จำนวน 30	นาที
4.2 ภาคปฏิบัติ	จำนวน 2.30	ชั่วโมง

### 5. เนื้อหาหลักสูตร

- 5.1 วัสดุอุปกรณ์ในการทำเนื้อแดดเดียวและการนำไปใช้ประโยชน์
- 5.2 ขั้นตอนการทำเนื้อหมูแดดเดียว
- 5.3 การจัดการด้านการตลาด
- 5.4 แหล่งเรียนรู้
- 5.5 ทิศทางการประกอบอาชีพ

### 6. การจัดการเรียนรู้

- 6.1 การศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
- 6.2 การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
- 6.3 การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
- 6.4 ฝึกปฏิบัติจริง

### 7. สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

- 7.1 วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้
- 7.2 VCD / หนังสือ
- 7.3 Internet
- 7.4 ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้

## 8. การวัดและประเมินผล

การวัดผลประเมินผลหลักสูตร เป็นการตรวจสอบความก้าวหน้าโดยใช้ผลการประเมินเป็นข้อมูลและสารสนเทศ ที่แสดงการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ ซึ่งสามารถประเมินได้ด้วยวิธีการต่างๆ ดังนี้

8.1 การสังเกต

8.2 การประเมินผลงาน/ชิ้นงาน

## 9. การจบหลักสูตร

9.1 มีระยะเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

9.2 มีผลการเรียนผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ตามเกณฑ์ที่กำหนดดังนี้

9.2.1 ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ 20

9.2.2 ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ 80

## 10. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

10.1 หลักฐานการเข้าเรียนตลอดหลักสูตร

10.2 ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

10.3 วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษาที่มีการจัดการเรียนรู้หลักสูตรการทำเนื้อหมูแดดเดียว

## 11. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำเนื้อหมูแดดเดียวนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอก ระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 หรืออื่น ๆ ได้ตามเกณฑ์ที่สถานศึกษากำหนด

.....

โครงสร้างหลักสูตรการทำเนื้อหมูแดดเดียว

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	สื่อการเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	จำนวนชั่วโมง	
							ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	การทำเนื้อหมูแดดเดียว	1.เพื่อเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพและยกระดับทักษะเดิมให้ดีขึ้น 2.เพื่อสร้างทักษะใหม่ที่จำเป็นในการทำงานให้สอดคล้องกับความต้องการ 3.เพื่อลดรายจ่ายเพิ่มรายได้ในครัวเรือนสามารถนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ในชีวิตรประจำวันได้อย่างมีความสุข	1.วัสดุอุปกรณ์ในการทำเนื้อหมูแดดเดียวและการนำไปใช้ประโยชน์ 2.ขั้นตอนการทำเนื้อหมูแดดเดียว 3.การจัดการด้านการตลาด 3.1 แหล่งเรียนรู้ 3.2 ทิศทางการประกอบอาชีพ <b>ขั้นตอนการเตรียมการ</b> 1.ความเป็นมาการทำเนื้อหมูแดดเดียว 2.วัสดุอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัสดุ 3.ขั้นตอนการทำเนื้อหมูแดดเดียว 4.การปฏิบัติการทำเนื้อหมูแดดเดียว 5.คุณค่าการทำเนื้อหมูแดดเดียว 6.การจัดหาหรือการทำบรรจุหีบห่อ 7.การคิดต้นทุนกำไร 8.ช่องทางการขาย /การตลาดของการทำเนื้อหมูแดดเดียว	ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ วัสดุของจริงและสื่อบุคคลในชุมชน 1. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้/ใบความรู้ 2. VCD/หนังสือ/ Internet 3. วัสดุอุปกรณ์ของจริง 4. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพ ตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้ 5.แบบทดสอบก่อนเรียน/แบบทดสอบหลังเรียน	1. การศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา 2.การศึกษาดูงานจากแหล่ง เรียนรู้ 3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ 4. การฝึกปฏิบัติจริง	การวัดผลประเมินผลหลักสูตร เป็นการตรวจสอบความก้าวหน้า โดยใช้ผลการประเมินเป็นข้อมูลและสารสนเทศที่แสดงการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ ซึ่งสามารถประเมินได้ด้วยวิธีการต่างๆ ดังนี้ 1. การสังเกต 2. การประเมินผลงาน/ชิ้นงาน	30 นาที	
								2.30 ชั่วโมง

## แบบทดสอบก่อนเรียนหลักสูตรวิชาการทำเนื้อหมูแดดเดียว

1. เนื้อหมูส่วนใดที่นิยมนำมาทำเนื้อแดดเดียวมากที่สุด?
  - ก. ส่วนสะโพก
  - ข. ส่วนสันคอหมู
  - ค. ส่วนสันใน
  - ง. ส่วนสันนอก
2. ส่วนประกอบใดที่สำคัญที่สุดในการหมักเนื้อเพื่อทำเนื้อหมูแดดเดียว?
  - ก. น้ำมันพืช
  - ข. เกลือ
  - ค. น้ำตาล
  - ง. พริกไทย
3. การหมักเนื้อหมูนานเกินไปจะส่งผลอย่างไร?
  - ก. เนื้อจะนุ่มขึ้น
  - ข. เนื้อจะแข็งและเหนียว
  - ค. เนื้อจะสุกเร็วขึ้น
  - ง. เนื้อจะไม่มีรสชาติ
4. วิธีการหั่นเนื้อหมูที่เหมาะสมสำหรับการทำเนื้อหมูแดดเดียวคือ?
  - ก. หั่นตามลายเนื้อ
  - ข. หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ
  - ค. หั่นตามความชอบ
  - ง. หั่นขวางลายเนื้อ
5. อุณหภูมิและความชื้นที่เหมาะสมสำหรับการตากเนื้อหมูแดดเดียวคือ?
  - ก. อุณหภูมิต่ำ ความชื้นสูง
  - ข. อุณหภูมิต่ำ ความชื้นต่ำ
  - ค. อุณหภูมิสูง ความชื้นต่ำ
  - ง. อุณหภูมิปานกลาง ความชื้นปานกลาง



6. การทอดเนื้อหมูแดดเดียวก่อนนำไปตากแดดมีประโยชน์อย่างไร?
- ก. ทำให้เนื้อสุกเร็วขึ้น
  - ข. ทำให้เนื้อมีรสชาติเข้มข้นขึ้น
  - ค. ช่วยให้เนื้อแห้งเร็วขึ้น
  - ง. ไม่ได้มีประโยชน์ใด
7. วิธีการสังเกตว่าเนื้อหมูแดดเดียวสุกดีแล้วคือ?
- ก. เนื้อแห้งและแข็ง
  - ข. เนื้อมีกลิ่นหอม
  - ค. เนื้อนุ่มและยืดหยุ่น
  - ง. เนื้อมีสีน้ำตาลเข้ม
8. การเก็บรักษาเนื้อหมูแดดเดียวที่ถูกต้องวิธีคือ?
- ก. เก็บในตู้เย็น
  - ข. เก็บในตู้แช่แข็ง
  - ค. เก็บในภาชนะปิดสนิท
  - ง. ถูกทุกข้อ
9. เครื่องเทศใดที่นิยมนำมาปรุงรสเนื้อหมูแดดเดียว?
- ก. อบเชย
  - ข. กานพลู
  - ค. พริกไทยดำ
  - ง. ถูกทุกข้อ
10. เนื้อหมูแดดเดียวสามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายอย่าง เช่น?
- ก. ผัดกับผัก
  - ข. ยำ
  - ค. ส้มตำ
  - ง. ถูกทุกข้อ



## ใบความรู้ เรื่องการทำเนื้อหมูแดดเดียว



### เนื้อหมูแดดเดียว เมนูอร่อยทำง่าย

เนื้อหมูแดดเดียว เป็นเมนูอาหารไทยยอดนิยมที่ทำจากเนื้อสัตว์นำไปหมักและตากแดดจนแห้ง มีรสชาติเค็ม หวาน เค็ม กลมกล่อม สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลากหลายเมนู เช่น ผัดผัก ยำ ส้มตำ เป็นต้น

### วัตถุดิบหลัก

1. เนื้อหมู ส่วนที่นิยมคือเนื้อติดมัน
2. เครื่องปรุงรส เกลือ น้ำตาล พริกไทย รากผักชี กระเทียม



### อุปกรณ์

1. มีด
2. เขียง
3. ชามผสม
4. ถุงพลาสติก
5. ตะแกรง



### วิธีทำ

1. เตรียมเนื้อหมู : หั่นเนื้อหมูเป็นชิ้นบาง ๆ ตามขวางลายเนื้อ เพื่อให้เนื้อหมูนุ่มเมื่อนำไปเคี้ยว
2. หมักเนื้อหมู : ผสมเครื่องปรุงรสทั้งหมดให้เข้ากัน จากนั้นนำไปคลุกเคล้ากับเนื้อหมูให้ทั่ว หมักทิ้งไว้ประมาณ 30 นาที - 1 ชั่วโมง
3. ตากแดด : นำเนื้อหมูที่หมักแล้วไปวางบนตะแกรง ตากแดดจัดประมาณ 2-3 ชั่วโมง หรือจนกว่าเนื้อหมูแห้งสนิท ควรกลับด้านเนื้อหมูเป็นระยะๆ เพื่อให้แห้งทั่วถึง
4. เก็บรักษา : เมื่อเนื้อหมูแห้งสนิทแล้ว นำไปเก็บในภาชนะที่ปิดสนิท เก็บในตู้เย็นเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา

### เคล็ดลับ

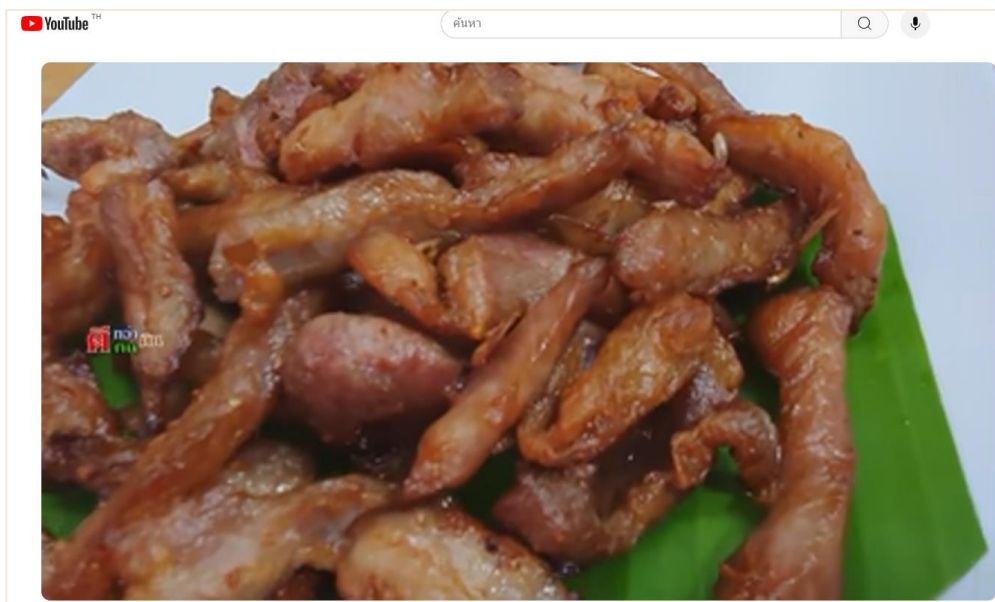
1. เลือกเนื้อหมู : ควรเลือกเนื้อหมูที่สดใหม่ มีสีแดงสด และมีไขมันแทรก
2. หมักให้เข้าเนื้อ : การหมักเป็นขั้นตอนสำคัญที่ทำให้เนื้อหมูมีรสชาติอร่อย ควรหมักให้เครื่องปรุงรสซึมเข้าไปในเนื้อหมูอย่างทั่วถึง
3. ตากแดดให้พอดี : หากตากแดดนานเกินไป เนื้อหมูจะแข็งและเหนียวเกินไป
4. ปรุงรสตามชอบ : สามารถปรับปริมาณเครื่องปรุงรสได้ตามความชอบ

### เมนูแนะนำที่ทำจากเนื้อหมูแดดเดียว

1. ผัดผัก : ผัดเนื้อหมูแดดเดียวกับผักต่างๆ เช่น ผักบุ้ง ผักกาดขาว
2. ยำ : ยำเนื้อหมูแดดเดียวกับหอมแดง พริก ข่า มะนาว
3. ส้มตำ : ใส่เนื้อหมูแดดเดียวลงไปในส้มตำ เพื่อเพิ่มรสชาติและความอร่อย
4. ทานคู่กับข้าวเหนียว : เนื้อหมูแดดเดียวเข้ากันได้ดีกับข้าวเหนียว

### ข้อควรระวัง

1. ควรเลือกสถานที่ตากแดดที่สะอาด ปราศจากฝุ่นละออง และแมลง
2. หากอากาศร้อนจัด ควรนำเนื้อหมูเข้ามาเก็บในที่ร่มเป็นระยะ เพื่อป้องกันไม่ให้เนื้อหมูแห้งเกินไป
3. ไม่ควรตากเนื้อหมูแดดเดียวในช่วงที่มีฝนตก เพราะจะทำให้เนื้อหมูเน่าเสียได้



[https://www.youtube.com/watch?v=H5Xaml\\_FwYU](https://www.youtube.com/watch?v=H5Xaml_FwYU)

**แบบประเมินผลงานผู้เรียน**

ชื่อ – สกุล.....

หลักสูตร..... กลุ่ม.....

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนนประเมิน (10 คะแนน)
1. ความรู้ความเข้าใจเนื้อหาสาระ (21 คะแนน)	
1.1 ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
1.2 สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
2. ทักษะการปฏิบัติ (41 คะแนน)	
2.1 สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม	
2.2 ประเมินโดยให้สาธิต	
2.3 แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ	
2.4 ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม	
3. คุณภาพผลงาน ผลการปฏิบัติ	
3.1 สังเกตผลงาน	
3.2 ตรวจสอบผลงาน	
3.3 มีความคิดสร้างสรรค์	
3.4 ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	
<b>รวมคะแนน (100 คะแนน)</b>	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ.....วิทยากร

( )

### แบบทดสอบหลังเรียนหลักสูตรวิชาการทำเนื้อหมูแดดเดียว

1. เนื้อหมูส่วนใดที่นิยมนำมาทำเนื้อแดดเดียวมากที่สุด?
  - ก. ส่วนสะโพก
  - ข. ส่วนสันคอหมู
  - ค. ส่วนสันใน
  - ง. ส่วนสันนอก
  
2. ส่วนประกอบใดที่สำคัญที่สุดในการหมักเนื้อเพื่อทำเนื้อหมูแดดเดียว?
  - ก. น้ำมันพืช
  - ข. เกลือ
  - ค. น้ำตาล
  - ง. พริกไทย
  
3. การหมักเนื้อหมูนานเกินไปจะส่งผลอย่างไร?
  - ก. เนื้อจะนุ่มขึ้น
  - ข. เนื้อจะแข็งและเหนียว
  - ค. เนื้อจะสุกเร็วขึ้น
  - ง. เนื้อจะไม่มีรสชาติ
  
4. วิธีการหั่นเนื้อหมูที่เหมาะสมสำหรับการทำเนื้อหมูแดดเดียวคือ?
  - ก. หั่นตามลายเนื้อ
  - ข. หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ
  - ค. หั่นตามความชอบ
  - ง. หั่นขวางลายเนื้อ
  
5. อุณหภูมิและความชื้นที่เหมาะสมสำหรับการตากเนื้อหมูแดดเดียวคือ?
  - ก. อุณหภูมิต่ำ ความชื้นสูง
  - ข. อุณหภูมิต่ำ ความชื้นต่ำ
  - ค. อุณหภูมิสูง ความชื้นต่ำ
  - ง. อุณหภูมิปานกลาง ความชื้นปานกลาง

6. การทอดเนื้อหมูแดดเดียวก่อนนำไปตากแดดมีประโยชน์อย่างไร?
- ก. ทำให้เนื้อสุกเร็วขึ้น
  - ข. ทำให้เนื้อมีรสชาติเข้มข้นขึ้น
  - ค. ช่วยให้เนื้อแห้งเร็วขึ้น
  - ง. ไม่ได้มีประโยชน์ใด
7. วิธีการสังเกตว่าเนื้อหมูแดดเดียวสุกดีแล้วคือ?
- ก. เนื้อแห้งและแข็ง
  - ข. เนื้อมีกลิ่นหอม
  - ค. เนื้อนุ่มและยืดหยุ่น
  - ง. เนื้อมีสีน้ำตาลเข้ม
8. การเก็บรักษาเนื้อหมูแดดเดียวที่ถูกวิธีคือ?
- ก. เก็บในตู้เย็น
  - ข. เก็บในตู้แช่แข็ง
  - ค. เก็บในภาชนะปิดสนิท
  - ง. ถูกทุกข้อ
9. เครื่องเทศใดที่นิยมนำมาปรุงรสเนื้อหมูแดดเดียว?
- ก. อบเชย
  - ข. กานพลู
  - ค. พริกไทยดำ
  - ง. ถูกทุกข้อ
10. เนื้อหมูแดดเดียวสามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายอย่าง เช่น?
- ก. ผัดกับผัก
  - ข. ยำ
  - ค. ส้มตำ
  - ง. ถูกทุกข้อ



เฉลยแบบทดสอบหลักสูตรวิชาการทำเนื้อหมูแดดเดียว

ข้อที่	คำตอบ	หมายเหตุ
1.	ข. ส่วนสันคอหมู	
2.	ข. เกลือ	
3.	ข. เนื้อจะแข็งและเหนียว	
4.	ง. หั่นขวางลายเนื้อ	
5.	ค. อุณหภูมิสูง ความชื้นต่ำ	
6.	ง. อุณหภูมิสูง ความชื้นต่ำ	
7.	ก. เนื้อแห้งและแข็ง	
8.	ง. ถูกทุกข้อ	
9.	ง. ถูกทุกข้อ	
10.	ง. ถูกทุกข้อ	