

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำหมนกระดุกอ่อนหมู จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำดวน

ความสำคัญ

กระทรวงศึกษาธิการ ได้กำหนดนโยบายการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ เพื่อให้สถานศึกษาได้จัดการเรียนการสอนให้กับประชาชนเพื่อเป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชนให้สามารถนำไปปฏิบัติได้จริงและนำไปเป็นอาชีพเพื่อรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชนได้ การจัดการอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจโดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน

หมน เป็นชื่ออาหารอย่างหนึ่ง ทำด้วยเนื้อสัตว์เช่นหมูหมักให้เปรี้ยวด้วยข้าว น้ำตาล เกลือ และดินประสิว รสชาติเปรี้ยวนั้นเกิดจากเชื้อจุลินทรีย์กลุ่มแล็กโตบาซิลลัสที่ก่อตัวจากการหมักหมน มีหลายชนิด เช่น หมนเนื้อหมู หมนซี่โครง หมนกระดุกอ่อนหมู ซึ่งเป็นการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากหมู ซึ่งคนในชุมชนสามารถทำทานเองที่บ้าน และยังเป็นการพัฒนาความรู้เดิมในการถนอมอาหารเพื่อเก็บไว้กินได้เป็นระยะเวลานานและเพื่อเป็นการรักษาภูมิปัญญาในการถนอมอาหาร และผู้ที่สนใจฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำในชุมชนได้นำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและชุมชนได้อย่างมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

๑. จัดกระบวนการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยยึดหลักความสอดคล้องกับศักยภาพและความพร้อมของผู้เรียน ความหลากหลายตามความแตกต่างของกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งบูรณาการหลักปรัชญาคิดเป็น และหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ได้ตามความเหมาะสม
๒. พัฒนาหลักสูตรที่ยึดหลักความสอดคล้องกับความต้องการและความจำเป็นของกลุ่มเป้าหมาย เป็นไปตามสภาพบริบทชุมชนและสังคม รวมถึงนโยบายของทางราชการ
๓. มุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐาน ทักษะในการพัฒนาคุณภาพชีวิต
๔. ยึดหลักการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายและภูมิปัญญาท้องถิ่นในการดำเนินงาน

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ และเกิดทักษะในการทำหมนกระดุกอ่อนหมู
๒. เพื่อให้ประชาชนสามารถนำไปประกอบอาชีพทำหมนกระดุกอ่อนหมูสร้างรายได้
๓. เพื่อให้ประชาชนนำไปเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักเพื่อสร้างรายได้

เป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมายคือ

๑. กลุ่มผู้ที่ไม่มีความรู้ และมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
๒. กลุ่มผู้ที่มีความรู้และต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาการเรียนรู้และจำนวนหน่วยกิต

ระยะเวลาตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง ดังนี้

๑. ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

รายละเอียดหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำแหนมกระดุกอ่อนหมูได้ ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแหนมกระดุกอ่อนหมูได้	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำแหนมกระดุกอ่อนหมู ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่อต่างๆ เกี่ยวกับการทำกระดุกอ่อนหมู อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๑.๒ วิทยากรบรรยายเกี่ยวกับอาชีพการถนอมอาหารการทำกระดุกอ่อนหมู ๑.๓ วิทยากร ผู้เรียน และร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำกระดุกอ่อนหมูในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเองพร้อมกับสนทนากับผู้เรียนเกี่ยวกับอาชีพที่หลากหลายตลอดจนการซักถามสัมภาษณ์ ผู้เรียนเกี่ยวกับอาชีพที่น่าสนใจและอาชีพที่ใช้ความรู้ความสามารถผู้สอนแจ้งผลการเรียนรู้ให้ผู้เรียนทราบ	๑ ชม.	-
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ บอกวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการทำแหนมกระดุกอ่อนหมูได้ ๒.๒ อธิบายขั้นตอนการทำแหนมกระดุกอ่อนหมูได้ ๒.๓ ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติการทำแหนมกระดุกอ่อนหมูได้ ๒.๔ มีความรู้ความเข้าใจขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อ	๒.๑ หลักการพื้นฐานในการทำกระดุกอ่อนหมู ๒.๒ ขั้นตอนการทำแหนมกระดุกอ่อนหมู - สถานที่/พื้นที่ - การคัดเลือกกระดุกอ่อนหมูเพื่อการแปรรูป - ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำแหนมกระดุกอ่อนหมู ๒.๓ ขั้นตอนการทำให้แหนมกระดุกอ่อนหมู - การทำแหนมกระดุกอ่อนหมู	๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ๒. จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์พร้อมขั้นตอน วิธีการทำแหนมกระดุกอ่อนหมู และฝึกปฏิบัติ ๓. จัดให้ผู้เรียนรู้จักขั้นตอนในการทำแหนมกระดุกอ่อนหมู และการฝึกปฏิบัติ ๔. จัดให้ผู้เรียนรู้จักขั้นตอนดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือการจัดจำหน่าย ๕. วิทยากรตรวจสอบความถูกต้อง	-	๓ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		บริโภคหรือจำหน่าย	- การบรรจุผลิตภัณฑ์ ๒.๔ ขั้นตอนการดูแลรักษา เพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	๖. จัดบันทึกผลการเรียนรู้ ๗. วัดและประเมินผลตาม หลักสูตรกำหนด		
๓	การคิดราคาต้นทุนการผลิตและช่องทางการประกอบอาชีพ	เพื่อให้ผู้เข้าฝึกอบรมได้รับความรู้ในการคิดราคาดัชนีทุนการผลิตและเห็นช่องทางการประกอบอาชีพหรือต่อยอดอาชีพเดิมให้พัฒนาและสามารถพึ่งพาตนเองได้	การคิดราคาดัชนีทุนการผลิตและช่องทางการประกอบอาชีพ	-การบรรยาย -การฝึกปฏิบัติ	๑ ชม.	๑ ชม.
รวม					๒ ชม.	๔ ชม.
รวมทั้งสิ้น					๖ ชม.	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

การเรียนรู้หลักสูตรการทำหมันกระดุกอ่อนหมู เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญโดยการเรียนรู้จากเอกสารและการฝึกปฏิบัติ ดังนี้

๑. ศึกษาจากเอกสาร (ข้อมูลจากเอกสาร/สื่อ/การบรรยาย)
๒. ฟังวิทยากรบรรยายให้ความรู้
๓. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. การฝึกปฏิบัติร่วมกับวิทยากร ให้ผู้เรียนฝึกฝนด้วยตนเองจนเกิดทักษะ

สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย ได้แก่

๑. ใบความรู้/แผ่นพับเรื่องการทำหมันกระดุกอ่อนหมู
๒. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ วิธีทำหมันซีโครงหมู หมันกระดุกอ่อน รสชาติอร่อยลงตัว

<https://www.youtube.com/watch?v=paHrql๘-๓To&t=๓๐๒๖>

การวัดผลประเมินผล


๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินชิ้นงาน
๓. แบบประเมินความพึงพอใจ

การจบหลักสูตร

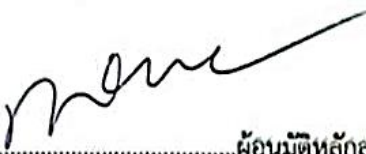
๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ตามเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้
 - ๒.๑ ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ ๒๐
 - ๒.๒ ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานการทำแผนมกระดุกอ่อนหมู ที่ได้คุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสุดารักษ์ ช่องงาม)
ครูผู้สอนคนพิการ

ลงชื่อ..........ผู้ตรวจหลักสูตร
(นายทศพร สุขาทิพย์)
ครู

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวณัฐพัชร์ สายไทย)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำดวน
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำดวน

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรการทำแผนมกระดูกอ่อนหมู จำนวน ๖ ชั่วโมง เรียน ๒ วัน (วันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน ๐๙.๐๐ – ๑๒.๐๐ น.

สถานที่จัด.....

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	<p>๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแผนม</p> <p>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพหมู</p>	<p>๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อต่างๆ เกี่ยวกับการทำกระดูกอ่อนหมู</p> <p>อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้</p> <p>๑.๒ วิทยาการบรรยายเกี่ยวกับอาชีพ การถนอมอาหาร การทำกระดูกอ่อนหมู</p> <p>๑.๓ วิทยาการ ผู้เรียน และร่วมกัน อภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำกระดูกอ่อนหมูในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเองพร้อมกับสนทนากับผู้เรียนเกี่ยวกับอาชีพที่หลากหลาย ตลอดจนการซักถาม สัมภาษณ์ผู้เรียนเกี่ยวกับอาชีพที่น่าสนใจและอาชีพที่ใช้ความรู้ความสามารถ ผู้สอนแจ้งผลการเรียนรู้ให้ผู้เรียนทราบ</p>	<p>ทฤษฎี ๑ ชม.</p> <p>ปฏิบัติ - ชม.</p>
วันที่..... เวลา.....	<p>๒.๑ หลักการพื้นฐานในการทำกระดูกอ่อนหมู</p> <p>๒.๒ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำแผนมกระดูกอ่อนหมู</p> <ul style="list-style-type: none"> - สถานที่/พื้นที่ - การคัดเลือกหมูเพื่อการแปรรูป - ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำแผนมกระดูกอ่อนหมู <p>๒.๓ ขั้นตอนแปรรูปการทำแผนมกระดูกอ่อนหมู</p> <ul style="list-style-type: none"> - การทำแผนมกระดูกอ่อนหมู - การบรรจุผลิตภัณฑ์ <p>๒.๔ ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือการจำหน่าย</p>	<p>๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์</p> <p>๒. จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์พร้อมขั้นตอน วิธีการทำแผนมกระดูกอ่อนหมู และฝึกปฏิบัติ</p> <p>๓. จัดให้ผู้เรียนรู้จักขั้นตอนในการทำแผนมกระดูกอ่อนหมู และการฝึกปฏิบัติ</p> <p>๔. จัดให้ผู้เรียนรู้จักขั้นตอนดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือการจำหน่าย</p> <p>๕. วิทยาการตรวจสอบความ ถูกต้อง</p> <p>๖. จัดบันทึกผลการเรียนรู้</p> <p>๗. วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด</p>	<p>ทฤษฎี - ชม.</p> <p>ปฏิบัติ ๓ ชม.</p>

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	การคิดราคาต้นทุนการ ผลิตและช่องทางการ ประกอบอาชีพ	-การบรรยาย -การฝึกปฏิบัติ	ทฤษฎี ๑ ชม. ปฏิบัติ ๑ ชม.

ลงชื่อ.....วิทยากร
(.....)
วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล/ครูผู้สอนคนพิการ
(.....)
วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน
(.....)
วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ
(.....)
วันที่...../...../.....

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

ใบงานที่ ๑
เรื่องการทำแผนมกระดูกอ่อนหมู
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำดวน

ชื่อ-สกุล..... ระดับการศึกษา..... อายุ..... อาชีพ.....

คำชี้แจง ให้ผู้เรียนเขียนคำตอบมาให้ครบทุกข้อ

๑. บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแผนมกระดูกอ่อนหมู (๕ คะแนน)

.....
.....
.....
.....
.....

๒. อธิบายขั้นตอนการทำแผนมกระดูกอ่อนหมู (๕ คะแนน)

.....
.....
.....
.....
.....

๓. อธิบายการบริหารจัดการตลาดมาพอสังเขป (๕ คะแนน)

.....
.....
.....
.....
.....

๔. อธิบายถึงวัตถุประสงค์หลักที่ใช้ในการทำแผนมหมู (๕ คะแนน)

.....
.....
.....
.....
.....

เฉลย ใบงานที่ ๑

การทำแหนมกระดูกอ่อนหมู

๑. บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู (๕ คะแนน)

แหนมหมูเป็นการแปรรูปอาหารอย่างง่าย และเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านเลือกใช้วัตถุดิบที่มีอยู่มาก ผนวกอาหารโดยมีวิธีการทำที่ไม่ยุ่งยาก การทำแหนมหมูหลายแบบ อาจใช้วัสดุที่ทำจากธรรมชาติ เช่น ใบตอง ในบางพื้นที่ใช้ถุงพลาสติกในการห่อแหนมหมูแบบลูกตุ้มจิว หรือ แบบแท่ง ยังสามารถหาอุปกรณ์ที่มีอยู่ในครัวเรือนในการทำแหนมหมูได้

๒. อธิบายขั้นตอนการทำแหนมหมู (๕ คะแนน)

ในการทำแหนมหมูสำหรับวัสดุอุปกรณ์นั้นมืออยู่ทุกระหว่าง สำหรับวัตถุดิบที่ใช้ เนื้อหมูต้องเป็น เนื้อหมูส่วนสะโพก/กระดูกอ่อนหมู หนังหมูไม่ติดมันนำมาต้มเป็นชิ้นเล็ก ๆ ส่วนกระเทียมแกะเปลือก ออกแล้วล้างให้สะอาด สิ่งสำคัญต้องสดใหม่สะอาด

ขั้นตอนและวิธีการปฏิบัติ

๑. ล้างวัสดุอุปกรณ์ ให้สะอาดผึ่งให้แห้ง
๒. เนื้อหมู/กระดูกอ่อนหมู นำมามาสับหรือบดให้ละเอียด
๓. หนังหมูไม่ติดมันนำมาต้ม แล้วหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ
๔. ข้าวเหนียว แช่วัว ๑ คืน แล้วนำมานึ่ง ก่อนมาผสมทิ้งไว้ให้เย็น
๕. กระเทียมปอกเปลือกแล้วล้างให้สะอาด แล้วนำมาปั่น

๓. อธิบายการบริหารจัดการตลาดและการจัดการความเสี่ยง (๕ คะแนน)

ให้เราสำรวจตัวเองก่อนที่จะเข้าสู่ธุรกิจการขายแหนมหมูว่า เรามีจุดเด่น จุดด้อย และโอกาสเติบโตทางธุรกิจเรามีเพียงไร และเราจะต้องเจอกับความเสี่ยงด้านในบ้าง การวิเคราะห์ความเสี่ยงเรื่องการตลาดเป็นการวิเคราะห์ที่นับว่าสำคัญ เพราะไม่เพียงแต่เราต้องดูภายในของเรา แต่ต้องดูศักยภาพคู่แข่งของเราด้วย ส่วนมากผลกระทบที่มาจากภายนอกก็มีผลกับการทำธุรกิจของเราไม่น้อยกว่า ๕๐ เปอร์เซ็นต์ (โดยเฉพาะสิ่งที่เราควบคุมไม่ได้ในกลไกการตลาด) เราต้องหาตัวเองให้เจอว่าเรามีจุดเด่นข้อได้เปรียบเรื่องที่จะทำนี้มากน้อยกว่าคู่แข่งในตลาดอย่างไร

๔. อธิบายถึงวัตถุดิบหลักที่ใช้ในการทำแหนมหมู (๕ คะแนน)

วิธีการเลือกวัสดุอุปกรณ์วัสดุอุปกรณ์ มีความสะอาด พอเหมาะต่อปริมาณ วัตถุดิบเนื้อหมู/กระดูกอ่อนหมู/ หนังหมูสดใหม่

วัสดุ/อุปกรณ์

๑. ใบตอง หรือ ถุงพลาสติก
๒. ยางรัดแกง
๓. มีด หม้อ ทัพพี และกะละมัง
๔. หมู กระดูกอ่อนหมู หนังหมู
๕. กระเทียม เกลือ
๖. ข้าวเหนียว

แบบประเมินชิ้นงาน
หลักสูตร การทำแผนมกระดูอ่อนหมู (จำนวน ๖ ชั่วโมง)

ชื่อ-นามสกุล.....

คำชี้แจง : ให้ผู้ประเมินใส่เครื่องหมาย / ลงในช่องที่ตรงกับระดับคะแนน (ดูเกณฑ์การให้คะแนน)

ประเด็นที่ประเมิน	วิทยากร/ผู้ประเมิน				หมายเหตุ
	เกณฑ์คะแนน				
คะแนน	๔	๓	๒	๑	
๑.อุปกรณ์สะอาดเหมาะสม					
๒.วัสดุที่ใช้ห่อเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม					
๓.สามารถเก็บรักษาแผนมกระดูอ่อนหมูต่อได้ เมื่อรับประทานไม่หมด					
๔.ผลงานมีรูปร่างลักษณะที่สวยงาม					
๕.ผลงานเสร็จตามเวลาที่กำหนด					
รวม					
รวมทุกรายการ					

ลงชื่อผู้ประเมิน.....วิทยากร

(.....)

ผู้ประเมิน

เกณฑ์การตัดสินคุณภาพชิ้นงาน

ช่วงคะแนน	ระดับคุณภาพ
๑๗-๒๐	ดีมาก
๑๓-๑๖	ดี
๙-๑๒	ปานกลาง
๕-๘	ปรับปรุง

แบบสรุปผลการประเมินชิ้นงาน

หลักสูตรการทำแผนมกระดูกอ่อนหมู (จำนวน ๖ ชั่วโมง)

ที่	ชื่อ-สกุล	รวมคะแนน ๕ ด้าน (๒๐ คะแนน)	ผ่าน	ไม่ผ่าน	หมายเหตุ
๑					
๒					
๓					
๔					
๕					
๖					
รวม					

ลงชื่อ.....วิทยากร
(.....)

แบบประเมินความพึงพอใจ
หลักสูตร การทำแผนมกระดุกอ่อนหมู (จำนวน ๖ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่

สถานที่จัด ณ บ้าน.....หมู่.....ตำบล.....อำเภอลำดวน จังหวัดสุรินทร์

ข้อมูลพื้นฐานของผู้ประเมินความพึงพอใจ

เพศ ชาย หญิง อายุ.....ปี วุฒิการศึกษา..... อาชีพ.....

คำชี้แจง ๑. แบบประเมินความพึงพอใจ มี ๔ ตอน

๒. โปรดแสดงเครื่องหมาย / ในช่องว่าระดับความพึงพอใจตามความคิดเห็นของท่าน

ข้อ	รายการประเมินความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ					หมายเหตุ
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	
ตอนที่ ๑ ความพึงพอใจด้านเนื้อหา							
๑	เนื้อหาตรงตามความต้องการ						
๒	เนื้อหาเพียงพอต่อความต้องการ						
๓	เนื้อหาไม่มีความทันสมัย						
๔	เนื้อหาไม่ประโยชน์ต่อการนำไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิต						
ตอนที่ ๒ ความพึงพอใจด้านกระบวนการจัดกิจกรรม							
๕	ความเหมาะสมของการจัดกิจกรรม						
๖	กิจกรรมสอดคล้องกับวัตถุประสงค์						
๗	การสร้างบรรยากาศเพื่อให้เกิดการเรียนรู้						
๘	การจัดกิจกรรมเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย						
๙	วิธีการวัดผล/ประเมินผลเหมาะสมกับวัตถุประสงค์						
ตอนที่ ๓ ความพึงพอใจต่อวิทยากร							
๑๐	วิทยากรมีความรู้ความสามารถในเรื่องที่ถ่ายทอด						
๑๑	วิทยากรมีเทคนิคการถ่ายทอดใช้สื่อเหมาะสม						
๑๒	วิทยากรเปิดโอกาสให้มีส่วนร่วมและซักถาม						
ตอนที่ ๔ ความพึงพอใจด้านการอำนวยความสะดวก							
๑๓	สถานที่ วัสดุ อุปกรณ์สิ่งอำนวยความสะดวก						
๑๔	การสื่อสาร การสร้างบรรยากาศเพื่อให้เกิดการเรียนรู้						
๑๕	การบริการ การช่วยเหลือและการแก้ไขปัญหา						

ความคิดเห็นข้อเสนอแนะ.....
.....

หมายเหตุ สถานศึกษาอาจปรับเปลี่ยนตามความเหมาะสมกับโครงการฯ/กิจกรรมที่จัดอบรม

แบบประเมินพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม
 หลักสูตรการทำแผนมกระดุกอ่อนหมู จำนวน ๖ ชั่วโมง
 (ทักษะการปฏิบัติ ๔๐ คะแนน)
 ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำดวน

.....

คำชี้แจง : ให้วิทยากร สังเกตพฤติกรรมในระหว่างเรียนและหลังเรียน

ที่	ชื่อ-สกุล	เกณฑ์การให้คะแนน (๔๐)					หมายเหตุ
		๑๐	๑๐	๑๐	๑๐	๔๐	
		ความตั้งใจ	ความร่วมมือในการทำงาน	ความมีวินัยในการทำงาน	คุณภาพของชิ้นงาน	รวม	

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน

การทอดแหวนกระดูกอ่อนหมู



เอาแป้งทอดกรอบ โรยลงโปนแหวนหมู
ซีโครง



คลุกเคล้าให้เข้ากับแหวนหมูทั้งหมด
(จะทอด ค่อยเคล้าแป้ง อย่าเคล้าทิ้งไว้)



การทอดแหวนกระดูกอ่อนหมู

นำไปทอดในน้ำมันร้อนจัด ไฟปานกลาง
จนกระทั่งสุกเหลืองทั่วทั้งชิ้น



ก็ตักขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำมันนะคะ



เสิร์ฟคู่กับพริกขี้หนูสวน แดงกวาแช่เย็น
ซีจ้ออ่อนหั่นบางๆ



การศึกษาต่อเนื่องพัฒนาอาชีพระยะสั้น
รูปแบบกลุ่มสนใจ

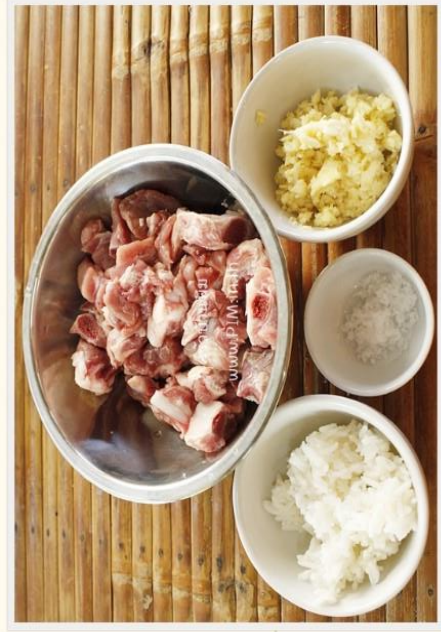
หลักสูตรการทำแฮมกระดูกอ่อนหมู



ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลาดวน
สำนักงาน สกร.จังหวัดสุรินทร์
กรมส่งเสริมการเรียนรู้
กระทรวงศึกษาธิการ

ส่วนผสมการทำ แฮมกระดูกอ่อนหมู

- ซีโครงหมู
- เกลือไทย 1 ช้อนโต๊ะ
- กระเทียมไทย
- ข้าวเหนียวหนึ่งสุก
- พริกขี้หนูสวน ชิงและผักตามชอบ



วิธีทำแฮมกระดูกอ่อนหมู

ใส่ข้าวสวย กระเทียม เกลือปั่นลงไป แล้วก็ผสม
ทุกอย่างให้เข้ากันดีค่ะ



วิธีทำแฮมกระดูกอ่อนหมู

จากนั้นใส่ซีโครงอ่อนลงไป แล้วก็นวดๆ
ให้ซีโครงอ่อนเข้ากับเครื่องหมัก



พอนวดเสร็จก็แบ่งใส่ถุง พยายามรัดถุง
ไม่ให้มีลมด้านใน มีดปากถุงให้แน่น
แล้ววางไว้ในอุณหภูมิห้อง ประมาณ 3-4 วัน



ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคและ การจำหน่าย

วิธีอุ่นรับประทาน:

หลังจากนำสินค้าออกจากรถแช่แข็ง
ควรวางพักไว้ใน อุณหภูมิปกติ ประมาณ 20 -
30 นาที ก่อนนำไปอุ่นรับประทาน การวางพัก
ไว้

จะทำให้หมูไม่แข็งกระด้าง

การเก็บรักษา:

หากได้รับสินค้าแล้ว ควรเก็บเข้าตู้
เย็นทันที ช่องเย็นธรรมดา เก็บไว้ได้ 2-3
วัน / ช่องแช่แข็ง เก็บไว้ได้ 60 วัน

การกำหนดราคาขาย

- 250 กรัม 120.- บาท
 - 350 กรัม 170.- บาท
 - 500 กรัม 230.- บาท
 - 1 กิโลกรัม 450.- บาท
- *ราคายังไม่รวมค่าจัดส่ง

