

คำนำ

ด้วย สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ เป็นหน่วยส่งเสริมสนับสนุนในการจัดฝึกอบรมด้านอาชีพ หลักสูตรการทำสัมหุ รวมถึงการสนับสนุน ประสานงาน ร่วมกับภาคีเครือข่ายในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้และการศึกษาอาชีพให้ทีมงานทำสร้างรายได้ให้ตนเองและครอบครัว

เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการดำเนินงานที่เน้นเรื่องการมีอาชีพ เพื่อการมีงานทำ มีรายได้ จึงได้คัดเลือกหลักสูตรการทำสัมหุ เพื่อพัฒนาและต่อยอดมาจัดทำเป็นหลักสูตรเพื่อเผยแพร่ให้ประชาชนทั่วไปได้มีความรู้ ความเข้าใจ สามารถนำไปประกอบอาชีพต่อไปได้

ขอขอบคุณวิทยากรวิชาชีพ และคณะดำเนินงานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง ที่ได้ร่วมพัฒนาหลักสูตร และจัดทำแผนการเรียนรู้รวมทั้งสื่อต่าง ๆ ให้สำเร็จไปด้วยดี และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหลักสูตรเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อวิทยากรและผู้เรียนต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

มกราคม 2568

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำสัมหุ	1
ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำสัมหุ	4
หลักสูตรการทำสัมหุ	5
ความเป็นมา	5
จุดประสงค์การเรียนรู้	5
กลุ่มเป้าหมาย	6
ระยะเวลา	6
เนื้อหาหลักสูตร	6
การจัดการเรียนรู้	6
สื่อการเรียนรู้	6
การวัดและประเมินผล	6
การจบหลักสูตร	6
เอกสารหลักฐานการศึกษา	6
การเทียบโอนผลการเรียน	7
แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำสัมหุ	8
ใบความรู้ ความเป็นมาของการทำสัมหุ	10
ใบความรู้ วิธีการทำสัมหุ	11
ใบงาน แบบบันทึกการทำสัมหุ	12
ใบความรู้ คุณค่าการทำสัมหุ	13
ใบความรู้ การบรรจุหีบห่อ	14
ใบความรู้ การคำนวณต้นทุน กำไร	15
ใบงาน การคิดต้นทุน กำไร	16
ใบความรู้ ช่องทางการตลาด	17
แบบวัดและประเมินผลการทำสัมหุ	18
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	19
บรรณานุกรม	20
รายชื่อคณะผู้จัดทำหลักสูตร	21

หลักสูตรการทำสัสมุ จำนวน 5 ชั่วโมง

ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำสัสมุ

ก่อนที่ผู้เรียนจะเข้าสู่การเริ่มต้นทำสัสมุผู้เรียนควรเรียนรู้เกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำสัสมุ ได้แก่ หมูบด หนัสมุ เกลือป่น ข้าวเหนียวหนึ่งสุก กระเทียม ที่จำเป็นต้องใช้โดยมีวิธีการเลือกดังนี้

หมูบด



เนื้อหมูจัดเป็นวัตถุดิบที่ได้รับความนิยมมากที่สุดในการนำมาประกอบอาหาร ซึ่งเนื้อหมูเป็นเนื้อที่มีส่วนต่าง ๆ ให้เลือกใช้ได้หลายส่วน เช่น เนื้อสันนอก เนื้อสันใน เนื้อสะโพก ฯลฯ เนื้อหมูเป็นเนื้อที่มีความอร่อยสามารถนำมาปรุงเป็นเมนูอาหารได้หลากหลายประเภทโดยเนื้อหมูแต่ละส่วนจะมีเนื้อสัมผัสที่แตกต่างกันออกไปแต่ละส่วนเองก็มีความเหมาะสมในการนำมาประกอบอาหารแตกต่างกันออกไป ดังนี้

- หัวหมู : เป็นส่วนที่จะถูกตัดมาเป็นหัว ๆ ส่วนมากมักนำมาทำพะโล้เพราะมีความความมากซึ่งในส่วนนี้ก็จะมีส่วนประกอบอื่นๆ ของหมูรวมอยู่ด้วย คือ หูหมู เป็นกระดูกอ่อนๆ เคี้ยวเพลินๆ ส่วนมาก มักนำมาชานกับน้ำจิ้ม และ ลิ้นหมู จะมีความเหนียวนุ่มแต่ไม่กรอบ ส่วนใหญ่ก็มักเอามาอย่างเช่นกัน
- คอหมู : เป็นส่วนที่มีไขมันแทรก มีความนุ่ม ตัดมัน ส่วนมากมักนิยมนำมาทำเมนู ประเภท คอหมูย่าง คอหมูทอด และน้ำตกหมู
- สันนอก : เป็นส่วนที่เนื้อเยื่ออยู่บริเวณด้านนอกลำตัว มีไขมันในระดับหนึ่งแต่ไม่มากเกินไป มีความนุ่มอยู่ในตัว ทำอาหารได้หลากหลายเมนู เช่น สเต็กหมู หมูทอด หมูสะเต๊ะ ฯลฯ เรียกว่าทุกเมนูเลยก็ว่าได้สำหรับส่วนนี้
- สันใน : เป็นส่วนที่ได้รับความนิยมมากที่สุดส่วนหนึ่งเพราะเป็นส่วนที่มีความนิ่มมาก ๆ แต่กลับไม่มีมันเลยแม้แต่น้อย เป็นส่วนที่หมูไม่ค่อยเคลื่อนไหว สามารถนำมาทำเมนูได้หลากหลาย เช่น ทำหมู แดง หมูปิ้ง หมูย่าง และทำสเต็กเป็นพอร์คชอปสันใน
- หัวไหล่ : จริงๆ แล้วเป็นส่วนที่อาจไม่ค่อยคุ้นกันมากนักเนื่องจากมักเป็นส่วนที่ถูกนำไปแปรรูปเป็นอาหารต่าง ๆ อาทิ ไส้กรอก หมูยอ แฮม เป็นต้น เป็นเนื้อที่ไม่เหนียวแต่ก็ไม่ได้นุ่มมาก สามารถนำมาทำเมนูอาหารได้หลากหลายเช่นเดียวกัน
- สะโพก : จะเป็นส่วนที่มีความเหนียวมากที่สุดของหมู เนื่องจากว่าเป็นส่วนที่อยู่ต่อขึ้นมาจากขาหลัง เป็นส่วนที่หมูใช้งานเยอะจึงทำให้เนื้อแข็งส่วนมากมักนำไปทำเมนูที่มีการต้มนาน ๆ อาทิ ซุป แกง เป็นต้น

หนังหมู



หนังสะโพก หรือเรียกว่า หนังขาหลัง/หนังสะโพกหลัง หนังสะโพก นับว่าเป็นชิ้นส่วนที่เป็นหนังแคบ ซึ่งจะนิยมนำไปทำแคบหมูหนังไหล่ หรือเรียกว่า หนังขาค้น/หนังไหล่หน้า หนังไหลก็นับว่าเป็นหนังแคบ เช่นกัน ซึ่งสามารถนำไปทำแคบหมูได้

เกลือป่น



เป็นแร่ธาตุส่วนใหญ่ประกอบด้วยโซเดียมคลอไรด์ สารประกอบในระดับสูงกว่าเกลือชนิดต่าง ๆ เกลือในธรรมชาติก่อตัวเป็นแร่ผลึกรู้จักกันว่า เกลือหิน หรือแฮไลต์ เกลือพบได้ในปริมาณมหาศาลในทะเลซึ่งเป็นองค์ประกอบของแร่ที่สำคัญในมหาสมุทร มีแร่ธาตุ 35 กรัมต่อลิตร ความเค็ม 3.5% เกลือเป็นสิ่งจำเป็นต่อชีวิตสัตว์ ความเค็มเป็นรสชาติพื้นฐานของมนุษย์ เนื้อเยื่อสัตว์บรรจุเกลือปริมาณมากกว่าเนื้อเยื่อพืช ดังนั้นอาหารของชนเผ่าเร่ร่อนที่ดำรงชีวิตในฝูงต้องการเกลือเพียงเล็กน้อยหรือไม่ต้องการเกลือเลย ขณะอาหารประเภทซีเรียลจำเป็นต้องเพิ่มเกลือ เกลือเป็นหนึ่งในเครื่องปรุงรสที่เก่าแก่ที่สุดและหาได้ง่ายที่สุดและการดองเค็มก็เป็นวิธีการถนอมอาหารที่สำคัญวิธีหนึ่ง

ข้าวเหนียวนึ่งสุก



ข้าวเหนียว เป็นข้าวที่มีลักษณะเด่นคือการติดกันเหมือนกาวของเมล็ดข้าวที่สุกแล้ว ปลูกมากทางภาคอีสานของประเทศไทยและประเทศลาว ข้าวเหนียวเป็นที่นิยมบริโภคอย่างกว้างขวางในประเทศ และเป็นอาหารหลักของประชากรในภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคเหนือ นอกจากการบริโภคโดยตรงแล้วยังมีการนำข้าวเหนียวมาเป็นวัตถุดิบในการผลิตสุราพื้นเมือง การผลิตแป้งข้าวเหนียวเพื่ออุตสาหกรรมอาหารและขนมขบเคี้ยว ข้าวเหนียวมี 2 สี คือ สีขาวและสีดำ (คนเหนือเรียกว่า "ข้าวดำ") แต่ข้าวเหนียวดำจะมีสารอาหารที่เป็นประโยชน์มากกว่าข้าวเหนียวขาว สารอาหารที่ว่า คือ "โอพีซี" มีสรรพคุณช่วยชะลอการแก่ก่อนวัย และความเสื่อมถอยของร่างกาย โดยสารโอพีซีที่พบในข้าวเหนียวดำเป็นสารชนิดเดียวกับสารสกัดที่ได้จากองุ่นดำ องุ่นแดง เปลือกสน



กระเทียม

กระเทียมเป็นไม้ล้มลุกและใหญ่ยาว สูง 30 - 60 ซม. มีกลิ่นแรง มีหัวใต้ดิน ลักษณะกลมแบน มีเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 2 - 4 ซม. มีแผ่นเยื่อสีขาวหรือสีม่วงอมชมพูหุ้มอยู่ 3 - 4 ชั้น ซึ่งลอกออกได้ แต่ละหัวมี 6 - 10 กลีบ กลีบเกิดจากตาซอกใบของใบอ่อน ลำต้นลดรูปลงไปมาก ใบเดี่ยว ขึ้นมาจากดิน เรียงซ้อนสลับแบนเป็นแถบแคบ กว้าง 0.5 - 2.5 ซม. ยาว 30 - 60 ซม. ปลายแหลมแบบ Acute ขอบเรียบและพับทบเป็นสันตลอดความยาวของใบ โคนแผ่เป็นแผ่นและเชื่อมติดกันเป็นวงหุ้มรอบใบที่อ่อนกว่าและก้านช่อดอกทำให้เกิดเป็นลำต้นเทียม ปลายใบสีเขียวและสีจะค่อย ๆ จางลงจนกระทั่งถึงโคนใบ ส่วนที่หุ้มหัวอยู่มีสีขาวหรือขาวอมเขียว ช่อดอกแบบช่อซี่ร่ม (Umbel) ประกอบด้วยตะเกียงรูปไข่เล็ก ๆ จำนวนมากอยู่ปะปนกับดอกขนาดเล็กซึ่งมีจำนวนน้อย มีใบประดับใหญ่ 1 ใบ ยาว 7.5 - 10 ซม. ลักษณะบาง ใส แห้ง เป็นจระงอยแหลมหุ้มช่อดอกขณะที่ยังตูมอยู่ แต่เมื่อช่อดอกบานใบประดับจะเปิดอ้าออกและห้อยลงรองรับช่อดอกไว้ ก้านช่อดอกเป็นก้านโดด เรียบ รูปทรงกระบอกตัน ยาว 40 - 60 ซม. ดอกสมบูรณ์เพศ กลีบรวม 6 กลีบ แยกจากกันหรือติดกันที่โคน รูปใบหอกปลายแหลม ยาวประมาณ 4 มม. สีขาวหรือขาวอมชมพู เกสรเพศผู้ 6 อัน ติดที่โคนกลีบรวม อับเรณูและก้านเกสรเพศเมียยื่นขึ้นมาสูงกว่าส่วนอื่น ๆ ของดอก รังไข่ 3 ช่อง แต่ละช่องมีออวูล 1 - 2 เม็ด ผลเล็กเป็นกระเปาะสั้น ๆ รูปไข่หรือค่อนข้างกลม มี 3 พู เมล็ดมีขนาดเล็ก สีดำ

แบบผลิตภัณฑ์การทำส้มหมู



ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำส้มหมู

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ที่จะพัฒนาศักยภาพของประชาชนในพื้นที่ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็วและไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่าง ๆ ตามมามากมายโดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่าง ๆ

อาชีพการทำส้มหมู เป็นอีกหนึ่งอาชีพที่น่าสนใจสามารถเป็นอาชีพทางเลือก สร้างรายได้เสริม หรือ เพื่อใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ จึงได้ส่งเสริมการจัดทำหลักสูตรการทำส้มหมู ซึ่งเป็นการเรียนรู้เกี่ยวกับการถนอมอาหารที่มีมาแต่โบราณ นิยมใช้เนื้อหมูนำมาหมักกับเกลือ แล้วมัดใส่ถุงหรือห่อใบตองทิ้งเอาไว้ จุลทรีย์ในเนื้อสัตว์ก็จะทำปฏิกิริยากันภายในจนได้เป็นเนื้อหมูรสเปรี้ยว ที่สามารถเก็บไว้กินได้หลายวัน ที่สามารถนำความรู้ไปใช้ในการสร้างรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนอย่างมีประสิทธิภาพ

หลักสูตรการทำสัมหุม

1. ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้วงรอบเวลา 2 ปีที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึง และเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีการทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคง ให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็วและไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่าง ๆ ตามมามากมายโดยเฉพาะด้านารดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งทีถือว่่าเป็นภาระหนักคืออาหาร เพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นต้องอย่างยั้งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด การแปรรูปอาหาร เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อย

2. จุดประสงค์การเรียนรู้

- 2.1 อธิบายความเป็นมาของการทำสัมหุม
- 2.2 อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม
- 2.3 อธิบายขั้นตอนการทำสัมหุม
- 2.4 ปฏิบัติการทำสัมหุมได้
- 2.5 อธิบายคุณค่าของการทำสัมหุมได้
- 2.6 จัดหาหรือจัดทำกรบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม
- 2.7 คิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายการทำสัมหุมได้
- 2.8 อธิบายช่องทางการจัดการตลาดของการทำสัมหุมได้

3. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

4.ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	3	ชั่วโมง

5. เนื้อหาหลักสูตร

- 5.1 ความเป็นมาของการทำสัมหุ
- 5.2 วัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม
- 5.3 ขั้นตอนการทำสัมหุ
- 5.4 การปฏิบัติการทำสัมหุได้
- 5.5 คุณค่าของผลิตภัณฑ์การทำสัมหุได้
- 5.6 การจัดหาหรือจัดทำการบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม
- 5.7 การคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายการทำสัมหุได้
- 5.8 ช่องทางการจัดการตลาดของการทำสัมหุได้

6. การจัดการเรียนรู้

การบรรยายให้ความรู้ การสาธิต การลงมือปฏิบัติ การอภิปรายแลกเปลี่ยนประสบการณ์การเรียนรู้

7. สื่อการเรียนรู้

- 7.1 สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
- 7.2 สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
- 7.3 สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
- 7.4 แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

8. การวัดและประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วม

9. การจบหลักสูตร

- 9.1 มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 9.2 มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
- 9.3 มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

10. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

ใบสำคัญผู้ผ่านการฝึกอบรม (แบบ กศ.ตน.11)

11. การเทียบโอน

เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน โดยพิจารณาจากจำนวนชั่วโมง และความสอดคล้องกับมาตรฐานการเรียนรู้และตัวชี้วัดตามหลักสูตรสถานศึกษารายวิชาเลือกสาระการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)
เจ้าหน้าที่การเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....อนุมัติหลักสูตร
(.....)
ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....

แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำสัมหุ

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความเป็นมาของการทำสัมหุ	1. อธิบายความเป็นมาของการทำสัมหุได้	1. ความเป็นมาของการทำสัมหุ	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการทำสัมหุ	1. ใบความรู้เรื่องความเป็นมาของการทำสัมหุ 2. รูปภาพ 3. สื่อออนไลน์	1. สังเกตความสนใจ 2. ซักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน	10 นาที	-
2. วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	2. อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	2. วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำสัมหุ 2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำสัมหุ 3. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	1. ตัวอย่างวัสดุ อุปกรณ์ 2. สื่อออนไลน์	5. ประเมินผลงานผู้เรียนโดยใช้ใบงานที่กำหนด	20 นาที	-
3. ขั้นตอนการทำสัมหุ	3. อธิบายขั้นตอนการทำสัมหุได้	3. ขั้นตอนการทำสัมหุ	1. วิทยากรอธิบายการทำสัมหุ	1. ใบความรู้ เรื่องการทำสัมหุ 2. สื่อออนไลน์ 3. วัสดุ อุปกรณ์ของจริง		15 นาที	1 ชั่วโมง
4. การปฏิบัติการทำสัมหุ	4. ปฏิบัติการทำสัมหุได้	4. การปฏิบัติการทำสัมหุ	1. วิทยากรสาธิตวิธีการทำสัมหุผู้เรียนลงมือปฏิบัติ 2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยน เรียนรู้	1. ใบงาน การทำสัมหุ		15 นาที	1 ชั่วโมง

แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำสัมหุ

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
5. คุณค่าของการทำสัมหุ	5. อธิบายคุณค่าของการทำสัมหุได้	5. คุณค่าของการทำสัมหุ	1.ผู้เรียนศึกษาใ้บทความรู้คุณค่าของการทำสัมหุ 2.วิทยากรและผู้เรียนร่วมกัน อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับคุณค่าของการทำสัมหุ 3. วิทยากรสรุปองค์ความรู้	ใ้ความรู้ เรื่องคุณค่าของการทำสัมหุ		15 นาที	15 นาที
6. การจัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ	6. จัดหาหรือจัดทำกรบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม	6. การจัดหาหรือจัดทำ การบรรจุหีบห่อ	1.วิทยากรอธิบายการจัดทำ/จัดหา และเทคนิคของการทำบรรจุหีบห่อ 2.ใ้ผู้เรียนออกแบบและจัดทำบรรจุหีบห่อ	1. ใ้ความรู้เรื่องกรบรรจุหีบห่อ 2. ตัวอย่างกรบรรจุหีบห่อ		15 นาที	15 นาที
7. การคิดต้นทุน กำไร	7. คิดต้นทุน กำไรจากกรจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากกรทำสัมหุได้	7. กรคำนวณต้นทุน กำไร	1. วิทยากรใ้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุน กำไร 2. ใ้ผู้เรียนฝึกกรคิดต้นทุน กำไร	1. ใ้ความรู้เรื่องกรคำนวณต้นทุนกำไร 2. ใบงาน		15 นาที	15 นาที
8. ช่องทางการจัดการกรตลาดของผลิตภัณฑ์จากกรทำสัมหุ	8. อธิบายช่องทางการจัดการกรตลาดของกรทำ สัมหุได้	8. ช่องทางการตลาด ของผลิตภัณฑ์จากกรทำสัมหุ	1. วิทยากรแจกรู้ใ้ผู้เรียน ศึกษ 2.วิทยากรและผู้เรียนร่วมกัน อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการกรตลาด	1. ใ้ความรู้ เรื่องช่องทางการตลาด		15 นาที	15 นาที

ใบความรู้

ความเป็นมาของการทำสัมหลู



สัมหลูใบตอง ถือว่าเป็นการถนอมอาหารที่คนโบราณคิดสูตรขึ้นมาเพื่อช่วยในการเก็บอาหารไว้ให้ได้รับประทานนาน ๆ สัมหลูใบตองเมื่อได้ที่แล้วจะมีรสชาติเปรี้ยว เป็นอาหารที่ได้รับความนิยมทางภาคอีสาน สาเหตุก็มาจากการจัดงานต่าง ๆ ของทางภาคอีสาน ซึ่งจะมีการลัมหลู ลัมวัว หรือเรียกภาษาภาคกลางว่า ซำหลู ซำวัว เพื่อเลี้ยงคนในงาน อย่างน้อยงานละ 1 ตัว (แล้วแต่งานเล็กงานใหญ่) เช่น งานแต่งงาน งานบวช งานศพ งานบุญประเพณีต่าง ๆ งานของทางภาคอีสานนั้นต้องมีข้าวปลาอาหารที่สมบูรณ์และเพียงพอ หลังจากเสร็จงานต้องมีเนื้อหมู เนื้อวัวเหลือ ถึงจะเรียกว่าเพียงพอ เพราะถือเคล็ดว่าให้เหลือกินเหลือใช้เมื่อ เนื้อหมู เนื้อวัว เหลือจากงานก็จะนำมาทำหมกกัน ทางภาคอีสาน เรียกว่า สัมหลู เพราะสมัยก่อนไม่มีไฟฟ้า ไม่มีตู้เย็น จึงใช้ภูมิปัญญาในการเก็บอาหาร สัมหลูใบตอง นิยมทานดิบหรือเอาไปย่างไฟทั้งใบตอง มีกลิ่นหอมมากและมีเครื่องเคียง คือ พริก อ่อน ยังเป็นยาระบายอีกด้วย ทุกวันนี้ก็นำมายำ พัฒนารูปแบบการห่อจากใบตองมาเป็นถุงพลาสติก หมูใบตอง ถือว่าเป็นอาหารประจำของทางภาคอีสานไปแล้ว เพราะมีเกือบทุกบ้านถ้าไปภาคอีสานต้องได้กินหมูสัมใบตองสามารถรับประทานได้ทุกฤดูกาล

ใบความรู้ การทำสัมหุ

วัสดุและอุปกรณ์

1. หมูปด (ใช้เนื้อสันนอก)	1 กิโลกรัม
2. เกลือ	4 ช้อนโต๊ะ
3. หน้งหมูห้้นฝอย	1 กิโลกรัม
4. ข้าวเหนียว	2 กรัม
5. กระทียมบด	5 กรัม
6. ใบตอง	1 กิโล
7. กะละม้ง	1 ใบ
8. กรรไกร	1 อัน

วิธีการทำสัมหุ

- นำข้าวเหนียวละลายกับน้ำ แล้วขึ้นพักไว้ในตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ
- นำหมูปด เกลือ ลงกะละม้งที่เตรียมไว้ นวดส่วนผสมให้เข้ากัน
- นำข้าวเหนียว ที่แช่น้ำ และสะเด็ดน้ำแล้วลงนวดเข้าด้วยกันกับหมูปด
- นำกระทียมบด นวดเข้าด้วยกันไปเรื่อย ๆ
- นำหน้งหมูที่ห้้นแล้วลงนวดเข้าด้วยกันนานประมาณ 15 นาที
- ปั้นแหนดหมู ให้เป็นก้อนตามความชอบจนหมด เพื่อเตรียมห่อใบตอง
- ตัดใบตอง เป็นรูปวงกลม เพื่อใช้สำหรับห่อ การห่อเหมือนข้าวต้มมัด
- นำแหนดหมู ห่อใบตองแล้วเก็บไว้โดยไม่ต้องใส่ตู้เย็น ประมาณ 2 วัน แหนดหมูก็มีรสชาติเปรี้ยว และมีกลิ่นหอม ก็สามารถเก็บเข้าตู้เย็นไว้ รับประทานดิบ หรือ สุกก็ได้ การเอาไปย่างไฟทั้งใบตองจะทำให้มีกลิ่นหอมมาก ทุกวันนี้สามารถนำเข้าไมโครเวฟทั้งใบตองได้เลย

ใบงาน

แบบบันทึกการทำสัมหม

คำชี้แจง ให้ผู้เรียนจดบันทึก ขั้นตอนการทำสัมหม ระหว่างที่วิทยากรบรรยาย

วัสดุอุปกรณ์

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ขั้นตอนการทำ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ความคิดเห็นส่วนตัว

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ใบความรู้ คุณค่าของการทำสัมหุ

คุณประโยชน์ของการทำสัมหุ

สัมหุที่ใช้เนื้อไม่ติดมัน จึงไม่ให้อ้วน สามารถใช้เป็นอาหารประกอบการดูแลรูปร่าง และในหนังหุยังมีคอลลาเจนที่เป็นประโยชน์ด้วย การทำสัมหุเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ ซึ่งการทำสัมหุเป็นการถนอมอาหารให้รับประทานได้นาน ๆ เราสามารถทำสัมหุไม่เน่าเปื่อยได้โดยการนำมาแปรรูป และยังสามารถนำมาขายเป็นรายได้เสริมได้อีกด้วย สามารถนำสิ่งของที่มีประโยชน์ไม่มากเท่าที่ควรมาทำให้เกิดประโยชน์มากยิ่งขึ้น กว่าเดิม

- ทำให้บุคคล ชุมชน หมู่บ้าน ครอบครัว และตนเอง สามารถทำสัมหุมาตรฐานทานเองได้
- สามารถนำสมุนไพรมาทำให้เกิดประโยชน์ได้
- สามารถนำไปประกอบอาชีพเสริมได้

ใบความรู้ การบรรจุหีบห่อ

ความหมายของบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์หรือการบรรจุหีบห่อ หมายถึง ศาสตร์และศิลป์ที่ใช้ในการบรรจุสินค้าโดยใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เพื่อการคุ้มครองปกป้องสินค้าจากผู้ผลิตจนถึงมือลูกค้าอย่างปลอดภัยด้วยต้นทุนการผลิตที่เหมาะสม

จากความหมายพอสรุปได้ว่าบรรจุภัณฑ์นั้นหมายถึง เรื่องของวิทยาศาสตร์ และเรื่องของศิลปะที่ใช้เพื่อการบรรจุสินค้าโดยใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยและทำให้เกิดความเสียหายกับสิ่งแวดล้อม และบรรจุภัณฑ์นั้นจะต้องปกป้องตัวสินค้าให้อยู่ในสภาพที่ดีจากแหล่งผลิตจนถึงมือลูกค้าโดยไม่ได้รับความเสียหาย ทั้งนี้บรรจุภัณฑ์นั้น ๆ จะต้องมีต้นทุนของการผลิตที่ไม่สูงจนเกินไป

ความสำคัญของการบรรจุภัณฑ์

ประเทศของเรามีสินค้ามีผลิตผลทางการเกษตรกรรมและการประมงมากมาย เช่น ผักสด ผลไม้ สด และสินค้าที่เป็นอาหารจากทะเล สิ่งทีกล่าวมานี้จะได้รับความเสียหายมากเนื่องจากสภาวะของอากาศ การบรรจุหีบห่อ และการขนส่งที่เหมาะสมมีส่วนที่จะช่วยลดความเสียหายเหล่านั้นลงได้ซึ่งเป็นการช่วยให้ผลผลิตที่กว่าถึงมือผู้บริโภคในสภาพที่ดี และจะทำให้ขายได้ในราคาที่สูงอีกด้วย

นอกจากนี้แล้วผลิตภัณฑ์อื่น ๆ รวมทั้งผลิตภัณฑ์จากอาหารแปรรูปถ้าการบรรจุภัณฑ์และการขนส่งที่เหมาะสมมีส่วนที่จะช่วยลดความเสียหายและสามารถจำหน่ายได้ในราคาที่สูงเช่นกัน

วัตถุประสงค์ของการออกแบบบรรจุภัณฑ์

1. เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ให้สามารถเอื้อประโยชน์ด้านหน้าที่ใช้สอยได้ดี มีความปลอดภัย ประหยัดและมีประสิทธิภาพ
2. เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ให้สามารถสื่อสารและสร้างผลกระทบต่อผู้บริโภคโดยใช้ความรู้แขนงศิลปะเข้ามาสร้างคุณลักษณะ เช่น มีเอกลักษณ์มีลักษณะพิเศษที่ดึงดูดและสร้างการจดจำตลอดจนเข้าถึงความหมายและคุณประโยชน์ของผลิตภัณฑ์
3. เพื่อปกป้องคุ้มครองและรักษาคุณภาพสินค้า
4. เป็นตัวชี้บ่งและสื่อสารรายละเอียดสินค้า ดึงดูดผู้บริโภค แสดงถึงภาพลักษณ์
5. เป็นต้นทุนในการผลิตสินค้า เมื่อบรรจุภัณฑ์ดีย่อมมีส่วนช่วยให้มูลค่าสินค้าสูงขึ้น

ใบความรู้ การคำนวณต้นทุนกำไร

ตัวอย่าง การคิดต้นทุน กำไร การผลิต และค่าใช้จ่ายในการทำส้มหมู

วัน เดือน ปี	รายการ	จำนวนสิ่งของ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
	ค่าใช้จ่าย (ต้นทุน)			
	1. หมูบด	1 กิโลกรัม	140	1. วัสดุที่ซื้อ 1 ครั้ง อาจจะ สามารถนำไปใช้ครั้งต่อไป เช่น ข้าวเหนียว กระเทียม เกลือป่น 2. เฉลี่ยต้นทุนต่อชิ้น คือ 300/50 มีค่าต่อชิ้นราคา 6 บาท 3. กำไร 200 บาท
	2. หนังหมู	1 กิโลกรัม	120	
	3. ข้าวเหนียว	2 กรัม	20	
	4. กระเทียม	5 กรัม	10	
	5. เกลือป่น	4 ช้อนโต๊ะ	10	
	รวมค่าใช้จ่าย		300	
	รายได้	ขายชิ้นละ 10 บาท	$50 \times 10 = 500$	

การกำหนดราคาขายต่อหน่วย ดังนี้

กำหนดกำไรที่ต้องการได้จาก : $\text{กำไร/ต้นทุนที่ต้องการ} \times 100 = \text{กำไรร้อยละ}$

ตัวอย่างเช่น

ขาย 500 บาท จากต้นทุน 300 บาท ต้องการกำไรร้อยละ 60

ดังนั้น กำไรที่ต้องการ = $200/300 \times 100 = 66.66$

หมายเหตุ

การกำหนดกำไรที่ต้องการขึ้นอยู่กับสิ่งเหล่านี้ด้วย เช่น ราคาตลาด ลักษณะของสินค้าและบริการ เป็น สินค้าหายาก เป็นสินค้าเฉพาะกลุ่มหรือมีฤดูกาลเข้ามาเกี่ยวข้องก็สามารถที่จะกำหนดกำไรที่ต้องการสูงได้ การตั้งราคาให้สามารถแข่งขันได้นั้นต้องอยู่บนพื้นฐานความสมดุลระหว่างความพึงพอใจของผู้ซื้อและผู้ขายด้วย ถ้าสินค้าโดยทั่วไปมีขายกันแพร่หลาย มีคู่แข่งมากก็ต้องกำหนดกำไรน้อยลงไป

ใบงาน
การคิดต้นทุน กำไร

ผู้เรียน/กลุ่ม.....
เรื่อง.....

วัน เดือน ปี	รายการ	จำนวนสิ่งของ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
	ค่าใช้จ่าย (ต้นทุน)		140	1. ให้กำหนดกำไรที่ ต้องการเป็นร้อยละ ก่อน 2. คำนวณหาราคาต่อ หน่วยจึงจะทราบ รายได้ 3. นำรายได้ที่ได้มาใส่ ตารางนี้
	รวมค่าใช้จ่าย			
	รายได้จากการขาย			
	รวมรายได้			

- กำไรที่ต้องการ = ต้นทุน \times (ร้อยละของกำไรที่ต้องการหารด้วย 100)
- กำหนดราคาขายต่อหน่วย(ชิ้น) = $\frac{\text{ต้นทุน} + \text{กำไร}}{\text{จำนวนหน่วย(ชิ้น)}} = \dots\dots\dots$

ใบความรู้ ช่องทางการตลาด

ช่องทางการจำหน่ายทางตรง

ช่องทางการจัดจำหน่ายทางตรง หมายถึง การขายผลิตภัณฑ์จากผู้ผลิตไปยังผู้บริโภค หรือผู้ใช้ทางอุตสาหกรรมโดยไม่มีคนกลาง หรือช่องทางศูนย์ระดับ ผู้ผลิต > ผู้บริโภค หรือ ผู้ผลิต > ผู้ใช้ทางอุตสาหกรรม
เช่น

- หน้าร้าน การจัดจำหน่ายสินค้าจากผู้ผลิตให้แก่ผู้บริโภคโดยตรง

ช่องทางการจำหน่ายโดยอ้อม

ช่องทางการจัดจำหน่ายทางอ้อม หมายถึง เส้นทางที่สินค้าเคลื่อนย้ายจากผู้ผลิตโดยต้องผ่านคนกลางไปยังผู้บริโภค

ช่องทางการจัดจำหน่ายหนึ่งระดับ ผู้ผลิต > ผู้ค้าปลีก > ผู้บริโภค

ช่องทางการจัดจำหน่ายสองระดับ ผู้ผลิต > ผู้ค้าส่ง > ผู้ค้าปลีก > ผู้บริโภค

ช่องทางการจัดจำหน่ายสามระดับ ผู้ผลิต > ตัวแทน > ผู้ค้าส่ง > ผู้ค้าปลีก > ผู้บริโภค

เช่น

- ทางออนไลน์ ขายบนเพจ Facebook

แบบวัดและประเมินผลการทำงานสัมฤทธิ์

ประเด็นที่เกี่ยวข้อง

1. จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์
 - 1.1 เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณ
 - 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง
2. จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์
 - 2.1 เลือกใช้วัสดุ/อุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม
 - 2.2 เตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม
 - 2.3 จัดเก็บวัสดุ/อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัสดุ/อุปกรณ์
3. ทักษะการทำ ทำได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง
4. ทักษะการจัดตกแต่ง และนำเสนอ จัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสม

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ - นามสกุล.....

หลักสูตร.....

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนนประเมิน (10 คะแนน)
1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20 คะแนน)	
1.1 ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
1.2 สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
2. ทักษะการปฏิบัติ (40 คะแนน)	
2.1 สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดการจัดกิจกรรม	
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 เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

บรรณานุกรม

การทำสัมมนา(ออนไลน์). 2560, แหล่งที่มา<https://http://cddata.cdd.go.th/>สืบค้นเมื่อวันที่ 6
กุมภาพันธ์ 2566.

คณะกรรมการผู้จัดทำหลักสูตร

คณะที่ปรึกษา

1. ว่าที่พันตรีดำรง	ติยะวัฒน์	ผู้อำนวยการสำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์
2. นางสาวนัทธมน	สกุลณมรรคา	รองผู้อำนวยการสำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์
3. นายเกรียงไกร	วงศ์วิริยชาติ	ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอวิเชียรบุรี
4. นางสาวสุกัญญา	กาโจน	ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอบึงสามพัน

คณะกรรมการดำเนินงาน

1. นายเกรียงไกร	วงศ์วิริยชาติ	ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอวิเชียรบุรี
2. นางสาวเสาวนิต	กมลอินทร์	ครูชำนาญการ
3. นางสาวอาภิสชญา	दानวิไล	ครูผู้ช่วย
4. นางสาวแสงจันทร์	พินมุล	ครูอาสาสมัครการศึกษาออกโรงเรียน
5. นายมงคล	เชื้อบัณฑิตขุฑ	ครู กศน.ตำบล
6. นายไอยเรศ	พรมแก้วสี	ครู กศน.ตำบล
7. นายธวัชศักดิ์	ลาประดิษฐ์	ครู กศน.ตำบล
8. นายปกรณ์เกียรติ	หยอยสระ	ครู กศน.ตำบล
9. นายจเร	มีเดช	ครู กศน.ตำบล
10. นางสาวอรวรรณ	อรัญเวทย์	ครู กศน.ตำบล
11. นางสาวจันทนา	บั้งจันทร์	ครู กศน.ตำบล
12. นางเพชร	แสงศรีเรือง	ครู กศน.ตำบล
13. นางสาวเจมจิตร	บั้งจันทร์	ครู กศน.ตำบล
14. นางสาวยุพาพร	พัฒนกานต์	ครู กศน.ตำบล
15. นางสาวกมนทรศน์	พลาสูงเนิน	ครู กศน.ตำบล
16. นางสาวรมิตา	ชนสูงเนิน	ครู กศน.ตำบล
17. นางสาวรจนา	ช่างทอง	ครู กศน.ตำบล
18. นางสาวอติญา	กีหมื่น	ครู กศน.ตำบล
19. นางสาวศิรินาฏ	แก้วพรม	ครู ศรช.
20. นายวิทยา	ใจกล้า	ครู ศรช.
21. นางสาวบุญยวีญ์	ลีกุล	นักจัดการงานทั่วไป
22. นายพีระพัฒน์	อะภัย	บรรณารักษ์
21. นายยุทธพิชัย	จันทร์พิทักษ์	นักวิชาการศึกษา

ผู้จัดทำหลักสูตร

1. นางเพชร	แสงศรีเรือง	ครู กศน.ตำบล
2. นางสาวแสงจันทร์	พินมุล	ครูอาสาสมัครการศึกษาออกโรงเรียน