

## คำนำ

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ เป็นสถานศึกษาที่จัดอบรมด้านอาชีพ  
อบรมวิชาชีพหลักสูตรระยะสั้น รวมถึงการสนับสนุนประสานงานร่วมกับภาคีเครือข่ายในการจัดกิจกรรม  
การเรียนรู้และการศึกษาอาชีพให้มีความก้าวหน้า สร้างรายได้ให้ตนเองและครอบครัว

เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการดำเนินงาน ที่เน้นเรื่องการมีอาชีพเพื่อ  
การมีงานทำ มีรายได้ จึงได้คัดเลือกอาชีพหลักสูตรการทำหมฝอย ซึ่งเป็นภูมิปัญญาของท้องถิ่นในแต่ละท้องถิ่น  
มาจัดทำเป็นหลักสูตรเพื่อเผยแพร่ให้ประชาชนทั่วไปได้มีความรู้ ความเข้าใจ สามารถนำไปประกอบอาชีพต่อไป

ขอขอบคุณวิทยากรวิชาชีพ และคณะดำเนินงานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง ที่ได้ร่วมพัฒนา  
หลักสูตรและจัดทำแผนการเรียนรู้รวมทั้งสื่อต่าง ๆ ให้สำเร็จไปด้วยดี และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหลักสูตรเล่มนี้  
จะเป็นประโยชน์ ต่อวิทยากรและผู้เรียนต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

19 พฤษภาคม 2568

## สารบัญ

	หน้า
ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในหลักสูตรการทำหมฝอย	1
ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำหมฝอย	2
<b>หลักสูตรการทำหมฝอย</b>	
ความเป็นมา	3
จุดประสงค์การเรียนรู้	4
กลุ่มเป้าหมาย	4
ระยะเวลา	4
เนื้อหาหลักสูตร	4
การจัดการเรียนรู้	5
สื่อการเรียนรู้	5
การวัดและประเมินผล	5
การจบหลักสูตร	5
เอกสารหลักฐานการศึกษา	5
การเทียบโอนผลการเรียน	6
<b>แผนการจัดการกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำหมฝอย</b>	7
ใบความรู้เรื่องความเป็นมาของหลักสูตรการทำหมฝอย	10
ใบความรู้เรื่องประโยชน์คุณค่าทางโภชนาการของหมฝอย	11
ใบงานแบบบันทึกการเรียนรู้หลักสูตรการทำหมฝอย	12
ใบความรู้เรื่องวัสดุและอุปกรณ์ในหลักสูตรการทำหมฝอย	13
ใบความรู้เรื่องขั้นตอนการทำหมฝอย	14
ใบความรู้เรื่องการคิดคำนวณต้นทุน กำไร	15
ใบความรู้เรื่องการคำนวณต้นทุน กำไร	16
ใบงานเรื่องการคิดต้นทุน กำไร	17
ใบความรู้เรื่องช่องทางการตลาดและการบรรจุหีบห่อ	18
ใบงานเรื่องโครงการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำหมฝอย	19
แบบวัดและประเมินผลหลักสูตรการทำหมฝอย	20
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	21
<b>บรรณานุกรม</b>	
<b>รายชื่อคณะผู้จัดทำหลักสูตร</b>	

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง  
หลักสูตรการทำหมูฝอย จำนวน 5 ชั่วโมง  
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในหลักสูตรการทำหมูฝอย

ก่อนที่ผู้เรียนจะเข้าสู่การเริ่มต้น การทำหมูฝอย ผู้เรียนควรมีความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำหมูฝอย ดังนี้

1. กะละมัง

กะละมัง (Basins) คือภาชนะที่มีลักษณะรูปร่างคล้ายกับอ่างรูปวงกลมขนาดใหญ่และลึก พื้นอาจจะมนหรือไม่มนก็ได้ ผลิตจากวัสดุที่หลากหลาย เช่น พลาสติก และสแตนเลส



2. ทัพพี

เครื่องตักข้าวและแกงมีรูปร่างคล้ายช้อน แต่ใหญ่กว่า ทำด้วยทองเหลืองเป็นต้น ทัพพี



3. ตะแกรงตาก

ตะแกรง หมายถึง ภาชนะสานรูปแบน ขอบกลม มีตาห่าง สำหรับร่อนสิ่งของหรือซอนกึ่งปลาเป็นต้น



## ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำหมูฝอย

หมูฝอยมีต้นกำเนิดมาจากการถนอมอาหารของคนไทยในสมัยก่อน เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ไว้กินได้นานขึ้น โดยการนำเนื้อหมูมาฉีกเป็นเส้นฝอยๆ แล้วนำไปทอดหรืออบให้แห้ง ปัจจุบันหมูฝอยไม่ได้เป็นเพียงแค่อาหารถนอม แต่ยังเป็นที่ยิยมในฐานะอาหารทานเล่นและเป็นส่วนประกอบในเมนูอาหารต่างๆ

### ความเป็นมาโดยละเอียด

- **การถนอมอาหาร:**

ในอดีต การทำหมูฝอยเป็นวิธีหนึ่งในการถนอมอาหาร โดยเฉพาะในครัวเรือนที่อาจมีเนื้อหมูเหลือจากการปรุงอาหาร หรือต้องการเก็บเนื้อหมูไว้กินได้นานๆ

- **ภูมิปัญญาชาวบ้าน:**

การทำหมูฝอยเป็นการนำภูมิปัญญาชาวบ้านมาใช้ในการแปรรูปอาหาร โดยการนำเนื้อหมูมาฉีกเป็นเส้นๆ ทำให้แห้ง ซึ่งช่วยลดความชื้นและยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์

- **พัฒนาการสู่ผลิตภัณฑ์:**

จากการถนอมอาหาร หมูฝอยได้พัฒนามาเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถหาซื้อได้ทั่วไป ทั้งในรูปแบบของหมูฝอยทอดกรอบและหมูฝอยอบแห้ง ซึ่งเป็นที่ยิยมในหมู่นักบริโภคหลากหลายกลุ่ม

- **ความหลากหลายของรสชาติ:**

ปัจจุบัน หมูฝอยมีรสชาติที่หลากหลายมากขึ้น ไม่ว่าจะเป็นรสหวาน เค็ม หรือรสอื่น ๆ ตามความชอบของผู้ผลิตและผู้บริโภค

- **ประโยชน์ทางโภชนาการ:**

หมูฝอยเป็นแหล่งของโปรตีน และยังสามารถดัดแปลงให้เป็นอาหารที่มีไขมันต่ำได้ ซึ่งเป็นทางเลือกสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก



## หลักสูตรการทำหมฝอย จำนวน 5 ชั่วโมง สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

### 1. ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบัน มีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ อย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้าน เศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติ ถูกใช้ไปอย่างรวดเร็วและไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ดีว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภค ประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เรา จะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักสูตรการทำหมฝอย เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถเพิ่มมูลค่าของสินค้าได้ การจัดการหลักสูตรนี้ จึงเน้นการที่ผู้เรียนได้เรียนรู้จากการฝึกปฏิบัติจากวิทยากร เพื่อให้เห็นช่องทางการเข้าสู่อาชีพได้โดยใช้หลักกระบวนการ “ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง” มาจัดกระบวนการเรียนรู้ ให้เกิดความเข้มแข็งและยั่งยืนในการประกอบอาชีพ โดยมีจุดมุ่งหมายหลักเพื่อให้ท้องถิ่นและหน่วยงานในท้องถิ่นมีส่วนร่วมในการพัฒนาอาชีพให้กับคนในชุมชน เป็นการสร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือน และการขยายโอกาสในการเข้าถึงแหล่งทุนต่าง ๆ สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ จึงได้จัดทำระยะสั้น (กลุ่มสนใจ) วิชาการทำหมฝอย หลักสูตร 6 ชั่วโมง ให้กับประชาชนในชุมชน

### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละ พื้นที่

## 2. จุดประสงค์การเรียนรู้

### 2.1 ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำหมฝอย

- 2.1.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ความเป็นมาของหลักสูตรการทำหมฝอย
- 2.1.2 ผู้เรียนสามารถใช้วัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือในหลักสูตรการทำหมฝอยได้อย่างปลอดภัย
- 2.1.3 ผู้เรียนสามารถทำหมฝอยได้อย่างถูกวิธีตลอดจนสามารถเก็บบำรุงรักษาได้อย่างถูกวิธี

### 2.2 ฝึกทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำหมฝอย

- 2.2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในหลักสูตรการทำหมฝอย
- 2.2.2 เพื่อได้แหล่งที่มาของการวัสดุอุปกรณ์หลักสูตรการทำหมฝอย
- 2.2.3 เพื่อให้รู้วิธีหลักสูตรการทำหมฝอยได้อย่างถูกต้อง

### 2.3 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำหมฝอย

- 2.3.1 สามารถบริหารจัดการอาชีพหลักสูตรการทำหมฝอยได้อย่างถูกต้อง
- 2.3.2 สามารถจัดการตลาดในการจำหน่ายหมฝอยได้
- 2.3.3 บอกแหล่งที่มาของวัสดุได้
- 2.3.4 สามารถกำหนดรูปแบบให้เปลี่ยนแปลงหรือคงเดิมได้

### 2.4 โครงการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำหมฝอย

- 2.4.1 เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้
- 2.4.2 เพื่อให้ผู้เรียนบอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้
- 2.4.3 เพื่อให้ผู้เรียนอธิบายองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้

## 3. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

## 4. ระยะเวลา

- จำนวน 5 ชั่วโมง
- ทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

## 5. เนื้อหาหลักสูตร

### 5.1 ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำหมฝอย

- 5.1.1 ความเป็นมาของหลักสูตรการทำหมฝอย
- 5.1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำหมฝอย

### 5.2 ฝึกทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำหมฝอย

- 5.2.1 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในหลักสูตรการทำหมฝอย
- 5.2.2 การจัดการขั้นตอนหลักสูตรการทำหมฝอยด้วยวิธีที่ถูกต้อง
- 5.2.3 การฝึกปฏิบัติหลักสูตรการทำหมฝอย

### 5.3 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำหมฝอย

- 5.3.1 สามารถบริหารจัดการในการหลักสูตรการทำหมฝอยได้อย่างถูกต้อง
- 5.3.2 การจัดการบริหารในการทำฐานข้อมูลการตลาดของแหล่ง ประกอบอาชีพทุนทำเลที่ตั้ง  
วัสดุอุปกรณ์
- 5.3.3 สํารวจและศึกษาแหล่งประกอบการผู้เรียน
- 5.3.4 การกำหนดการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้คุณภาพคงเดิม

### 5.4 โครงการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำหมฝอย

- 5.4.1. ความสำคัญของโครงการอาชีพการวางแผนแผนธุรกิจ
- 5.4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพ
- 5.4.3 องค์ประกอบของโครงการอาชีพ

## 6. การจัดการเรียนรู้

การบรรยายให้ความรู้ การสาธิต การลงมือปฏิบัติ การอภิปรายแลกเปลี่ยนประสบการณ์การเรียนรู้

## 7. สื่อการเรียนรู้

- 7.1 เอกสารประกอบการเรียนรู้หลักสูตรการทำหมฝอย
- 7.2 แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
- 7.3 วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
- 7.4 พบกลุ่มการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

## 8. การวัดผลและประเมินผล

- 8.1 แบบบันทึกการนิเทศ (แบบ พต.11)
- 8.2 แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.12)
- 8.3 แบบติดตามผู้เรียน (แบบ พต.20)

## 9. การจบหลักสูตร

- 9.1 มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 9.2 มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

## 10. เอกสารหลักฐานการศึกษา

- 10.1 ใบรับรองผ่านการฝึกอบรม (พต.14)

## 11. การเทียบโอนผลการเรียน

ผู้เรียนที่เรียนจบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระทักษะการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

ลงชื่อ..... ผู้เขียนหลักสูตร  
(.....)

ลงชื่อ..... เจ้าหน้าที่งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง  
(.....)

ลงชื่อ..... อนุมัติหลักสูตร  
(.....)

## 12. แผนการจัดการเรียนรู้หลักสูตรการทำหมูฝอย

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	จำนวนชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำหมูฝอย	1. บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำหมูฝอย 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำหมูฝอย - ความต้องการของตลาด - การใช้แรงงาน - การจัดท้าววัสดุ อุปกรณ์ - การเลือกทำเลที่ตั้ง - ทუნ - การบรรจุหีบห่อ - การขนส่ง	1. ความหมาย ความสำคัญของการแปรรูป 2. วัตถุประสงค์ในการแปรรูปการทำหมูฝอย 3. การใช้งบประมาณในการลงทุน 4. วัสดุอุปกรณ์ในการแปรรูปการทำหมูฝอย 5. การเลือกวัสดุในการแปรรูป 6. วิธีการแปรรูปการทำหมูฝอยโดยการทำมาดึก และปรุงรสชาติให้มีรสหวานและกลมกล่อมเหมาะกับผู้บริโภค	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาคิดวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพการทำหมูฝอย จากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 ผู้เรียนมีช่องทางการประกอบอาชีพการทำหมูฝอยสู่ตลาดและช่องทางออนไลน์	1. ใบความรู้ 2. รูปภาพ 3. สื่อออนไลน์	1. สังเกตความสนใจ 2. ซักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน 5. ประเมินผลงานโดยใช้ใบงานกำหนด	30 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำหมูฝอย	2.1 สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำหมูฝอยได้ 2.2 สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำหมูฝอยได้	2.1 ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำหมูฝอย 1. สถานที่ / พื้นที่ 2. การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำหมูฝอย 3. การทำความสะอาดวัตถุดิบ 4. ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพ 5. การบรรจุผลิตภัณฑ์ 6. ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	2.1 ให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ 2.2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้เกี่ยวกับเรื่องการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การเตรียมวัตถุดิบ สถานที่จำหน่าย 2.3 จัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบอาชีพ			30 นาที	30 นาที

## 12. แผนการจัดการเรียนรู้หลักสูตรการทำหมูฝอย

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	จำนวนชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำหมูฝอย	2.1 สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำหมูฝอยได้ 2.2 สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำหมูฝอยได้	2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำหมูฝอย 1. สถานที่ / พื้นที่ 2. การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำหมูฝอย 3. การทำความสะอาดวัตถุดิบ 4. ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพ 5. การบรรจุผลิตภัณฑ์ 6. ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	2.4 ฝึกทักษะการทำหมูฝอย 1. การคัดสรรวัตถุดิบ 2. การทำความสะอาด 3. ส่วนผสม 4. สาธิต/ปฏิบัติ 5. บรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย 6. การเก็บรักษาเพื่อการบริโภค หรือการจำหน่าย 2.5 จัดบันทึกผลการเรียนรู้ 2.6 วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด	1. ใบความรู้ 2. รูปภาพ 3. สื่อออนไลน์	1. สังเกตความสนใจ 2. ซักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน 5. ประเมินผลงานโดยใช้ใบงานกำหนด	-	3 ชั่วโมง
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำหมูฝอย	3.1 สามารถบริหารการทำหมูฝอยได้ 1. การควบคุมคุณภาพ 2. การลดต้นทุนการผลิต 3. คุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ	3.1 สำรองและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 กำหนดและควบคุมคุณภาพอาหารที่ต้องการ 3.3 ลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาเนื้อหาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ ความต้องการของตลาดในชุมชน	3.1 การบริหารจัดการจัดให้ผู้เรียน 1. สำรองและศึกษาแหล่งผลิตและการใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากร	1. ใบความรู้ 2. รูปภาพ 3. สื่อออนไลน์	1. สังเกตความสนใจ 2. ซักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน 5. ประเมินผลงานโดยใช้ใบงานกำหนด		30 นาที

## 12. แผนการจัดการเรียนรู้หลักสูตรการทำหมฝอย

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	จำนวนชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำหมฝอย	3.4 สามารถศึกษาข้อมูล การตลาดวิเคราะห์ ความต้องการของตลาด ในชุมชนได้ 3.5 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์และ แผนการจัดการตลาดได้	3.6 กำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์และแผนการจัดการ ตลาดได้	3.2 การบริหารจัดการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษา 1. ข้อมูลการตลาดและ วิเคราะห์ความต้องการ ของตลาด 3.3 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์และแผนการจัดการ ตลาดได้				
รวมทั้งสิ้น						1 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง

## ใบความรู้เรื่อง ความเป็นมาของหลักสูตรการทำหมูฝอย

อาหารเข้าแบบแรงด่วนในวันริบๆ ที่เรานิยมกันก็จะมีหมูปิ้งกินคู่ข้าวเหนียวนุ่มๆ นอกจากนี้ ยังมี “หมูฝอย” ที่มาพร้อมความกรอบอร่อย หวานๆ เค็มๆ กินเล่นก็ได้และเป็นการถนอมอาหาร เพราะสามารถเก็บไว้กินได้นาน ในบรรดากับข้าวกับปลาทั้งหลายของคนไทย อาหารที่คนทุกภาค ไม่ว่าจะเหนือ ใต้ อีสาน กลาง รับประทานกันคงหนีไม่พ้น “หมูฝอย” ซึ่งวัตถุดิบที่ใช้ก็มีเพียงแค่ หมู เกลือ หอม กระเทียม แต่คงต้องตัดสินกันที่รสชาติความกลมกล่อม ซึ่งนั่นคงมาจากฝีมือการโหลเครื่องปรุงต่างๆ เข้าด้วยกัน คนโบราณ ว่ากันว่า ฝีมือการตำน้ำพริกให้กลมกล่อมอาจเป็นเสน่ห์ของหญิงที่ทำให้ชายติดใจในรสชาติของน้ำพริกเลยก็ว่าได้ แต่ทว่าไปแล้วที่จริงอาจเพราะคุณประโยชน์ของน้ำพริกที่มีมากมายจนยากที่จะตัดใจไปได้อีกทั้ง วัตถุดิบธรรมชาติในท้องถิ่นที่นำมาใช้ปรุงประกอบก็ยังสะท้อนให้เห็นวิถีชีวิตและวัฒนธรรมการบริโภคของคน ไทยแต่โบราณ เหตุนี้เองที่ทำให้น้ำพริกเป็นอาหารที่อยู่คู่ครัวไทยมาช้านาน แต่ทว่าในปัจจุบันวัฒนธรรมการ บริโภคของคนไทยก็เปลี่ยนแปลงไปโดยเฉพาะการหลงใหลเข้ามาของอาหารนานาชาติทั้งตะวันตกแบบ อาหารจานด่วน อาหารบุฟเฟ่ต์อาหารปิ้งย่าง ทำให้คนไทยหันไปนิยม บริโภคอาหารนานาชาติซึ่งสวนทางกับ ชาวตะวันตกที่หันมารับประทานอาหารไทยมากขึ้น คนไทยอาจลืม เป็นอาหารกันครัวที่ สรรหาวัตถุดิบได้ ง่ายๆ เตรียมไม่ยาก เก็บรักษาได้นาน อีกทั้งยังมีประโยชน์ต่อสุขภาพ ให้คุณค่าทางโภชนาการ นอกจากนี้แล้ว วัตถุดิบที่ใช้ยังจัดเป็นสมุนไพรที่มีสรรพคุณทางยา ได้แก่ กระเทียม มีสาร “อัลลิซิน” มีฤทธิ์ช่วยลดความดันโลหิต ช่วยไม่ให้เลือดจับตัวเป็นลิ่มหรืออุดตันตามผนังหลอดเลือด ลดการเกิดโรคหัวใจและโรคหลอดเลือด หอมแดง มีสาร “เคอร์ซีทิน” ช่วยทำความสะอาดเส้นเลือด ป้องกันไม่ให้หลอดเลือดอุดตัน นอกจากนี้ สมุนไพรที่เป็นเครื่องเคียงกินกับน้ำพริก เช่น สายบัว บัวบก ผักกะเฉด ผักกูด ผักหนาม ยังมีสารประกอบที่ เรียกว่า “สารพฤกษเคมี” เป็นสารที่ได้จากพืชผักธรรมชาติที่มีประโยชน์เมื่อเราเสริมเข้าไปในร่างกายก็จะช่วย ป้องกันหรือบำบัดโรคได้เช่น คลอโรฟิลล์ฟลาโวนอยด์แคโรทีนอยด์ออกฤทธิ์ ช่วยกันเสริมสร้างร่างกายให้ แข็งแรง เพิ่มภูมิคุ้มกันและต่อต้านอนุมูลอิสระ ในผักยังมีเส้นใยอาหาร หรือที่ เรียกว่าไฟเบอร์มีประโยชน์ คือเส้นใยอาหารที่ละลายน้ำจะช่วยคุมนระดับไขมันและระดับน้ำตาลในเลือดส่วนเส้นใยที่ไม่ละลายน้ำจะช่วยทำให้ ระบบขับถ่ายทำงานได้ดีขึ้น ลดโอกาสเสี่ยงการเป็นริดสีดวงทวาร และมะเร็งลำไส้ใหญ่ ประโยชน์เหล่านี้ บ่งบอกได้ถึงข้อดีของหมูฝอยไปแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถหาซื้อได้ง่ายและสะดวกขึ้น เป็นการเพิ่ม มูลค่าให้ผลิตภัณฑ์เพิ่มรายได้ให้กับคนในท้องถิ่น และการปรับตัวให้เข้ากับสังคมโลก คงเป็นที่ประจักษ์แล้วว่า หมูฝอยเป็นอาหารที่มีคุณประโยชน์ที่ส่งผลดีต่อสุขภาพมากมายควร ค่าที่จะอยู่คู่กับครัวไทย ซึ่งคนไทยคง ต้องหันกลับมามองของดีที่มีอยู่ใกล้ตัวเรา สิ่งที่สำคัญที่สุดคือคนไทยเองต้องตระหนักและเห็นคุณค่าของภูมิ ปัญญาไทยที่บรรพบุรุษได้สั่งสมและถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น ดังนั้นจึงไม่สายเกินไป ที่เราจะหันมาส่งเสริมให้มีการ อนุรักษ์อาหารไทยที่ทรงคุณค่าเช่นนี้ไว้ตลอดไป

## ใบความรู้เรื่อง ประโยชน์คุณค่าทางโภชนาการของหมูฝอย

รายละเอียดหมูฝอย หมูฝอยทอดกรอบ หมูฝอยทอดกรอบเนื้อหมูฉีกเป็นเส้นปรุงรสทอดกรอบ รสชาติหวานๆ เค็มๆ รับประทานได้ทั้งข้าวเหนียว ข้าวสวยและข้าวต้ม บรรจุน้ำตาลน้อยๆ ผูกโบว์ให้เป็นของขวัญของฝากได้ สามารถเก็บไว้ได้นาน “หมูเส้น” เมนูกินเล่นยอดนิยมของคนไทย โดย หมูเส้น เจ้านี้รสชาติเข้มข้น กรอบ เค็ม หวาน กำลังดีกลิ่นหอมชวนกิน ไม่มันและไม่เหม็นกลิ่นหืนมากจนใจ กินคู่กับข้าวเหนียวร้อนๆ ข้าวสวยอุ่นๆ โรยหน้าขนมจีนกินคู่กันกับแกงเขียวหวาน เอาไปคลุกเคล้ากับเมนูยำต่างๆ หรือจะกินแกล้มไปกับ เครื่องดื่มแก้วโปรด ก็ลงตัวทุกเมนูแถมเก็บไว้ได้นานเกือบเดือนโดยไม่เหม็นหืนหรือหมูแข็งกระด้างหมูเส้น หรือที่เราเรียก ๆ กันว่า หมูฝอย ทำหมูเส้นไม่ได้ยากสักเท่าไร เป็นการเอาหมูฉีกเส้น หอม เจริญ ไปทอดให้เหลืองก่อน แล้วค่อยมาผัดรวมกันในน้ำตาลปี๊บเคี้ยวปรุงรส หรือเอาหมูฉีกเส้นที่ไม่ต้อง ทอดไปผัดในน้ำตาลปี๊บเคี้ยวปรุงรสให้ได้ที่ ก่อนจะมาเคล้ากับหอมแดงเจียวอีกทีซึ่งแต่ละวิธีก็จะได้หมูฝอย ที่มีรสสัมผัส และหน้าตาแตกต่างกันออกไปกินกับข้าวเหนียวก็อร่อย กินกับข้าวสวยก็ดีงาม





## ใบความรู้เรื่อง วัสดุและอุปกรณ์ในหลักสูตรการทำหมูฝอย

### วัสดุอุปกรณ์

1. กะละมัง
2. ทัพพี
3. ตะแกรงตากหมู

### ส่วนผสมหมูฝอย

#### ส่วนผสม

1. เนื้อหมูส่วนสะโพกหั่นบาง	1,000	กรัม (น้ำหนัก 2 มิล)
2. น้ำตาลทรายไม่ฟอกสี	100	กรัม
3. น้ำตาลมะพร้าว	1	ช้อนโต๊ะ
4. เกลือป่น	1	ช้อนโต๊ะ
5. ซอสปรุงรสฝาเขียว	1	ช้อนโต๊ะ
6. ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
7. ซอสหอยนางรม	1	ช้อนโต๊ะ
8. น้ำมันงา	1	ช้อนโต๊ะ
9. ผักชีโขลกหยาบ	3	ช้อนโต๊ะ
10. ยี่หระโขลกหยาบ	1	ช้อนโต๊ะ



## ใบความรู้เรื่อง ขั้นตอนหลักสูตรการทำหมูฝอย

### วิธีการทำหมูฝอย

1. ล้างหมูให้สะอาดหั่นพังผืดหมูออกให้หมด นำไปแช่ให้แข็งพอประมาณ แล้วนำมาออกหั่นเป็นแนวยาว ความหนา 2 มิลลิเมตร

2. นำมาใส่น้ำตาลทรายแดง น้ำตาลมะพร้าว เกลือป่น น้ำมันงา น้ำปลา ซีอิ๊วขาว ซอสฝาเขียว ซอสหอยนางรม

3. จากนั้นนำมานวดคลุกเคล้าให้เข้ากันดี จนน้ำตาลละลาย

4. จากนั้นใส่ยี่หระ และลูกผักชี คลุกเคล้าให้เข้ากันอีกครั้ง แร่ด้วยพลาสติก นำแช่ตู้เย็นช่องธรรมดา

1 ชั่วโมง

5. จากนั้นนำ หมู เรียงใส่กระด้ง ตากแดดประมาณ 2 ชั่วโมง กลับด้านเมื่อครบ 1 ชั่วโมงแรก

6. ตั้งกระทะใส่น้ำมัน เปิดแก๊สใช้ไฟกลางค่อนอ่อน ไม่ต้องรอให้น้ำมันร้อน ใส่หมูลงไป

7. ระหว่างทอดไม่ต้องคนบ่อย ไม่เช่นนั้นน้ำตาลจะตกทราย ทอดไปเรื่อย ๆ จนกว่าหมูจะมีสีเข้มขึ้น จากนั้นตักขึ้นไปพักให้สะเด็ดน้ำมัน

8. จากนั้นปิดแก๊ส เพื่อให้น้ำมันลดอุณหภูมิ แล้วนำหมูลงทอดรอบสอง ตักมาสะเด็ดน้ำมัน พักให้เย็น



## ใบความรู้เรื่อง การคิดคำนวณต้นทุน กำไร

### ด้านการกำหนดราคา

สมาชิกกลุ่มผลิตภัณฑ์หมูสวรรค์ เป็นคนกำหนดราคา ตามความเหมาะสม เพื่อป้องกันการลดราคาจากพ่อค้าคนกลางเปรียบเทียบกับคู่แข่งโดยคำนึงถึงลักษณะของ รสชาติ ความสะอาด บรรจุภัณฑ์ โดยใช้แนวคิดในการกำหนดราคา 3 รูปแบบ ดังนี้

1. ตั้งราคาเพิ่มจากต้นทุนของแต่ละผลิตภัณฑ์โดยกำหนดเป็นการบวกกำไร เพิ่มในผลิตภัณฑ์แต่อย่างน้อย 50%ของต้นทุน
2. ตั้งราคาแยกตามกลุ่มลูกค้า กรณีเป็นลูกค้าปลีกขายตามราคากลุ่มที่ กำหนดแต่ถ้าเป็นลูกค้าประจำจะมีการให้ส่วนลด 10% และพ่อค้าคนกลางคิดราคาแบบเหมาโดยให้ ส่วนลด25%
3. ตั้งราคาตามราคาตามเหมาะสมสำหรับสินค้าประเภทที่สร้างความแตกต่างกัน ได้ยาก

**ใบความรู้เรื่อง**  
**การคำนวณต้นทุน กำไร**

**ตัวอย่างการคิดต้นทุน กำไร การผลิตและค่าใช้จ่ายในหลักสูตรการทำหมูฝอย**

วัน เดือน ปี	รายการ	จำนวนสิ่งของ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
	ค่าใช้จ่าย (ต้นทุน)			
	1. เนื้อหมูส่วนสะโพก	1 กิโลกรัมๆละ 200 บาท	200 บาท	1. ให้กำหนดกำไรที่ต้องการเป็นร้อยละก่อน 2. แล้วคำนวณหา ราคาต่อหน่วยจึงจะทราบรายได้ 3. นำรายได้ที่ได้มาใส่ตารางนี้
	2. น้ำตาลทรายไม่ฟอกสี	100 กรัมๆละ 0.15 บาท	15 บาท	
	3. น้ำตาลมะพร้าว	1 ซ้อนโต๊ะๆ ละ 5 บาท	5 บาท	
	4. เกลือป่น	1 ซ้อนโต๊ะๆ ละ 5 บาท	5 บาท	
	5. ซอสปรุงรสฝาเขียว	1 ซ้อนโต๊ะๆ ละ 5 บาท	5 บาท	
	6. ซีอิ๊วขาว	1 ซ้อนโต๊ะๆ ละ 5 บาท	5 บาท	
	7. ซอสหอยนางรม	1 ซ้อนโต๊ะๆ ละ 5 บาท	5 บาท	
	8. น้ำมันงา	1 ซ้อนโต๊ะๆ ละ 10 บาท	10 บาท	
	9. ผักชีโขลก	3 ซ้อนโต๊ะๆ ละ 3 บาท	9 บาท	
	10. ยี่ห่วยโขลกหยาบ	1 ซ้อนโต๊ะๆ ละ 10 บาท	10 บาท	
	<b>รวมค่าใช้จ่าย</b>		269 บาท	
	รายได้จากการจำหน่ายหมูฝอย จำนวน 10 แพ็คๆละ 40 บาท		400 บาท	
	<b>รวมรายได้</b>		400บาท	ได้กำไร 131 บาท

$$\begin{aligned}
 1. \text{ กำไรที่ต้องการ} &= \text{ต้นทุน} \times (\text{ร้อยละของกำไรที่ต้องการหารด้วย}100) \\
 &= \text{จากทุน } 269 \text{ บาท ต้องการกำไรร้อยละ } 40 \\
 &= \text{ต้องการกำไร } \frac{269 \times 40}{100} = 131
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 2. \text{ กำหนดราคาขายต่อหน่วย} &= \text{ต้นทุน} + \text{กำไร} \div \text{จำนวนหน่วย} \\
 \text{กำหนดราคาขายต่อหน่วย} &= \frac{\text{ต้นทุน} + \text{กำไร}}{\text{จำนวนหน่วย}} = \frac{269 + 131}{10} = 40 \text{ บาท}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{ดังนั้น} \quad \text{ขายชิ้นงาน } 1 \text{ ชิ้น ราคาชิ้นละ } 40 \text{ บาท ขายไปจำนวน } 10 \text{ ชิ้น} \quad &40 \times 10 = 400 \text{ บาท} \\
 &400 - 269 = 131 \text{ บาท} \\
 &\text{ได้กำไรสุทธิ } 131 \text{ บาท}
 \end{aligned}$$

**หมายเหตุ**

การกำหนดกำไรที่ต้องการขึ้นอยู่กับสิ่งเหล่านี้ด้วย เช่น ราคาตลาด ลักษณะของสินค้าและบริการเป็นสินค้าหายาก เป็นสินค้าเฉพาะกลุ่ม หรือมีฤดูกาลเข้ามาเกี่ยวข้องก็สามารถที่จะกำหนดกำไรที่ต้องการสูงได้ การตั้งราคาให้สามารถแข่งขันได้นั้นต้องอยู่บนพื้นฐานความสมดุลระหว่างความพึงพอใจของผู้ซื้อและผู้ขายด้วย ถ้าสินค้าโดยทั่วไปมีขายกันแพร่หลาย มีคู่แข่งมากก็ต้องกำหนดกำไรน้อยลงไป

ใบงานเรื่อง  
การคิดต้นทุน กำไร

ผู้เรียน/กลุ่ม.....

เรื่อง.....

วัน เดือน ปี	รายการ	จำนวนสิ่งของ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
	ค่าใช้จ่าย(ต้นทุน)			การกำหนดราคาขาย คิดจากต้นทุน + กำไรที่ ต้องการ
	รวมค่าใช้จ่าย			
	รายได้		บาท	

1. กำไรที่ต้องการ = ต้นทุน  $\times$  (ร้อยละของกำไรที่ต้องการหารด้วย100 )

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

2. กำหนดราคาขายต่อหน่วย = ต้นทุน + กำไร

.....  
 .....

## ใบความรู้เรื่อง ช่องทางการตลาดและการบรรจุหีบห่อ

ด้านช่องทางการจัดจำหน่ายสำหรับสถานที่การจัดจำหน่ายกลุ่มสมาชิก มีความเห็นต่อความสะดวกในการติดต่อและควรมีช่องทางเลือกให้กับผู้สนใจผลิตภัณฑ์ในหลายช่องทางดังนี้

1. สร้างเครือข่ายการขาย มีตัวแทนการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์หมูสวรรค์ของชุมชน ไปจำหน่ายยังจังหวัดต่าง ๆ เมื่อมีการจัดนิทรรศการของแต่ละจังหวัด
2. ควรจัดร้านค้าหรือสถานที่เพื่อจัดแสดงและจำหน่ายผลิตภัณฑ์หมูสวรรค์ในตัวจังหวัดหรือบริเวณที่เป็นแหล่งท่องเที่ยว
3. วิธีการขายตรง เป็นการขายโดยสมาชิกกลุ่มหมูหวาน ทำการกระจายสินค้า โดยต่อกับหน่วยงานและลูกค้าที่ใช้ผลิตภัณฑ์นั้นโดยตรง
4. จำหน่ายตามตลาดนัดของชุมชนใกล้เคียงหรือตามเทศกาลต่างๆ

### การบรรจุหีบห่อ

การบรรจุภัณฑ์ที่ดึงดูดความสนใจ ตอบโจทย์ของผู้บริโภค ภายใต้บรรจุภัณฑ์สู่การส่งเสริมอาชีพ เสริมให้แก่พี่น้องเกษตรกรสามารถแปรรูป และถนอมอาหาร เก็บไว้ได้นานสามารถ สร้างอาชีพเสริม เพิ่ม รายได้เพื่อความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น สร้างความภาคภูมิใจจากผู้ให้สู่ความสุขของผู้รับ ต่อยอดสู่การพัฒนา คุณภาพชีวิตให้กับเกษตรกร และชุมชนอย่างยั่งยืน ความสำคัญของการบรรจุภัณฑ์บรรจุภัณฑ์นั้นมี ความสำคัญเป็นอย่างยิ่งต่อผลผลิตทั้งหลาย ดังนี้ 1. รักษาคุณภาพ และปกป้องตัวสินค้า เริ่มตั้งแต่การขนส่ง การเก็บให้ผลผลิตหรือผลิตภัณฑ์เหล่านั้นมิให้เสียหายจากการปนเปื้อนจากฝุ่นละออง แมลง คน ความชื้น ความร้อน แสงแดด และการ ปลอมปน เป็นต้น 2. ให้ความสะดวกในเรื่องการขนส่ง การจัดเก็บมีความรวดเร็ว ในการขนส่ง เพราะสามารถรวมหน่วย ของผลิตภัณฑ์เหล่านั้นเป็นหน่วยเดียวได้3. ส่งเสริมทางการตลาด บรรจุภัณฑ์เพื่อการจัดจำหน่ายเป็นสิ่งแรกที่ผู้บริโภคเห็น ดังนั้นบรรจุ ภัณฑ์จะต้องทำหน้าที่บอกกล่าว สิ่งต่างๆของตัวผลิตภัณฑ์โดยการบอกข้อมูลที่จำเป็นทั้งหมดของตัวสินค้า และนอกจากนั้นจะต้องมีรูปลักษณ์ ที่สวยงามสะดุดตาเชิญชวนให้เกิดการตัดสินใจซื้อ

### วัตถุประสงค์ของการออกแบบบรรจุภัณฑ์

1. เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ให้สามารถเอื้อประโยชน์ด้านหน้าที่ใช้สอยได้ดีมีความปลอดภัยประหยัดและมีประสิทธิภาพ
2. เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ให้สามารถสื่อสารและสร้างผลกระทบต่อผู้บริโภคโดยใช้ความรู้แขนงศิลปะ เข้ามาสร้างคุณลักษณะเช่นมีเอกลักษณ์มีลักษณะพิเศษที่ดึงดูดและสร้างการจดจำตลอดจนเข้าถึงความหมายและคุณประโยชน์ของผลิตภัณฑ์
3. เพื่อปกป้องคุ้มครองและรักษาคุณภาพสินค้า
4. เป็นตัวชี้บ่งและสื่อสารรายละเอียดสินค้า ดึงดูดผู้บริโภค แสดงถึงภาพลักษณ์
5. เป็นต้นทุนในการผลิตสินค้า เมื่อบรรจุภัณฑ์ดีย่อมมีส่วนช่วยให้มูลค่าสินค้าสูงขึ้น

ใบงานเรื่อง  
โครงการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำหมูฝอย

ตัวอย่าง องค์ประกอบของการเขียนโครงการ

1. ชื่อโครงการ
2. ผู้รับผิดชอบโครงการ
3. หลักการและเหตุผล
4. วัตถุประสงค์
5. กลุ่มเป้าหมาย
6. วิธีการดำเนินการ
7. ระยะเวลาการดำเนินการ
8. สถานที่ดำเนินการ
9. งบประมาณ
10. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

## แบบวัดและประเมินผลหลักสูตรการทำหมูฝอย

### ประเด็นที่เกี่ยวข้อง

#### 1. จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ

- 1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณ
- 1.2 การเก็บรักษา ให้คงสภาพหมูฝอยเป็นเวลานานได้อย่างถูกต้อง

#### 2. จัดเตรียมวัตถุดิบ

- 2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม
- 2.2 เตรียมวัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม
- 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ

#### 3. ทักษะการทำ

- 3.1 ทำได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง

#### 4. ทักษะการออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการตลาด

- 4.1 ออกแบบบรรจุภัณฑ์และการตลาดได้อย่างเหมาะสม

### บทสรุป

หมูฝอยประเภทนี้ทำจากเนื้อสัตว์และมันสัตว์ เช่น มันหมูมันไก่ นำมาบดหยาบแล้วผสมเครื่องปรุง ไม่ว่าจะ เป็นเครื่องเทศ, สมุนไพร และซีอิ๊ว โดยหมูสวรรค์ทั้ง 3 รสชาติมีแบบมันน้อย หรือไร้มันให้เลือกสรรกันด้วย หาซื้อได้ ง่ายตามห้างสรรพสินค้าและตลาดทั่วไป

หมูฝอยไม่ได้มีแบบรสหวานอย่างที่เข้าใจ ยังมีหมูสวรรค์อีกแบบที่เรียกว่า “หมูสวรรค์กวางตุ้ง” ที่จะมี รสชาติหวานน้อยออกเค็มเล็กน้อย ใช้เนื้อหมูเป็นหลัก เนื้อแน่น มันน้อยกว่าปกติ

### เมนูอาหารที่ทำจากหมูฝอย

หมูฝอยสามารถนำมาทำอาหารได้หลากหลายเมนูเลยคะ จะผัด, ทอด, ยำ ทำได้หมด กินได้ทั้งเด็กและ ผู้ใหญ่ หมูสวรรค์ทอดกินคู่กับข้าวสวย หรือกินคู่กับข้าวเหนียว หรือข้าวต้มร้อนๆ ก็ได้ นอกจากนั้นหมูสวรรค์ยังนำมา ทำเป็นเมนูอาหารอื่นๆ ได้อีกไม่ว่าจะเป็น ข้าวผัดหมูสวรรค์, ยำหมูสวรรค์, ผัดกะเพราหมูสวรรค์, หมูสวรรค์ผัดพริก เกลือ ฯลฯ

## บบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ - นามสกุล .....

หลักสูตร ..... กลุ่ม .....

**คำชี้แจง** : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนนประเมิน (10 คะแนน)
<b>1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20 คะแนน)</b>	
1.1 ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
1.2 สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
<b>2. ทักษะการปฏิบัติ (40 คะแนน)</b>	
2.1 สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม	
2.2 ประเมินโดยให้สาธิต	
2.3 แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ	
2.4 ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	
<b>3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40 คะแนน)</b>	
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 จึงจะผ่านเกณฑ์

การประเมิน

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

## บรรณานุกรม

หลักสูตรการถนอมอาหารจากเนื้อหมู - การทำหมูฝอย

<https://pantip.com/topic/35638252>

<https://www.ptkss.com/16899257/วิธีทำหมูฝอย>

<https://krua.co/recipe/หมูฝอย>

<https://www.ต้นกล้าความรู้.com/3687> การทำหมูฝอย

<https://www.วิธีทำอาหาร.com/วิธีทำหมูฝอย>

<https://www.kidteung.com/ครัวคุณต๋อย/วิธีทำ-หมูฝอย>

[https://www.foodietaste.com/recipe\\_detail.asp?id=443](https://www.foodietaste.com/recipe_detail.asp?id=443) การทำหมูฝอย

<https://pantip.com/topic/32078788>

## คณะผู้จัดทำ

### ที่ปรึกษา

1. ว่าที่พันตรีดำรงห์ ดิยะวัฒน์ ผู้อำนวยการสำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์
2. นายอนุชา วิจิตรศิลป์ ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอเมืองเพชรบูรณ์
3. นางสาวอาลิตตา นาควิจิตร ครูชำนาญการพิเศษ
4. นางสาวฉัตรชนันท์ นวลนิจ ครู
5. นางศิริพร อหันตะ บรรณารักษ์ชำนาญการพิเศษ

### คณะทำงาน

1. นางดวงแข เจนชัย ครูศูนย์การเรียนรู้
2. นางอลิศา แห่งสูงเนิน ครูศูนย์การเรียนรู้
3. นายสุขสันต์ แห่งสูงเนิน ครูศูนย์การเรียนรู้
4. นายสุพจน์ มูลหอม ครูศูนย์การเรียนรู้
5. นางสาวกนิษฐา ภู่อินทร์ ครูศูนย์การเรียนรู้
6. นางสาวกฤษณา จันคณา ครูศูนย์การเรียนรู้
7. นางสาววิภาวรรณ จุ่มสันเทียะ ครูศูนย์การเรียนรู้
8. นางสาวกฤษณา จันคณา ครูศูนย์การเรียนรู้
9. นายเกรียงไกร ใหม่เทวินทร์ ครูศูนย์การเรียนรู้
10. นายอภิชาติ เพ็ญเภา ครูศูนย์การเรียนรู้
11. นายภูชิต ปักธงชัย ครูศูนย์การเรียนรู้
12. นายพูนศักดิ์ กวยวงษา ครูศูนย์การเรียนรู้
13. นางเขาวนีย์ ลำขม ครูศูนย์การเรียนรู้
14. นางสาวสุภาวดี อุ้นแก้ว ครูศูนย์การเรียนรู้
15. นางสาววิไลวรรณ มั่นศรี ครูศูนย์การเรียนรู้
16. นางกษมา ตนะทิพย์ ครูศูนย์การเรียนรู้
17. นายอุดมศักดิ์ แต่งเขียว ครูศูนย์การเรียนรู้
18. นางราตรี แก้วศิลา ครูศูนย์การเรียนรู้
19. นางสาวชนิสรา อ่ำพันธ์ ครูศูนย์การเรียนรู้
20. นางสาวसानิตย์ เพชรเกิด ครูศูนย์การเรียนรู้
21. นางสาวรัตติกาล บุญแข็ง ครูศูนย์การเรียนรู้
22. นางภณิดา แดงด้วง ครูศูนย์การเรียนรู้

### ผู้รวบรวม เรียบเรียง และจัดพิมพ์

- นางसानิตย์ เพชรเกิด ครูศูนย์การเรียนรู้