



ที่ ศธ.๐๒๑๐.๖๔/๓๕๗

สำนักงาน กศน.จังหวัดระยอง
ถนนสุขุมวิท อำเภอเมืองระยอง รย ๒๑๐๐๐

๕ มีนาคม ๒๕๖๔

เรื่อง ขออนุมัติใช้หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษาานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอแกลงและอำเภอเขาชะเมา

อ้างถึง หนังสือ กศน. อำเภอแกลง ที่ ศธ ๐๒๑๐.๖๔๐๒/๑๘๓ ลงวันที่ ๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔

หนังสือ กศน. อำเภอเขาชะเมา ที่ ศธ ๐๒๑๐.๖๔๐๓/๑๓๖ ลงวันที่ ๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. สำเนาหนังสือ กศน. อำเภอแกลง ที่ ศธ ๐๒๑๐.๖๔๐๒/๑๘๓

ลงวันที่ ๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔

จำนวน ๑ ฉบับ

๒. สำเนาหนังสือ กศน. อำเภอเขาชะเมา ที่ ศธ ๐๒๑๐.๖๔๐๓/๑๓๖

ลงวันที่ ๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔

จำนวน ๑ ฉบับ

ตามหนังสือที่อ้างถึง กศน. อำเภอ ขออนุมัติใช้หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง กิจกรรมศูนย์ฝึกอาชีพ กิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนในรูปแบบกิจกรรม ๑ อำเภอ ๑ อาชีพ กิจกรรมวิชาชีพพระยะสั้น (ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) และกิจกรรมชั้นเรียนวิชาชีพ (๓๑ ชั่วโมงขึ้นไป) นั้น

ในการนี้ สำนักงาน กศน. จังหวัดระยอง ได้อนุมัติหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง เป็นที่เรียบร้อยแล้ว จัดส่งมาพร้อมหนังสือฉบับนี้

จึงเรียนมาเพื่อทราบและดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายวิรัช ภัทรบุชา)

รองผู้อำนวยการ รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการสำนักงาน กศน. จังหวัดระยอง

กลุ่มส่งเสริมการศึกษานอกระบบ (งานการศึกษาต่อเนื่อง)

โทร. ๐ ๓๘๖๑ ๗๓๑๗ ต่อ ๑๑๗

โทรสาร ๐ ๓๘๖๑ ๓๖๖๒



ที่ ศธ ๐๒๑๐.๖๔๐๓/๓๖

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย
อำเภอเขาชะเมา จังหวัดระยอง ๒๑๑๑๐

รับที่	1152
วันที่	25.01.2564
15.21	

๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔

เรื่อง ขออนุมัติใช้หลักสูตรการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

เรียน ผู้อำนวยการสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดระยอง

สิ่งที่ส่งมาด้วย หลักสูตร การทำหมูปู

จำนวน ๑ ชุด

ด้วย กศน.อำเภอเขาชะเมา มีความประสงค์จัดการศึกษาต่อเนื่อง หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น (ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) วิชาการทำหมูปู จำนวน ๑๐ ชั่วโมง เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนรู้วิธีการและขั้นตอนการทำหมูปู เพื่อถนอมอาหารในช่วงวิกฤตของการแพร่ระบาดเชื้อไวรัสโคโรนา COVID-๑๙ และเป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้ให้ครอบครัว

ในการนี้ กศน.อำเภอเขาชะเมา จึงได้จัดทำหลักสูตร วิชาการทำหมูปู จำนวน ๑๐ ชั่วโมง โดยผ่านการเห็นชอบจากกรรมการสถานศึกษาเรียบร้อยแล้ว จึงขออนุมัติใช้หลักสูตรดังกล่าว รายละเอียดดังแนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณา

เรียน ผอ.สำนักงาน กศน. จังหวัดระยอง

ด้วย กศน. อำเภอเขาชะเมา ๑๐๐ หมู่ ๑๖ ตำบลเขาชะเมา
ขอแสดงความนับถือ
จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวนุชรี พลอยศรี)
นักจัดการงานทั่วไป

(นายธรรมบุญ แก้วเพชร)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเขาชะเมา

กลุ่มงานบริหารทั่วไป
รองผู้อำนวยการสำนักงาน กศน. จังหวัดระยอง
โทรสาร ๐-๓๘๔๔-๖๒๗๓

(นายเสกสรรค์ รัตนจินดา)

ผู้อำนวยการสำนักงาน กศน. จังหวัดระยอง



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเขาชะเมา โทร ๐-๓๘๙๙-๖๒๗๓
ที่ ๙๙ /๒๕๖๔ วันที่ ๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตร

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเขาชะเมา

ด้วยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเขาชะเมา จะดำเนินการ
จัดกิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น (ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) วิชาการทำหมูปู หลักสูตร
๑๐ ชั่วโมง ระหว่างวันที่ ๒ - ๓ มีนาคม ๒๕๖๔ เวลา ๐๙.๐๐น. - ๑๕.๐๐น. ณ ศาลา ศสมช.หมู่ ๔ บ้านเขาช่องลม
ตำบลชำฆ้อ อำเภอเขาชะเมา จังหวัดระยอง นั้น ในการนี้ได้จัดทำหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น (ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง)
วิชา การทำหมูปู จำนวน ๑๐ ชั่วโมง เสร็จเรียบร้อยแล้ว รายละเอียดดังแนบ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

(นางสาวพยอม พรหมบุตร)

ครู กศน.ตำบล

(นายธรรมบุญ แก้วเพชร)
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอเขาชะเมา

๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔

(นายเสกสรรค์ รัตน์จินตามุข)
ผู้อำนวยการสำนักงาน กศน. จังหวัดระยอง

หลักสูตร การทำหมูปู จำนวน 10 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเขาชะเมา

ความเป็นมา

ตั้งแต่อดีตจวบจนถึงปัจจุบัน อัตราการบริโภคเนื้อหมูของคนไทยมีอัตราที่สูงมาก โดยจะมีทั้งการนำเนื้อหมูสดมาปรุงเป็นอาหาร หรือนำมาทำการแปรรูปเป็นอาหารที่สามารถเก็บไว้ทานได้นาน เช่น หมูแดดเดียว หมูฝอย หมูหยอง และยังมีการแปรรูปอีกชนิดหนึ่งที่เป็นที่น่าสนใจ คือ การแปรรูปเป็นหมูปู หมูสวรรค์ ซึ่งเป็นอาหารที่มีความอร่อย และสามารถเก็บไว้ได้นาน

หมูปู หมูสวรรค์ ถือเป็นอาหารแปรรูปที่น่าสนใจ อยากให้พ่อบ้านแม่บ้าน หรือใครที่อยากทำขาย ลองทำทานกันดู กศน.ได้นำสูตรและวิธีการทำหมูปูและหมูสวรรค์ มาฝากผู้ที่สนใจอยากลองทำทานและทำขาย เหมาะอย่างยิ่งสำหรับผู้ชื่นชอบทำอาหาร เมื่อทำแล้วรสชาติอร่อย ก็อย่าลืมนำไปแบ่งให้ผู้ใกล้ชิดและเพื่อนบ้านได้ลองชิมดูบ้าง จากนั้นอาจดัดแปลงและปรับปรุงรสชาติให้ได้มาตรฐานที่แน่นอน และลองทำการผลิตขายโดยทำภายในครัวเรือนได้ เป็นอาชีพที่เหมาะสมกับผู้ที่ต้องการสร้างรายได้ เป็นอย่างดี

หลักการของหลักสูตร

1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำหมูปู
2. ความรู้เกี่ยวกับการผสมอัตราส่วนของการทำหมูปู
3. ความรู้และทักษะที่ดีต่อการประกอบอาชีพด้านโภชนาการ

จุดมุ่งหมาย

1. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพและสร้างรายได้ที่มั่นคงให้กับตนเอง
2. ผู้เรียนมีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติต่อไปได้
3. ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อตนเองผู้อื่น และสังคม

กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี 4 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำหมุ่ทุบ	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำหมุ่ทุบ	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำหมุ่ทุบ 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำหมุ่ทุบ 1.2.1 ความต้องการของตลาด 1.2.2 การใช้แรงงาน 1.2.3 การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ 1.2.4 การเลือกทำเลที่ตั้ง 1.2.5 ทุน 1.2.6 การบรรจุหีบห่อ 1.2.7 การขนส่ง 1.2.8 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ 1. ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ 2. ศักยภาพของพื้นที่ 3. ลักษณะภูมิอากาศ 4. ศักยภาพของภูมิประเทศ 5. ศักยภาพ ของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่ 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ	บรรยายให้ความรู้ ดังนี้ 1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำหมุ่ทุบ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	4	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำหมุทุบ	เพื่อสามารถเตรียมการประกอบอาชีพการทำหมุทุบได้	1. ขั้นตอนการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร 1.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำหมุทุบ 1.2 วัสดุ/อุปกรณ์ที่ใช้ประกอบอาชีพการทำหมุทุบ 1.3 สถานที่ /พื้นที่ 2. ขั้นตอนการทำหมุทุบ 2.1 การจัดเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ 2.2 วิธีการทำ 3. ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำหมุทุบ ล้างหมูให้สะอาด และแล่ออกตามความยาวให้หนาพอสมควร ผสมเกลือป่น พริกไทย และน้ำตาลปี๊บ คลุกให้เข้ากันทิ้งไว้ประมาณ 1 คืน แล้วนำไปแผ่นตะแกรงคลุมด้วย ตาข่าย ผึงแดดให้แห้ง นำเนื้อหมูที่ผึงแดดแห้งแล้วมาอบโดยใช้ไฟอ่อนๆ (ระวังอย่าให้แห้งหรือไหม้ เพราะเวลาทุบจะไม่ฟู) เมื่อสุกแล้วจึงนำมาทุบเบาๆ ในขณะที่ยังร้อนอยู่เพื่อให้เนื้อหมุยออกจากกันนำหมุทุบใส่ถุงพลาสติกปิดผนึกให้สนิทเพื่อนำไปจำหน่าย	1. บรรยายให้ความรู้ ดังนี้ 1.1 ขั้นตอนวัสดุ อุปกรณ์ประกอบอาชีพการทำหมุทุบ หม้ออบไฟฟ้า ค้อนทุบหมู ตะแกรงตากหมู เตาแก๊ส พร้อมถัง กระละมัง กระทะตาข่ายพลาสติก PVC ถุงพลาสติก 1.2. ส่วนผสมของการทำหมุทุบ เนื้อหมูสะโพกหลัง 10 กิโลกรัม เกลือป่น 10 ช้อนชา น้ำตาล10 ช้อนชา พริกไทยป่น 10 ช้อนชา น้ำตาลปี๊บ10 ช้อนชา 1.2 ขั้นตอนการทำหมุทุบ 1.3 ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติ 2. วิทยากรให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำหมุทุบ	-	4

3.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำหมุ่	เพื่อสามารถบริหารจัดการประกอบอาชีพการทำหมุ่	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำหมุ่ 1. การวางแผนการจัดการการทำหมุ่ 2. การควบคุมคุณภาพ 3. การคัดเลือกวัตถุดิบ 4. การคัดเลือกบรรจุภัณฑ์	บรรยายให้ความรู้ เรื่องการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำหมุ่		2
----	--	---	--	---	--	---

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้
2. ใบความรู้
3. อุปกรณ์ประกอบการทำหมุ่

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี
2. การประเมินผลระหว่างเรียน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

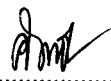
1. ผู้เรียนต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาเรียน
2. ผ่านการประเมินตามเกณฑ์ที่สถานศึกษากำหนด

ลงชื่อ.....นางภาพร.....ผู้ร่างหลักสูตร
(นางสาวนภาพร กาญจนบุตร)

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายพ่ายพ พ่องใส)
ประธานกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้พิมพ์หลักสูตร
(นางสาวพยอม พรหมบุตร)
ครู กศน.ตำบลช้างม้อ

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางวรรณา เทศศิริ)
กรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายศักดิ์ชัย ปรานี)
กรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายธรรมนุญ แก้วเพ็ชร)
ผอ. กศน.อำเภอเขาชะเมา