

หลักสูตร การทำแหนมสมุนไพร หลักสูตร ๑๒ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์

ความเป็นมา

การทำแหนมสมุนไพร เป็นการแปรรูปอาหารจากหมูที่นิยมบริโภคกันอย่างแพร่หลาย และแพร่ไปสู่ภูมิภาคอื่นๆ เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในการถนอมอาหารซึ่งการผลิตส่วนใหญ่ยังเป็นการผลิตแบบอุตสาหกรรมในครอบครัว โดยอาศัยเทคนิควิธีที่ถ่ายทอดสืบต่อกันมา ดังนั้น รสชาติ หรือคุณภาพของการทำแหนมสมุนไพรแต่ละแห่ง จึงมีความแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับสูตรการผลิต อย่างไรก็ตาม แม้สูตรการผลิตเดียวกัน ในแต่ละครั้งก็อาจไม่ได้คุณภาพเท่ากัน ทั้งนี้เพราะการผลิตการทำแหนมสมุนไพรจะเป็นการหมักเพื่อให้เกิดเชื้อตามธรรมชาติ ไม่สามารถควบคุมได้คุณภาพและรสชาติ จึงมีโอกาสเปลี่ยนแปลงเนื่องจากองค์ประกอบหลายๆด้าน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
๓. เป็นหลักสูตรที่ยืดหยุ่นทั้งเนื้อหาระยะเวลาเรียนและการจัดกระบวนการเรียนรู้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้พื้นฐานเรื่องการทำแหนมสมุนไพร
๒. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้
๓. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมนำความรู้ที่ได้นำไปประกอบอาชีพได้

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป / ผู้พลาดโอกาส / ผู้ด้อยโอกาส

เนื้อหาหลักสูตร : การทำแหนมสมุนไพร

๑. ความหมายและความสำคัญของการทำแหนมสมุนไพร
๒. วัสดุอุปกรณ์ในการทำแหนมสมุนไพร
๓. วิธีการคัดเลือกหมูและขั้นตอนการทำแหนมสมุนไพร
๔. การป้องกันและวิธีการเก็บรักษาแหนมสมุนไพรอย่างถูกวิธี
๕. การออกแบบบรรจุผลิตภัณฑ์และการจัดการด้านการตลาด

เวลาเรียน

หลักสูตร ๑๒ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๙ ชั่วโมง

รูปแบบการเรียนรู้

๑. สาธิต / ฝึกปฏิบัติจริง

โครงสร้างเนื้อหาหลักสูตรการทำแหนมสมุนไพร

ที่	หัวเรื่อง	ตัวชี้วัด	เนื้อหา	จำนวน (ชั่วโมง)
๑.	๑. ความหมายและความสำคัญของการทำแหนมสมุนไพร	๑. สามารถบอกความหมายและความสำคัญของการทำแหนมสมุนไพรได้	๑. ความหมาย ๒. ความสำคัญ ๓. ประโยชน์ของการถนอมอาหาร	๒๐ นาที
๒	วัสดุอุปกรณ์ในการทำแหนมสมุนไพร	๑.สามารถบอกส่วนผสมต่างๆในการทำแหนมสมุนไพรได้	๑.วัสดุอุปกรณ์ ๑.๑ วัตถุประสงค์ในการทำแหนมสมุนไพร ๑.๒ อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้	๔๐ นาที
๓.	วิธีการคัดเลือกหมูและขั้นตอนการทำแหนมสมุนไพร	๑. สามารถบอกวิธีการคัดเลือกเนื้อหมูที่จะนำมาทำการทำแหนมสมุนไพรได้ ๒.ลงมือปฏิบัติการถนอมอาหาร (การทำแหนมสมุนไพร)	๑. วิธีการคัดเลือกหมูขั้นตอนการใส่ส่วนผสม ๒. ขั้นตอนการลงมือปฏิบัติ	๙ ชั่วโมง
๔.	การป้องกันและวิธีการเก็บรักษาการทำแหนมสมุนไพรอย่างถูกวิธี	๑.สามารถบอกวิธีการป้องกันและวิธีการเก็บรักษาการทำแหนมสมุนไพรอย่างถูกต้องได้	๑. วิธีการป้องกัน วิธีการเก็บรักษา	๑ ชั่วโมง
๕.	การออกแบบบรรจุผลิตภัณฑ์ และการจัดการด้านการตลาด	๑.สามารถบอกวิธีการจัดออกแบบการบรรจุผลิตภัณฑ์ ๒.สามารถอธิบายวิธีการจัดการด้านการตลาดและช่องทางจัดจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์ได้	๑. วิเคราะห์ยกตัวอย่างและบอกความสำคัญของการออกแบบบรรจุผลิตภัณฑ์ ๒. การจัดการด้านการตลาดผ่านช่องทางออนไลน์	๑ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น / ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้าน
๓. วัสดุ/อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำแหนมสมุนไพร

การวัดผลประเมินผล

วิธีการวัดผลและประเมินผลการเรียน ประกอบด้วย

๑. การสังเกต
๒. คู่มืองานที่ปฏิบัติ


เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพจึงจะได้รับวุฒิปัตร

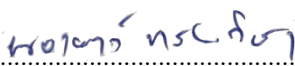
คณะกรรมการพิจารณาก่อนกรองหลักสูตร


๑. นายเสน เหลี่ยมดี ครู อาสาสมัคร กศน.
๒. นายอภิรักษ์ วิเศษสิทธิ์ ครู กศน.ตำบล
๓. นางสาวอมรลักษณ์ อินมะโรง ครู กศน.ตำบล

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. ๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔(ข้อ๙)การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นายเสน เหลี่ยมดี)

หัวหน้างานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางนงเยาว์ ทรงวิชา)
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายมนูญ คุณพรม)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเขวาสินรินทร์

แผนการจัดการเรียนรู้

วิชา การทำหมสมุนไพรร หลักสูตร ๑๒ ชั่วโมง

วิทยากร

วันที่ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	<p>อธิบายเนื้อหาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำหมสมุนไพรร</p> <p>๑.ความหมายและความสำคัญของการทำหมสมุนไพรร</p> <p>๒.วัสดุอุปกรณ์ในการทำหมสมุนไพรร</p> <p>๒.๑ วัตถุประสงค์ในการทำหมสมุนไพรร</p> <p>๒.๒ อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้</p> <p>๓.วิธีการคัดเลือกหมและขั้นตอนการทำหมสมุนไพรร</p> <p>๓.๑ วิธีการคัดเลือกหมขั้นตอนการใส่ส่วนผสม</p> <p>๓.๒ ขั้นตอนการลงมือปฏิบัติ</p> <p>๔. การป้องกันและวิธีการเก็บรักษาหมสมุนไพรรอย่างถูกวิธี</p> <p>๕.๑. วิทยากรยกตัวอย่างและบอกความสำคัญของการออกแบบบรรจุผลิตภัณฑ์</p> <p>๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตการจัดการด้านการตลาดผ่านช่องทางออนไลน์</p>	

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่...../...../.....