

หลักสูตรการทำแหนมหมู
หลักสูตร ๖ ชั่วโมง
กลุ่มพานิชยกรรมและบริการ

หลักการและเหตุผล

แหนมหมู เป็นอาหารพื้นเมือง ที่นิยมบริโภค กัน โดยทั่วไป ในท้องถิ่นภาคเหนือ และความ นิยม ก็ได้แพร่หลาย ไปยังประชาชนในภูมิภาคอื่นๆ กว้างขวางขึ้นตลอดมา ช่องทาง ในการผลิตอาหารประเภทนี้ เพื่อการจำหน่าย จึงยังเปิดกว้าง สำหรับผู้ที่ตั้งใจ ประกอบธุรกิจ ที่ไม่จำเป็นต้องใช้ เทคโนโลยี และ ทุนสูงนัก และเพื่อเป็นการสนับสนุน ให้ประชาชนทั่วไป ได้ศึกษาค้นคว้าและนำไปใช้ประกอบอาชีพด้วยตนเอง แหนมเป็นการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อ โดยวิธีการหมัก ประชาชนนิยมรับประทานกันมาก เพราะแหนมมีคุณค่าโภชนาการ ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย การทำแหนมไม่ยุ่งยาก ไม่ต้องใช้เทคโนโลยี และเงินทุนมาก สามารถทำเป็น ธุรกิจได้

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้เข้าใจหลักในการถนอมอาหารในการทำแหนมหมู
๒. เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้แก่ครัวเรือนโดยการจำหน่าย
๓. เพื่อบริโภคในครัวเรือน
๔. เพื่อถนอมอาหารไว้บริโภคได้หลายวัน
๕. เพื่อใช้เป็นของฝากได้

กลุ่มเป้าหมาย

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู มีกลุ่มเป้าหมายคือ

- ๑ ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

เวลาเรียน

หลักสูตรระยะสั้น การทำแหนมหมู ใช้เวลาเรียนทั้งหมด จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ๑.ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
- ๒.ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเหมือง ๑ ชั่วโมง

- ความสำคัญและความเป็นมาของการทำเหมือง
- ประโยชน์ของการทำเหมือง

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๒ การเตรียมวัสดุ – อุปกรณ์ในการทำเหมือง ๑ ชั่วโมง

- การคัดเลือกวัสดุดีบในการทำเหมือง
- การเก็บรักษาอุปกรณ์
- ต้นทุนในการทำเหมือง
- งบประมาณในการทำเหมือง
- ปริมาณเหมือง

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๓ วิธีการทำเหมือง ๔ ชั่วโมง

- คัดเลือกวัสดุดีบในการทำเหมือง
- การนวดส่วนผสม
- การหมักส่วนผสม

รายละเอียดของหลักสูตร

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ : ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเหมือง				
จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวน (ชั่วโมง)		
		ทฤษฎีเนื้อหา	กิจกรรมการเรียนรู้	รวม
๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้ศึกษาความเป็นมาของการทำเหมือง	- ความสำคัญและความเป็นมาของการทำเหมือง	๑	-	๑
๒. เพื่อให้ทราบประโยชน์ที่ได้รับจากการทำเหมือง	- ประโยชน์ของการทำเหมือง			

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๒ : การเตรียมวัสดุ - อุปกรณ์ในการทำเหมือง				
จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวน (ชั่วโมง)		
		ทฤษฎีเนื้อหา	กิจกรรมการเรียนรู้	รวม
๑. ผู้เรียนสามารถคัดเลือกวัสดุอุปกรณ์ในการทำเหมืองที่เหมาะสม	- การคัดเลือกวัสดุอุปกรณ์ในการทำเหมือง - การเก็บรักษาอุปกรณ์	๑	-	๑
๒. ผู้เรียนเก็บรักษาอุปกรณ์เพื่อยืดอายุการใช้งานได้				
๓. ต้นทุนในการทำเหมือง	- งบประมาณ - ปริมาณเหมือง			

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๓ : วิธีการทำเหมมหมู

จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวน (ชั่วโมง)		
		ทฤษฎีเนื้อหา	กิจกรรมการเรียนรู้	รวม
๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคัดเลือกจัดหาวัตถุดิบได้อย่างมีคุณภาพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนทราบหลักในการนวดและส่วนผสมในการหมัก	- คัดเลือกวัตถุดิบในการทำเหมมหมู - การนวดส่วนผสม - การหมักส่วนผสม - การบรรจุหีบห่อ	-	๔	๔

กระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยายและอภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับผู้เรียนในทุกหัวข้อพร้อมยกตัวอย่างประกอบ
๒. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปสาระสำคัญในแต่ละหัวข้อ
๓. ฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

๑. คู่มือประกอบการบรรยาย
๒. วัสดุของจริง
๓. ศึกษาดูงานจากผู้เชี่ยวชาญด้านการทำเหมมหมู

การวัดผลประเมินผลการเรียน

วิธีการวัดผลและประเมินผลการเรียน ประกอบด้วย

๑. การสังเกต
๒. ผลงานที่ปฏิบัติ

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์

เอกสารหลักฐานการศึกษา

หลักฐานการประเมินผล