

หลักสูตรการทำลาบหมู
หลักสูตร ๖ ชั่วโมง
กลุ่มพาณิชย์กรรมและบริการ

หลักการและเหตุผล

อาหารอีสานรสแซบ “ลาบหมู” ที่อุดมด้วยโปรตีนและสารอาหารต่างๆ รวมทั้งกรดไขมันและโคเลสเตอรอล พบว่า เนื้อสัตว์แต่ละส่วนมีคุณค่าทางโภชนาการแตกต่างกัน และวิธีประกอบอาหารมีผลต่อปริมาณสารอาหาร แต่ข้อมูลปริมาณสารอาหารในเนื้อหมูและเครื่องในของตารางแสดงคุณค่าอาหารไทยมีเฉพาะ ลาบหมูเป็นอาหารพื้นเมือง ที่นิยมบริโภค กัน โดยทั่วไป ในท้องถิ่นภาคเหนือ และความ นิยม ก็ได้แพร่หลาย ไปยังประชาชนในภูมิภาคอื่นๆ กว้างขวางขึ้นตลอดมา ช่องทาง ในการผลิตอาหารประเภทนี้ เพื่อการจำหน่าย จึงยังเปิดกว้าง สำหรับผู้ที่ตั้งใจ ประกอบธุรกิจ ที่ไม่จำเป็นต้องใช้ เทคโนโลยี และ ทุนสูงนัก และเพื่อเป็นการสนับสนุน ให้ประชาชนทั่วไป ได้ศึกษาค้นคว้าและนำไปใช้ประกอบอาชีพด้วยตนเอง ลาบหมูเป็นการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อ โดยวิธีการคลุกเคล้ากับเครื่องปรุงที่ได้รสชาติ ประชาชนนิยมรับประทานกันมาก เพราะลาบหมูมีคุณค่าทางโภชนาการ ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย การทำไม่ยุ่งยาก ไม่ต้องใช้เทคโนโลยี และเงินทุนมาก สามารถทำเป็น ธุรกิจได้

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้เข้าใจหลักในการทำลาบหมู
๒. เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้แก่ครัวเรือนโดยการจำหน่าย
๓. เพื่อบริโภคในครัวเรือน

กลุ่มเป้าหมาย

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำลาบหมู มีกลุ่มเป้าหมายคือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

เวลาเรียน

หลักสูตรระยะสั้น การทำลาบหมู ใช้เวลาเรียนทั้งหมด จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ๑.ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง
- ๒.ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำลาบหมู ๑ ชั่วโมง

- ความสำคัญและความเป็นมาของการทำลาบหมู
- ประโยชน์ของการทำลาบหมู

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๒ การเตรียมวัสดุ – อุปกรณ์ในการทำลาบหมู ๒ ชั่วโมง

- การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำลาบหมู
- การเก็บรักษาอุปกรณ์
- ต้นทุนในการทำลาบหมู
- งบประมาณในการทำลาบหมู
- ปริมาณลาบหมู

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๓ วิธีการทำลาบหมู ๓ ชั่วโมง

- คัดเลือกเนื้อหมูในการทำลาบหมู
- เทคนิคในการทำให้หมูนุ่ม
- การปรุงเครื่องเพื่อให้ได้รสชาติ ใส่ผักและเครื่องเคียง
- การตกแต่งจานเพื่อให้สวยงาม

รายละเอียดของหลักสูตร

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ : ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำลาบหมู				
จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวน (ชั่วโมง)		
		ทฤษฎีเนื้อหา	กิจกรรมการเรียนรู้	รวม
๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้ศึกษาความเป็นมาของการทำลาบหมู	- ความสำคัญและความเป็นมาของการทำลาบหมู	๑	-	๑
๒. เพื่อให้ทราบประโยชน์ที่ได้รับจากการทำลาบหมู	- ประโยชน์ของการทำลาบหมู			

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๒ : การเตรียมวัสดุ – อุปกรณ์ในการทำลาบหมู				
จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวน (ชั่วโมง)		
		ทฤษฎีเนื้อหา	กิจกรรมการเรียนรู้	รวม
๑. ผู้เรียนสามารถคัดเลือกวัตถุดิบในการทำลาบหมูที่เหมาะสม	- การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำลาบหมู - การเก็บรักษาอุปกรณ์	๒	-	๒
๒. ผู้เรียนเก็บรักษาอุปกรณ์เพื่อยืดอายุการใช้งานได้				
๓. ต้นทุนในการทำลาบหมู	- งบประมาณ - ปริมาณลาบหมู			

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๓ : วิธีการทำลาบหมู				
จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวน (ชั่วโมง)		
		ทฤษฎีเนื้อหา	กิจกรรมการเรียนรู้	รวม
๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคัดเลือก จัดหาวัตถุดิบได้อย่างมีคุณภาพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนทราบหลักใน การปรุงเครื่อง	- คัดเลือกวัตถุดิบในการทำลาบหมู - การปรุงเพื่อให้ได้รสชาติ - เทคนิคในการทำให้หมูนุ่ม - การจัดตกแต่งจานให้สวยงาม	-	๓	๓

กระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยายและอภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับผู้เรียนในทุกหัวข้อพร้อมยกตัวอย่างประกอบ
๒. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปสาระสำคัญในแต่ละหัวข้อ
๓. ฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

๑. คู่มือประกอบการบรรยาย
๒. วัสดุของจริงและสื่อวีดิทัศน์
๓. ศึกษาดูงานจากผู้เชี่ยวชาญด้านการทำลาบหมู

การวัดผลประเมินผลการเรียน

วิธีการวัดผลและประเมินผลการเรียน ประกอบด้วย

๑. การสังเกต
๒. ดูผลงานที่ปฏิบัติ

การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษา

หลักฐานการประเมินผล

