

หลักสูตรการทำลาบสมุนไพร

หลักสูตร ๓ ชั่วโมง

กลุ่มพาณิชย์กรรมและบริการ

หลักการและเหตุผล

อาหารอีสานรสแซ่บ “ลาบสมุนไพร” ที่อุดมด้วยโปรตีนและสารอาหารต่างๆ รวมทั้งกรดไขมันและโคเลสเตอรอล พบว่า เนื้อสัตว์แต่ละส่วนมีคุณค่าทางโภชนาการแตกต่างกัน และวิธีประกอบอาหารมีผลต่อปริมาณสารอาหาร แต่ข้อมูลปริมาณสารอาหารในเนื้อหมูและเครื่องในของตารางแสดงคุณค่าอาหารไทยมีเฉพาะลาบสมุนไพรเป็นอาหารพื้นเมือง ที่นิยมบริโภค กัน โดยทั่วไป ในท้องถิ่นภาคเหนือ และความ นิยม ก็ได้แพร่หลายไปยังประชาชนในภูมิภาคอื่นๆ กว้างขวางขึ้นตลอดมา ช่องทาง ในการผลิตอาหารประเภทนี้ เพื่อการจำหน่าย จึงยังเปิดกว้าง สำหรับผู้ที่ตั้งใจ ประกอบธุรกิจ ที่ไม่จำเป็นต้องใช้ เทคโนโลยี และทุนสูงนักและเพื่อเป็นการสนับสนุนให้ประชาชนทั่วไป ได้ศึกษาค้นคว้าและนำไปใช้ประกอบอาชีพด้วยตนเอง ลาบสมุนไพรเป็นการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อ โดยวิธีการคลุกเคล้ากับเครื่องปรุงที่ได้รสชาติประชาชนนิยมรับประทานกันมาก เพราะลาบสมุนไพรมีคุณค่าโภชนาการ ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย การทำไม่ยุ่งยาก ไม่ต้องใช้เทคโนโลยี และเงินทุนมาก สามารถทำเป็น ธุรกิจได้

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้เข้าใจหลักในการทำลาบสมุนไพร
๒. เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้แก่ครัวเรือนโดยการจำหน่าย
๓. เพื่อบริโภคในครัวเรือน

กลุ่มเป้าหมาย

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำลาบสมุนไพรมีกลุ่มเป้าหมายคือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

เวลาเรียน

หลักสูตรระยะสั้น การทำลาบสมุนไพร ใช้เวลาเรียนทั้งหมด จำนวน ๓ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำลาบสมุนไพร ๓๐ นาที

- ความสำคัญและความเป็นมาของการทำลาบสมุนไพร
- ประโยชน์ของการทำลาบสมุนไพร

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๒ การเตรียมวัสดุ ๓๐ นาที

- อุปกรณ์ในการทำลาบ
- การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำลาบสมุนไพร
- การเก็บรักษาอุปกรณ์
- ต้นทุนในการทำลาบสมุนไพร
- งบประมาณในการทำลาบสมุนไพร
- ปริมาณลาบสมุนไพร

หน่วยการเรียนรู้ที่ ๓ วิธีการทำลาบสมุนไพร ๒ ชั่วโมง

- คัดเลือกเนื้อหมูในการทำลาบสมุนไพร
- เทคนิคในการทำให้หมูนุ่ม
- การปรุงเครื่องเพื่อให้ได้รสชาติ ใส่ผักและเครื่องเคียง
- การตกแต่งจานเพื่อให้สวยงาม

รายละเอียดของหลักสูตร

จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวน (ชั่วโมง)		
		ทฤษฎี เนื้อหา	กิจกรรม การเรียนรู้	รวม
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๑ : ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำลาบสมุนไพร				
๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้ศึกษาความเป็นมาของการทำลาบสมุนไพร ๒. เพื่อให้ทราบประโยชน์ที่ได้รับจากการทำลาบสมุนไพร□	- ความสำคัญและความเป็นมาของการทำลาบสมุนไพร - ประโยชน์ของการทำลาบสมุนไพร	๓๐ นาที		
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๒ : การเตรียมวัสดุ				
๑. ผู้เรียนสามารถคัดเลือกวัตถุดิบในการทำลาบสมุนไพรที่เหมาะสม ๒. ผู้เรียนเก็บรักษาอุปกรณ์เพื่อยืดอายุการใช้งานได้ ๓. ต้นทุนในการทำลาบสมุนไพร	- อุปกรณ์ในการทำลาบ - การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำลาบสมุนไพร - การเก็บรักษาอุปกรณ์ - ต้นทุนในการทำลาบสมุนไพร	๓๐ นาที		

	- งบประมาณในการทำลาบสมุนไพร - ปริมาณลาบสมุนไพร			
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๓ วิธีการทำลาบสมุนไพร				
๑.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคัดเลือกจัดหาวัตถุดิบได้อย่างมีคุณภาพ ๒.เพื่อให้ผู้เรียนทราบหลักในการปรุงเครื่อง	- คัดเลือกเนื้อหมูในการทำลาบสมุนไพร - เทคนิคในการทำให้หมูนุ่ม - การปรุงเครื่องเพื่อให้ได้รสชาติ ใส่ผักและเครื่องเคียง - การตกแต่งจานเพื่อให้สวยงาม	๒ ชั่วโมง		

กระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยายและอภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับผู้เรียนในทุกหัวข้อพร้อมยกตัวอย่างประกอบ
๒. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปสาระสำคัญในแต่ละหัวข้อ
๓. ฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

๑. คู่มือประกอบการบรรยาย
๒. วัสดุของจริงและสื่อวีดิทัศน์
๓. ศึกษาดูงานจากผู้เชี่ยวชาญด้านการทำลาบสมุนไพร

การวัดผลประเมินผลการเรียน

วิธีการวัดผลและประเมินผลการเรียน ประกอบด้วย

- ๑.การสังเกต
- ๒.ดูผลงานที่ปฏิบัติ

การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษา

หลักฐานการประเมินผล