

หลักสูตร การทำแหนมตุ้มจิ๋ว จำนวน 6 ชั่วโมง

ด้านอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร

การทำแหนมตุ้มจิ๋ว เป็นอาหารพื้นบ้านของภาคอีสานมาซึ่งเป็นที่รู้จักกันดีมาตั้งแต่สมัยปู่ ย่า ตา ยาย ของเราแต่นานมาซึ่งปัจจุบันได้นำมาประกอบเป็นอาชีพซึ่งทำรายได้ให้กับครอบครัวเป็นจำนวนมาก และแหนมหมูก็สามารถทำได้ง่ายๆ และเป็นอาหารที่อร่อยและทำได้ง่ายนิยมกินกับข้าวเหนียวสามารถห่อหรือพกติดตัวไปทำงานด้วยได้ง่าย การทำแหนมหมู จะนิยมห่อด้วยใบตองเพราะจะทำให้แหนมหมูมีรสชาติที่กลมกล่อม และจะได้กลิ่นหอมของใบตอง นั่นเองยังประกอบด้วยโภชนาการที่มีสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกายเช่น เนื้อหมู จะให้สารอาหารจำพวก โปรตีน และยังมีสมุนไพรแบบไทยๆเป็นส่วนประกอบที่สำคัญอีกด้วยอย่าง กระเทียมซึ่งกระเทียมจะช่วยลดไข้หวัดได้และยังช่วยบำรุงหัวใจได้อีกด้วย เทำนี้เราก็จะได้แหนมหมูไว้บริโภคภายในครอบครัว

การถนอมอาหารการทำแหนมตุ้มจิ๋ว เป็นอีกวิธีหนึ่งที่เป็นการถนอมอาหารของคนไทยโดยเฉพาะภาคอีสานที่นิยมการถนอมอาหารในแบบต่างๆ เช่น การทำปลาสาม การทำปลาร้า การทำส้มหมู หรือการทำแหนมชนิดต่างๆ สามารถนำมาประยุกต์กับชุมชนที่ตนเองอาศัยอยู่ได้ เช่นการทำแหนมกระดุกอ่อน การทำแหนมเห็ด เป็นต้นเพื่อเป็นการถนอมอาหารให้นานขึ้นรักษาคุณค่าทางโภชนาการของอาหารได้ดี ดังนั้น ศก.ระดับอำเภอโพทะเล จึงได้ส่งเสริมและสนับสนุน ให้กลุ่มเป้าหมาย ในพื้นที่อำเภอโพทะเล ได้ฝึกทักษะการทำแหนมตุ้มจิ๋ว เพื่อเป็นช่องทางในการสร้างอาชีพและรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำแหนมตุ้มจิ๋ว
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำแหนมตุ้มจิ๋ว
3. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประกอบอาชีพ เพื่อสร้างรายได้ ได้

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำแหนมตุ้มจิ๋ว	1. ความเป็นมาของการทำแหนมตุ้มจิ๋ว 2. ความเป็นไปได้ในการทำแหนมตุ้มจิ๋วเพื่อประกอบอาชีพ 2.1 ความต้องการของตลาด 2.2 การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ 2.3 สุขอนามัยการทำแหนมตุ้มจิ๋ว	1. อธิบายเนื้อหา 2. วิเคราะห์ให้ความรู้	15 นาที	
2.	ทักษะการประกอบอาชีพ	2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำแหนมตุ้มจิ๋ว	2.1 ให้ผู้เรียนศึกษาใบความรู้การทำแหนมตุ้มจิ๋ว 2.2 ขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ใน การทำแหนมตุ้มจิ๋ว 2.3 ให้ผู้เรียนเรียนรู้การทำแหนมตุ้มจิ๋ว -การทำแหนมตุ้มจิ๋วแบบหมู/แบบเห็ด - วิธีการทำ - การบรรจุภัณฑ์	1. วิเคราะห์ให้ความรู้ 2. ลงมือปฏิบัติ 3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน	15 นาที	4.30 ชั่วโมง
3.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประกอบอาชีพ เพื่อสร้างรายได้ ได้	ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย	1. วิเคราะห์ให้ความรู้ 2. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน	30 นาที	30 นาที

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. ใบงาน/แบบทดสอบ

การวัดและประเมินผล

1. การฝึกปฏิบัติจริง
2. ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงานจากการฝึกปฏิบัติ