

หลักสูตรหมอยโฮมเมด จำนวน 6 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลานกระบือ

๐๐๐๐๐๐

ความเป็นมา

แนวทางการดำเนินงานโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ กระทรวงศึกษาธิการ ได้ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้กับประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ประชาชนได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพ เพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ซึ่งผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน จากข้อมูลผลการสำรวจความต้องการฝึกอาชีพของประชาชนในอำเภอลานกระบือ ทำให้ทราบความต้องการเรียนรู้หลักสูตรอาชีพอื่น ๆ นอกเหนือจากหลักสูตรอาชีพเดิม “หมอยโฮมเมด” เป็นอีกหนึ่งหลักสูตรที่ประชาชนมีความสนใจต้องการเรียนรู้

หมอย เป็นอาหารที่มีต้นกำเนิดมาจากชาวเวียดนามที่อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในประเทศไทยตั้งแต่สมัยอยุธยา ในภาษาเวียดนาม เรียกว่า "จ๋า บ่อ" (Cha Bo) ซึ่งเป็นไส้กรอกที่ทำจากเนื้อหมูบดละเอียดผสมกับเครื่องเทศ และสมุนไพร เมื่อชาวเวียดนามนำวิธีการทำมาเผยแพร่ในประเทศไทย คนไทยได้ดัดแปลงสูตรและวิธีการทำให้เข้ากับรสนิยมของคนไทย โดยเฉพาะในภาคเหนือและภาคอีสานที่มีการทำหมอยกันอย่างแพร่หลาย ปัจจุบันการผลิตหมอยได้พัฒนาไปอย่างมาก มีการใช้เครื่องจักรและเทคโนโลยีที่ทันสมัยเข้ามาช่วยในกระบวนการผลิต ทำให้สามารถผลิตได้ในปริมาณมากและมีมาตรฐานสม่ำเสมอ อีกทั้งยังมีการพัฒนาสูตรใหม่ ๆ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค ซึ่งเดิมทีการทำหมอยไม่มีเครื่องจักรที่ทันสมัยใด ๆ ใช้ภูมิปัญญาการถนอมอาหารพื้นบ้านและวัตถุดิบที่หาได้ง่าย รวมทั้งวัสดุอุปกรณ์ที่มีอยู่ทั่วไปในครัวเรือนมาใช้หั่นหั่นให้เป็นแท่ง ประหยัดค่าใช้จ่าย ได้รสชาติตามที่ชอบ มั่นใจในความสะอาดและความปลอดภัยไร้สารบอแรกซ์ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลานกระบือ จึงได้พัฒนา “หลักสูตรหมอยโฮมเมด” เพื่อใช้จัดกิจกรรมพัฒนาความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพให้กับผู้ที่สนใจ ได้นำไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิต หรือนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่น เข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการเรียนการสอน และส่งเสริมให้หน่วยงานภาคีเครือข่ายบูรณาการความร่วมมือจัดกิจกรรมกับสถานศึกษา
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ โดยการสร้างเอกลักษณ์ทางภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมทั้งการใช้อำนาจอ่อน (Soft Power) เป็นตัวขับเคลื่อนในการยกระดับให้มีคุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของตลาด มีการบูรณาการกับหน่วยงานภาคีเครือข่ายให้เกิดการรวมกลุ่มและจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชนอย่างยั่งยืน
3. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้รับบริการ

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำหมयोโฮมเมด
2. มีทักษะและประสบการณ์ทำหมयोโฮมเมด
3. มีเจตคติที่ดีเกี่ยวกับการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนทุกช่วงวัย กลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล เช่น กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มเป้าหมายในเรือนจำ ทหารกองประจำการ และผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ ฯลฯ
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง 30 นาที
2. ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง 30 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหมयो	1. บอกความเป็นมาเบื้องต้นของหมโยได้ 2. บอกคุณค่าทางโภชนาการของหมโยได้	1. ความเป็นมาเบื้องต้นของหมโย 2. คุณค่าทางโภชนาการของหมโย	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมา และ คุณ ค่า ทาง โภชนาการของหมโย 2. ให้ผู้เรียนศึกษาเพิ่มเติมจากเอกสาร/ใบความรู้/สื่อ Internet 3. ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับ ความเป็นมาเบื้องต้นและ คุณค่าทาง โภชนาการของหมโย	20 นาที	
2	วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	บอกวัสดุอุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำหมโย-โฮมเมด 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำหมโย-โฮมเมด	20 นาที	30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การทำหมयोโสมเมตและการบรรจุภัณฑ์	1. อธิบายขั้นตอนและสามารถทำหมयोโสมเมตได้ 2. อธิบายและเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	1. การเลือกวัตถุดิบและการทำหมयो 1.1 ส่วนผสมและเครื่องปรุงหมयो-โสมเมต 1.2 ขั้นตอนการหุ้มห่อหมयोโสมเมต 1.3 ขั้นตอนการนึ่งหมयोโสมเมต 2. การบรรจุภัณฑ์ 2.1 หลักการเลือกบรรจุภัณฑ์ 2.2 การบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสวยงาม	1. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกวัตถุดิบและสาธิตการทำหมयोโสมเมต 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัตถุดิบและฝึกทักษะการทำหมयोโสมเมต 3. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกบรรจุภัณฑ์และสาธิตขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์หมयोโสมเมต 4. ให้ผู้เรียนฝึกทักษะการบรรจุภัณฑ์หมयोโสมเมต 5. ประเมินผลงานการฝึกทักษะของผู้เรียน	30 นาที่	3 ชม. 30 นาที่
4	การบริหารจัดการในอาชีพ	1. คำนวณต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคาขาย 2. บอกวิธีส่งเสริมการขาย	1. การคิดราคาต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคา 2. การส่งเสริมการขาย - การขายตรง - การขายออนไลน์	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคา 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุนการผลิตและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 3. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับการส่งเสริมการขาย	20 นาที่	30 นาที่

สื่อและแหล่งเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์/ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้/ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / สถานประกอบการ

การวัดผลและประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต ระหว่างเรียน และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

- วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

-