

หลักสูตรการทำหมยอ จำนวน 5 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาวนารักษ์บุรี

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 ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงานจากข้อมูลผลการสำรวจความต้องการฝึกอาชีพของประชาชนในอำเภอลานกระบือ ทำให้ทราบความต้องการการเรียนรู้หลักสูตรอาชีพอื่น ๆ นอกเหนือจากหลักสูตรอาชีพเดิม "หมยอ" เป็นอีกหนึ่งหลักสูตรที่ประชาชนมีความสนใจต้องการเรียนรู้

หมยอ เป็นอาหารที่มีต้นกำเนิดมาจากชาวเวียดนามที่อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในประเทศไทยตั้งแต่สมัยอยุธยา ในภาษาเวียดนาม เรียกว่า "จ๋า บ่อ" (Cha Bo) ซึ่งเป็นไส้กรอกที่ทำจากเนื้อหมูบดละเอียดผสมกับเครื่องเทศและสมุนไพร เมื่อชาวเวียดนามนำวิธีการทำมาเผยแพร่ในประเทศไทย คนไทยได้ดัดแปลงสูตรและวิธีการทำให้เข้ากับรสนิยมของคนไทย โดยเฉพาะในภาคเหนือและภาคอีสานที่มีการทำหมยอกันอย่างแพร่หลาย ปัจจุบันการผลิตหมยอได้พัฒนาไปอย่างมาก มีการใช้เครื่องจักรและเทคโนโลยีที่ทันสมัยเข้ามาช่วยในกระบวนการผลิต ทำให้สามารถผลิตได้ในปริมาณมากและมีมาตรฐานสม่ำเสมอ อีกทั้งยังมีการพัฒนาสูตรใหม่ ๆ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคซึ่งเดิมทีการทำหมยอไม่มีเครื่องจักรที่ทันสมัยใด ๆ ใช้ภูมิปัญญาการถนอมอาหารพื้นบ้านและวัตถุดิบที่หาได้ง่ายรวมทั้งวัสดุอุปกรณ์ที่มีอยู่ทั่วไปในครัวเรือนมาใช้หั่นหั่นให้เป็นแท่ง ประหยัดค่าใช้จ่าย ได้รสชาติตามที่ชอบ มั่นใจในความสะอาดและความปลอดภัยไร้สารบอแรกซ์ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลานกระบือ จึงได้พัฒนา "หลักสูตรหมยอ" เพื่อใช้จัดกิจกรรมพัฒนาความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพให้กับผู้ที่สนใจ ได้นำไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิต หรือนำไปนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

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

.../จุดมุ่งหมาย

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้รับบริการ

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำหมยอ
2. มีทักษะและประสบการณ์ทำหมยอ
3. มีเจตคติที่ดีเกี่ยวกับการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

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

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหมยอ	1. บอกความเป็นมาเบื้องต้นของหมยอได้ 2. บอกคุณค่าทางโภชนาการของหมยอได้	1. ความเป็นมาเบื้องต้นของหมยอ 2. คุณค่าทางโภชนาการของหมยอ	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของหมยอ 2. ให้ผู้เรียนศึกษาเพิ่มเติมจากเอกสาร/ใบความรู้/สื่อ Internet 3. ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับความเป็นมาเบื้องต้นและคุณค่าทางโภชนาการของหมยอ	20 นาที	
2	วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	บอกวัสดุอุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำหมยอ 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำหมยอ	20 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การทำหมุยอ และการบรรจุภัณฑ์	1. อธิบายขั้นตอน และสามารถทำหมุยอได้ 2. อธิบายและเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	1. การเลือกวัตถุดิบ และการทำหมุยอ 1.1 ส่วนผสมและเครื่องปรุง 1.2 ขั้นตอนการห่อหมุยอ 1.3 ขั้นตอนการนึ่ง 2. การบรรจุภัณฑ์ 2.1 หลักการเลือกบรรจุภัณฑ์ 2.2 การบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสวยงาม	1. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกวัตถุดิบและสาธิตการทำหมุยอ 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัตถุดิบ และฝึกทักษะการทำหมุยอ 3. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกบรรจุภัณฑ์และสาธิตขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์หมุยอ 4. ให้ผู้เรียนฝึกทักษะการบรรจุภัณฑ์หมุยอ 5. ประเมินผลงานการฝึกทักษะ ของผู้เรียน		4 ชม.
4	การบริหารจัดการในอาชีพ	1. คิดราคาต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคาขาย 2. บอกวิธีส่งเสริมการขาย	1. การคิดราคาต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคา 2. การส่งเสริมการขาย - การขายตรง - การขายออนไลน์	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนการผลิต และการกำหนดราคา 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุนการผลิตและการวิเคราะห์ จุดคุ้มทุน 3. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับการส่งเสริมการขาย	20 นาที	

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

-