

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง หลักสูตร การทำเหมียงคำสมุนไพร (จำนวน ๕ ชั่วโมง)

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางคล้า

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

๐๐๐๐๐๐

ความเป็นมา

“เหมียงคำสมุนไพร” อาหารว่างของไทยปัจจุบันส่วนมากจะเป็นขนมปังหรือพายต่างๆ อาจเพราะได้รับอิทธิพลมาจากฝรั่งนั่นเอง แต่ขอบอกว่า คนไทยเราเองก็มีอาหารว่างที่เป็นตัวของตัวเองเช่นกัน ซึ่งส่วนมากมักจะ เป็นอาหารคาว อย่างเช่น หมูโสร่ง กระทงทอง สาकुไส้หมู เมิียงคำ เป็นต้น

เหมียงคำ เป็นอาหารว่างที่มีมานาน พบในบทพระราชนิพนธ์ *ภาพย์ให้ชมเครื่องว่าง* ของพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ ๖ นิยมใช้เป็นอาหารสำหรับการสังสรรค์ ปิกนิกในครอบครัว หรือในหมู่เพื่อนฝูง วิธีการกินเหมียงคำให้ร่อยๆ โดยการจัดใบชะพลู หรือใบทองหลางใส่จานวางเครื่องปรุงทุกอย่างบนใบชะพลู หรือใบทองหลาง ตักน้ำเหมียงหยอดห่อเป็นคำๆ ม้วนแล้วเอาเข้าปากเคี้ยว

ในปัจจุบัน อาหารเป็นปัจจัยสำคัญในชีวิตประจำวันของทุกคน และหันมาดูแลสุขภาพการทำเหมียงคำสมุนไพร เนื่องจากโรคระบาดที่เกิดขึ้นในปัจจุบันทำให้สามารถสร้างรายได้และเนื่องจากผู้ซื้อที่กำลังซื้อและมีกลุ่มเป้าหมายที่กว้าง เพื่อเพิ่มมูลค่าและตอบสนองความต้องการกลุ่มผู้บริโภค

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดสร้างสรรค์
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ และคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้ความเข้าใจการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และการเก็บรักษาอุปกรณ์
๒. มีความรู้และมีทักษะในการทำการทำหมุกรอบ

เป้าหมาย

-ผู้นำชุมชน อสม. และกลุ่มสตรี

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	๑	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๔	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำเหมืองคำสมุนไพรม	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำเหมืองคำสมุนไพรม	๑. ความรู้เกี่ยวกับการทำเหมืองคำสมุนไพรม ๒. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเหมืองคำสมุนไพรม ๓. การห่อเหมืองคำสมุนไพรม	- วิทยากรบรรยาย - อภิปรายร่วมกัน - สาธิตวิธีการทำ - การห่อเหมืองคำสมุนไพรม - ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง	๓๐ นาที	๔ ช.ม.
๒	ทักษะการทำเหมืองคำสมุนไพรม	๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปสร้างอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวตลอดจนพัฒนาคุณภาพชีวิตได้อย่างเหมาะสม	๑. การคำนวณต้นทุน ราคาขาย ๒. ช่องทางการจัดจำหน่าย	๑. วิทยากรสาธิตการทำเหมืองคำสมุนไพรม ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำหุมกรอบ	๓๐ นาที	

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทยากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ ๒๐
๒. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน
 - ๒.๑ ทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐
 - ๒.๒ คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐
๓. เครื่องมือวัดและประเมินผล
 - ๓.๑ แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน
 - ๓.๒ แบบสังเกตพฤติกรรม
 - ๓.๓ แบบประเมินผลชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐
๓. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้