

# หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ

## หลักสูตร การทำลาบหมู กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองหนองคาย  
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดหนองคาย

## หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตร การศึกษาแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น ในรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร 5 ชั่วโมง วิชาการทำลาบหมู เป็นกิจกรรม เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนมีทักษะความรู้ และวิธีการทำน้ำพริกไก่กรอบชนิดต่างๆ ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับ สภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อพัฒนาอาชีพได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณ ทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องใน การพัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ซึ่งเป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดย ผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร

(นายอดิศักดิ์ วายแสง)

(ครู กศน.ตำบล)

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวรุชณา อินทร์มา)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองหนองคาย

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายเจริญ สอนคำหาญ)

(ประธานกรรมการสถานศึกษา)

**วิชา การทำลาบหมู**  
**หลักสูตร 5 ชั่วโมง กลุ่มอาชีพพณิชยกรรมและการบริการ**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองหนองคาย จังหวัดหนองคาย**

**ความเป็นมา**

ลาบเป็นอาหารพื้นถิ่นของอีสานและล้านนา เป็นการคลุกเคล้าเนื้อสัตว์สับกับเครื่องปรุงรสเผ็ดฉ่ำฉ่ำเปรี้ยว และเครื่องเทศสมุนไพร มีกระบวนการทำหลายขั้นตอน การทำลาบกินกันในครอบครัวหรือในงานบุญ เป็นการช่วยกันทำคนละไม้คนละมือ จนกลายเป็นกิจกรรมอย่างหนึ่งไปในตัว ทั้งของครัวบ้านและงานสังคม

สมัยก่อนคนอีสานและคนเหนือมีโอกาสได้กินเนื้อสัตว์โดยเฉพาะเนื้อวัว ในช่วงงานบุญหรืองานใหญ่เท่านั้น เช่น งานแต่งงาน งานศพ ที่มีการล้มวัวมาเป็นอาหารเฉลิมฉลอง ชำแหละในงานและปรุงอาหารกินกันสดๆ งานอาหารที่นิยมทำเลี้ยงแขก คือ ลาบวัว ทั้งโอหารสทั้งหากินได้ยาก แม้ตอนนี้ระบบเศรษฐกิจเปลี่ยนไปมีการชำแหละเนื้อวัวขาย ผู้คนมีโอกาสกินเนื้อวัวได้ทุกวัน แต่สำหรับครัวเรือนอีสานที่ไม่มีกำลังเงินซื้อเนื้อกินบ่อยครั้งนัก การกินอาหารจากเนื้อสัตว์โดยเฉพาะลาบ ที่ต้องใช้เวลาปรุง ถือว่าต้องเป็นโอกาสพิเศษอยู่ดี

นอกจากเป็นอาหารพิเศษในครัวบ้าน ลาบยังเป็นอาหารขึ้นชื่อตามร้านอาหารอีสาน ให้คนถิ่นอื่นได้ลิ้มรส การทำอาหารบริการลูกค้า ทำให้การปรุงลาบที่ค่อนข้างละเอียดกลายเป็นความรวดเร็ว เครื่องปรุงหรือรสชาติบางอย่างมีการปรับให้ถูกลิ้นผู้บริโภค เส้นทางอาหารเมนูลาบของครัวบ้านและครัวร้านจึงมีวิถีที่ต่างกัน แต่วิธีการปรุงลาบแบบครัวบ้านซึ่งเป็นคนกลุ่มใหญ่ ยังมีอยู่ในครัวเรือนของคนอีสาน รวมถึงครัวเรือนของคนเหนือ ที่มีวัฒนธรรมการกินลาบเหมือนกัน

นโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน เพื่อให้คนไทยได้รับโอกาสการศึกษาและการเรียนรู้ตลอดชีวิตอย่างมีคุณภาพ สามารถดำรงชีวิตที่เหมาะสมกับช่วงวัยให้กับกลุ่มเป้าหมาย ภายใต้ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนสู่ “วิสาหกิจชุมชน” ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ขายเป็น ส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชนและความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่ม สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้

**หลักการ**

ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลเมืองหมี่ จึงเห็นควรจัดทำโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน รูปแบบกลุ่มสนใจหลักสูตร 5 ชั่วโมง วิชาการทำลาบหมู เพื่อสร้างอาชีพให้กับประชาชนในพื้นที่ที่รับผิดชอบให้มีรายได้ มีงานทำ อยู่ดีกินดี มีความมั่นคงในชีวิต จึงได้จัดทำโครงการนี้ขึ้น

**จุดมุ่งหมาย**

เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถจัดการความรู้ นำไปสู่การสร้างงาน สร้างอาชีพได้เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถมีงานทำ มีรายได้ และมีการประกอบการอาชีพที่มั่นคง เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข

**กลุ่มเป้าหมาย**

เชิงปริมาณ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการ จำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการ ได้รับการส่งเสริมการเรียนรู้การสร้างงาน สร้างอาชีพ เพื่อให้มีงานทำ และมีรายได้ที่มั่นคง

ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง



โครงสร้างหลักสูตรศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน (กลุ่มสนใจ ไม่เกิน 30 ชั่วโมง)  
หลักสูตร 5 ชั่วโมง วิชาการทำลาบหมู ศกร.ตำบลเมืองหมี่

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความเป็นมาของการทำลาบหมู	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำลาบหมูและความต้องการของตลาด	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ - ความเป็นมาของลาบหมู - สูตรลาบหมูต่างๆ - ด้านโภชนาการอาหาร	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	-
2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์	2.มีความรู้ ความเข้าใจ ในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำลาบหมู	2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - การเลือกวัตถุดิบ -การเตรียมอุปกรณ์ทำลาบหมู	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	-
3.ขั้นตอนการทำลาบหมู	3.มีความรู้และมีทักษะสามารถทำลาบหมู และนำไปประกอบอาชีพได้	3.ขั้นตอนการทำ - การเตรียมหมูและหนังหมู - การทำลาบหมู	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	2
4.การจัดการและการตลาด	4.มีความรู้เรื่องการจัดการและการตลาด การประชาสัมพันธ์ การขยาย และต่อยอดเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพให้สินค้า	4.การจัดการและการตลาด - การประชาสัมพันธ์ - การต่อยอดรสชาติเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพให้สินค้า	- แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	1
5.แลกเปลี่ยนเรียนรู้สรุปผลและการวัดประเมินผล	1.อภิปรายแลกเปลี่ยน 2.สรุป ประเมิน ความรู้ความเข้าใจ 3.ซักถาม ตอบ ข้อสงสัย	-	- แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	-

## สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้/สื่ออิเล็กทรอนิกส์
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

## การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ ตามที่กำหนด  
ความสำเร็จของการปฏิบัติ

## การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำน้ำพริกไก่กรอบ ได้

## ผลสัมฤทธิ์พื้นฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ / เขต
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

## การเทียบโอน

-