

## หลักสูตรการทำแหนมคลุก

จำนวน 10 ชั่วโมง

กลุ่มวิชา คหกรรม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเฝ้าไร่ จังหวัดหนองคาย

### ความเป็นมา

ประวัติแหนม เป็นอาหารที่นำเนื้อสัตว์ไปหมักกับข้าว น้ำตาล เกลือ ดินประสิว (โปตัสเซียมไนเตรท) มีรสชาติเปรี้ยวซึ่งมาจากเชื้อจุลินทรีย์กลุ่มแล็กโตบาซิลลัส แหนมมีหลายชนิด ไม่ว่าจะเป็นแหนมเนื้อหมู แหนมที่ทำไว้นานเกินไปจะมีกลิ่นเปรี้ยวมากและมีเมือกไม่น่ากิน แหนมเป็นอาหารดิบ จึงอาจมีพยาธิและแบคทีเรีย โดยถ้าเก็บไว้อุณหภูมิห้อง จะเก็บได้ประมาณ 1 สัปดาห์ แต่ถ้าเก็บในตู้เย็นจะเก็บได้ราว 1 เดือน (วิกิพีเดีย, 2552) แหนมเป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปพื้นบ้านที่มีประวัติการผลิตและบริโภคยาวนานและแพร่หลายในชนชาติต่างๆ เช่นลาว กระเหรี่ยง ไทย เป็นต้น สำหรับประเทศไทยภาคเหนือตอนบนได้แก่ จังหวัดเชียงราย เชียงใหม่ ลำพูน ลำปาง ประชาชนนิยมบริโภคแหนมมาก แหนมเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถใช้วัตถุดิบที่หาง่ายและมีอยู่ในท้องถิ่นได้แก่ เนื้อหมู ข้าวสุก เครื่องเทศ นำมาผสมและหมัก ดังนั้นจึงมีการผลิตแหนมกระจายอยู่ทั่วไป (อารี และคณะ, 2545) แหนมเป็นอาหารประเภทเนื้อหมักที่เป็นที่รู้จักกันดีของคนไทยทุกภาค โดยเฉพาะภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ การทำแหนมเป็นการแปรรูปและถนอมอาหารที่แสดงถึงภูมิปัญญาของคนไทยที่สามารถเก็บอาหารประเภทเนื้อได้ในระยะหนึ่ง สำหรับประวัติความเป็นมาของการแปรรูปแหนมนั้นไม่ปรากฏหลักฐานที่แน่ชัด แต่เป็นลักษณะของการพัฒนาหรือค้นคว้าวิธีแปรรูปเนื้อหมูให้มีรสชาติ เนื้อสัมผัส รวมทั้งกลิ่นและสีที่น่ารับประทาน การผลิตแหนมสามารถทำได้โดยใช้วิธีการที่ไม่ซับซ้อนและไม่ต้องผ่านความร้อน โดยมีสัดส่วนและองค์ประกอบของวัตถุดิบที่แตกต่างกันไปตามแต่ละท้องถิ่น กระบวนการผลิตทำโดยปล่อยให้เกิดการหมักด้วยเชื้อในธรรมชาติที่ต้องการออกซิเจนเพียงเล็กน้อยเพื่อการเจริญ การบรรจุจึงต้องเน้นความสะอาดและต้องไล่อากาศออกให้หมด เพื่อให้จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดกรดแลคติกซึ่งมีรสเปรี้ยวเจริญเติบโตได้เพียงอย่างเดียว ส่วนจุลินทรีย์อื่นที่ต้องการออกซิเจนจะไม่เจริญเติบโตและจุลินทรีย์พวกที่ไม่ชอบความเป็นกรดจะตายเพราะกรดที่สร้างออกมาจากจุลินทรีย์ที่ผลิตกรดแลคติก สำหรับรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่ใช้แต่เดิมเป็นใบตองมัดให้แน่นเป็นแท่งขนาดพอเหมาะโดยให้อากาศเข้าได้น้อยที่สุด แต่ในปัจจุบันนิยมใช้ถุงพลาสติกเป็นภาชนะบรรจุแทน เนื่องจากทำได้ง่ายและสะดวกกว่ารวมทั้งสามารถป้องกันอากาศผ่านเข้าได้เป็นอย่างดี โดยบรรจุเป็นรูปแท่งขนาดต่างๆ หรือบรรจุเป็นก้อนกลมขนาดเล็กพอดีคำที่เรียกว่าแหนมตุ้ม และยังมีการใช้วัตถุดิบชนิดต่างๆ มากชนิดขึ้นอีกด้วยเช่น หูหมู กระจุกซี่โครง รวมทั้งการใช้เนื้อสัตว์อื่นๆ เช่น เนื้อโค เนื้อกระบือ เนื้อไก่ เนื้อปลา เป็นต้น (อารี และคณะ, 2545)

### หลักการของหลักสูตร

1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ

ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

### จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียน/ผู้รับบริการ มีความรู้ ความเข้าใจ ในการทำแผนมคลูกได้
2. เพื่อให้ผู้เรียน/ผู้รับบริการ สามารถทำแผนมคลูกไว้บริโภคในครัวเรือนเพื่อเสริมสร้างสุขภาพที่ดีได้
3. เพื่อให้ผู้เรียน/สามารถดัดแปลงตัวไส้ได้หลากหลาย และนำไปจำหน่ายเป็นรายได้เสริมของครอบครัวได้
4. เพื่อให้ผู้เรียน/ผู้รับบริการ มีความรู้ในการคำนวณต้นทุนเพื่อกำหนดราคาขาย วิธีการหาแหล่งจำหน่ายและการบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มราคาสินค้า

### กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลา

จำนวน	10	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	9	ชั่วโมง

### โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำแผนมคลูก	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำแผนมคลูกได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแผนมคลูก ได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำแผนมคลูก 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพการทำแผนมคลูก	1.1 ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อ ของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบ	1 ชั่วโมง	-

		<p>1.3 บอกและหาแหล่ง เรียนรู้ ใน การประกอบ อาชีพขาย แหนมคลุก ได้</p> <p>1.4 บอกทิศทาง พัฒนาการ ประกอบอาชีพ ขายแหนม คลุก สู่ การขายได้</p>	<p>1.3 แหล่งเรียนรู้/ การศึกษาดูงาน</p> <p>1.4 ทิศทางพัฒนาการ ประกอบอาชีพ การทำ แหนมคลุก สู่ การขาย</p>	<p>อาชีพที่มี ความเป็นไปได้ ใน ชุมชน</p> <p>1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะ สามารถเลือกประกอบ อาชีพ ได้ในชุมชนจาก ข้อมูลต่าง ๆ</p> <p>1.3 ศึกษาดูงานในสถาน ประกอบการ แหล่งเรียนรู้ ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจ เลือก</p> <p>1.4 กำหนดทิศทาง พัฒนาการประกอบอาชีพ โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ตาม ศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ</p> <p>ทรัพยากรธรรมชาติ ในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของ พื้นที่ ตามลักษณะ ภูมิอากาศ ศักยภาพของ ภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้ง ของแต่ละ ประเทศ ศักยภาพของศิลป วัฒนธรรม ประเพณีและ วิถี ชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพ ของทรัพยากร มนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p>		
2.	<p>ทักษะการ ประกอบ อาชีพการ ขาย แหนมคลุก</p>	<p>2.1 บอกส่วนผสม เครื่องปรุง และ วัตถุดิบ ของแหนม ได้</p> <p>2.2 บอกวัตถุดิบและ ข้าวได้</p>	<p>2.1 ส่วนผสมเครื่องปรุง และวัตถุดิบ ของ แหนม</p> <p>2.2 วัตถุดิบและ เครื่องปรุง ข้าวทอด</p> <p>2.3 วิธีการเตรียมส่วนผสม ของแหนม/ข้าวทอดและ ผัก</p>	<p>2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับส่วนผสม เครื่องปรุงและวัตถุดิบของ แหนมและข้าวทอด</p> <p>2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารและอุปกรณ์ในการ ทำแหนมคลุก</p>	-	6 ชั่วโมง

3		<p>2.3 วิธีและขั้นตอนในการเตรียม เนื้อหมู</p> <p>2.4 วิธีและขั้นตอนในการเตรียมข้าวทอด</p> <p>2.5 วิธีการปั้นแหนดม และวิธีการปั้นข้าวทอดต่าง ๆ</p> <p>2.6 การคลุกแหนดมคลุก ในกล่องบรรจุภัณฑ์</p>	<p>2.4 วิธีและขั้นตอนใน การนวดแหนดม</p> <p>2.5 วิธีการทอดข้าว</p> <p>2.6 การบรรจุแหนดมคลุก ในกล่อง บรรจุภัณฑ์</p>	<p>2.3 จัดให้ผู้เรียนศึกษาวิธีการเตรียมเนื้อสัตว์ และผัก พร้อมวิธีการทำ และฝึกปฏิบัติ</p> <p>2.4 จัดให้ผู้เรียนรู้จักวิธีและขั้นตอนในการนวดเนื้อสัตว์ให้เป็นแหนดม</p> <p>2.5 จัดให้ผู้เรียนรู้จัก วัตถุประสงค์ในการทำข้าวทอด</p> <p>2.6 อธิบายขั้นตอนการจัดและตกแต่งการบรรจุแหนดมคลุก ใน กล่องบรรจุภัณฑ์</p>		3 ชั่วโมง
---	--	---	---	--	--	-----------

## สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำหมนมคูลูก
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน/ วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่น
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

## การวัดผลและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล .
2. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ ./ เขต
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

## การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง 2551ง

## หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเฝ้าไร่ ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตร การทำหมนมคลูก กลุ่มสนใจ จำนวน 10 ชั่วโมง ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบทและสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียน การสอนการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพ รูปแบบ กลุ่มสนใจ ได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเฝ้าไร่ ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครู กศน.ตำบล เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจาก คณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน วิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

( นางสุภาวดี สิ้นเทาว์ )

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

( นายปยุณรัตน์ ศรีทาพุด )

ผู้อำนวยการ สกร.จังหวัดหนองคาย รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอเฝ้าไร่

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

( นายชาติรี อุ๋นเรื่อน )

ประธานกรรมการสถานศึกษา