

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตร วิชาการทำหมี่คลุกไก่ฉีก จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มวิชาพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์เสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอดงพวนหิน

ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร

การประชาคมหมู่บ้านประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยนเกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยลง ประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง ความต้องการฝึกอาชีพของคนในชุมชนในการเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอดงพวนหินได้รับงบประมาณปี 2568 ดำเนินการจัดกิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน รูปแบบกลุ่มสนใจ ตามความต้องการของชุมชนจึงจัดทำหลักสูตรการทำหมี่คลุกไก่ฉีก หลักสูตร 6 ชั่วโมง เพื่อฝึกทักษะอาชีพให้กับชุมชนได้เกิดรายได้และเป็นอาชีพเสริมต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการสร้างอาชีพใหม่ให้กับชุมชน พร้อมส่งเสริมให้เป็นสินค้าขายเป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้
3. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการทำหมี่คลุกไก่ฉีก
2. มีทักษะในการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบได้
3. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
4. สามารถนำสินค้าไปจำหน่ายหน้าร้านและผ่านสื่อออนไลน์ได้
5. สามารถเป็นอาชีพเสริมให้กับชุมชนได้
6. สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจ
7. มีความพึงพอใจในการฝึกอาชีพระยะสั้น หลักสูตรการทำหมี่คลุกไก่ฉีก

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	5	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพการทำหมี่คลุกไก่ฉีก	1. เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ 2. เพื่อนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม	1. ความเป็นมาของการทำหมี่คลุกไก่ฉีก 2. ความสำคัญของการทำหมี่คลุกไก่ฉีก 3. ประโยชน์ของการทำหมี่คลุกไก่ฉีก 4. ประเภทของการทำหมี่คลุกไก่ฉีก	1.วิทยากรให้ทำแบบทดสอบก่อนเรียน 1.วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำหมี่คลุกไก่ฉีกพร้อมใบความรู้	30 นาที	
2. ทักษะการทำหมี่คลุกไก่ฉีกและการฝึกปฏิบัติ	1.สามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำหมี่คลุกไก่ฉีก 2.สามารถทำการทำหมี่คลุกไก่ฉีกตามขั้นตอนได้	1. การทำหมี่คลุกไก่ฉีก - วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ - วิธีทำการทำหมี่คลุกไก่ฉีก -การเตรียมส่วนผสมและเทคนิคในการทำหมี่คลุกไก่ฉีกและลวกผักให้สีสันทสวยงาม กรอบมีรสชาติกลมกล่อม -การปรุงและเคี้ยวให้น้ำปรุงรสรับประทานทำให้การทำหมี่คลุกไก่ฉีกได้มีรสชาติหอมกลมกล่อม	1.วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์การทำหมี่คลุกไก่ฉีกอย่างเหมาะสมและปลอดภัย 2. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำหมี่คลุกไก่ฉีก 3. ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ 4. ผู้เรียนสามารถมีผลงานที่ปฏิบัติ		5 ชั่วโมง
3. การนำความรู้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน	1.สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม	1. สรุปองค์ความรู้และร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ หาแนวทางการในการนำความรู้การทำหมี่คลุกไก่ฉีกประยุกต์ปรับใช้ในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้	1.ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน 2. ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน 3. ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำหมีคลุกไก่ฉีก/ใบความรู้
2. แหล่งเรียนรู้, อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระในการปฏิบัติ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
4. แบบประเมินความพึงพอใจ
5. แบบทดสอบวัดความรู้ก่อนเรียน/หลังเรียน

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 มีชิ้นงานจากการฝึก
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ 60