

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำหมี่คลุก จำนวน ๖ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดพิจิตร



ความเป็นมา

ในปัจจุบัน สถานการณ์ทางเศรษฐกิจ และค่าครองชีพที่สูงขึ้นส่งผลกระทบต่อวิถีชีวิตของประชาชนในวงกว้าง โดยเฉพาะในกลุ่มผู้มีรายได้น้อย ผู้ว่างงาน หรือผู้ที่ต้องการมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับครัวเรือน หมี่คลุก เป็นอาหารจานเดียวที่ได้รับความนิยมในหลายภูมิภาคของประเทศไทย ด้วยรสชาติที่กลมกล่อม ทำง่าย และต้นทุนต่ำ จึงเป็นอาหารที่สามารถสร้างรายได้ในระดับครัวเรือนได้อย่างดี โดยเฉพาะในยุคปัจจุบันที่ประชาชนจำนวนมากต้องเผชิญกับภาวะเศรษฐกิจที่ไม่แน่นอน การประกอบอาชีพเสริมจากการทำอาหารขายจึงเป็นทางเลือกที่น่าสนใจ หมี่คลุก เป็นอาหารที่ทำได้ง่าย ใช้ต้นทุนไม่สูง สามารถประยุกต์สูตรได้หลากหลายให้เหมาะสมกับกลุ่มลูกค้า และมีแนวโน้มการจำหน่ายที่ดีในตลาดชุมชน ทั้งในรูปแบบขายหน้าร้าน และขายแบบเดลิเวอรี่ จึงเหมาะสมอย่างยิ่งที่จะเป็นอาชีพเสริม หรือแม้แต่ต่อยอดเป็นอาชีพหลักได้ในอนาคต

หลักสูตรนี้มุ่งเน้นการให้ความรู้แก่ผู้เรียนทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบ การเตรียมเส้น และเครื่องปรุง การปรุงรสให้ได้รสชาติกลมกล่อม การจัดเก็บและบรรจุภัณฑ์ ตลอดจนแนวทางการคิดต้นทุน กำหนดราคาขาย และการตลาดเบื้องต้น เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้จริง

หลักสูตรการทำหมี่คลุกนี้ จึงเป็นอีกหนึ่งแนวทางในการพัฒนาทักษะชีวิตที่สอดคล้องกับความต้องการของประชาชน และช่วยเสริมสร้างความมั่นคงทางเศรษฐกิจในระดับครัวเรือนได้อย่างเป็นรูปธรรม

หลักการของหลักสูตร

๑. เปนหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของ ทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความ รับผิดชอบ ต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำหัตถ์คลุกโบราณ
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำหัตถ์คลุก

จำนวน ๓๐ นาที

- แนะนำหลักสูตร ความเป็นมาของหัตถ์คลุก และโอกาสทางอาชีพ
- รู้จักวัตถุดิบ เครื่องปรุง และอุปกรณ์
- ความสำคัญและการนำผลผลิตในชุมชนมาเพิ่มมูลค่า

๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำหัตถ์คลุก

จำนวน ๔ ชั่วโมง

- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบ
- ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์การทำหัตถ์คลุก
- ขั้นตอนการทำหัตถ์คลุก

๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำหัตถ์คลุก

จำนวน ๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที

- การคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
- เทคนิคการทำสินค้าออนไลน์
- การถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์
- การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้
ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/บัญชีครัวเรือน

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

๒. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็น และความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาค้นคว้าความรู้เพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ

๓. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร การทำหมี่คลุก จำนวน ๖ ชั่วโมง

เรื่องที่	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง		
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ผู้สอน
๑.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำหมี่คลุก	๑.๑ แนะนำหลักสูตร ความเป็นมาของหมี่คลุก และโอกาสทางอาชีพ	๑.๑ แนะนำหลักสูตร ความเป็นมาของหมี่คลุก และโอกาสทางอาชีพ	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการสื่อของจริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน	๓๐ นาที	-	
	๑.๒ รู้จักวัตถุดิบ เครื่องปรุง และอุปกรณ์	๑.๒ รู้จักวัตถุดิบ เครื่องปรุง และอุปกรณ์	๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ		-	
	๑.๓ ความสำคัญและการนำผลผลิตในชุมชนมาเพิ่มมูลค่า	๑.๓ ความสำคัญและการนำผลผลิตในชุมชนมาเพิ่มมูลค่า	๑.๓ ความสำคัญและการนำผลผลิตในชุมชนมาเพิ่มมูลค่า ประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามบริบทชุมชน		-	

เรื่องที่	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง		
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ผู้สอน
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำหมี่คลุก	๒.๑ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้ วัตถุดิบ	๒.๑ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบ	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความเป็นมาและประโยชน์ของหมี่คลุก	๓๐ นาที	๓ ชั่วโมง	
	๒.๒ บอกขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ทำหมี่คลุก	๒.๒ ขั้นตอนการเตรีนมอุปกรณ์ทำหมี่คลุก	๒.๒ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์ พร้อมขั้นตอนการจัดเตรียม และฝึกปฏิบัติ			
	๒.๔ บอกขั้นตอนการทำหมี่คลุกได้	๒.๔ ขั้นตอนการทำหมี่คลุก	๒.๔ จัดให้ผู้เรียนศึกษาขั้นตอนการทำหมี่คลุกและฝึกปฏิบัติ			
				-		

เรื่องที่	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง		
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ผู้สอน
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำมีดลูก	๓.๑ สามารถคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพได้	๓.๑ การคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ	๓.๑ จัดให้ผู้เรียนดำเนินการคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาทำ การส่งเสริมการทำ การกระจายสินค้า	๑ ชั่วโมง	๑ ชั่วโมง	
	๓.๒ เข้าใจเทคนิคการทำสินค้าออนไลน์	๓.๒ เทคนิคการทำสินค้าออนไลน์	๓.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเทคนิคการทำสินค้าออนไลน์ และฝึกปฏิบัติ			
	๓.๓ สามารถการถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ได้	๓.๓ การถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์	๓.๓ จัดให้ผู้เรียนศึกษาการถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ และฝึกปฏิบัติ			
	๓.๔ การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน	๓.๔ บอกเทคนิคและวิธีนำไปใช้	๓.๔ แลกเปลี่ยนกระบวนการและแนวคิด			

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำไข่เค็มใบเตย
๒. แหล่งเรียนรู้/อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้

และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม