

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
หลักสูตรการทำหมี่ไกฉีกและการทำยำหมี่ไกฉีก จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการพัฒนาศักยภาพของประชากร ให้มีความรู้ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ ซึ่งเป็นแนวทางสำคัญในการแก้ไขปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งของเศรษฐกิจชุมชน กระทรวงศึกษาธิการได้ตระหนักถึงความสำคัญนี้ และได้กำหนดยุทธศาสตร์ในปี 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก ภายใต้แนวคิด “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชน ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน เพื่อให้ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

ท่ามกลางบริบทของสังคมที่เผชิญกับการเปลี่ยนแปลงรอบด้าน การเตรียมความพร้อมด้านอาชีพจึงเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่ง การมีทักษะในการประกอบอาชีพถือเป็นอีกหนึ่งทางเลือก ที่ช่วยให้บุคคลสามารถสร้างรายได้และพึ่งพาตนเองได้

ด้วยเหตุนี้ หลักสูตรการทำหมี่ไกฉีกและการทำยำหมี่ไกฉีก จึงได้รับการพัฒนาขึ้น เพื่อตอบสนองต่อเป้าหมายของการจัดการศึกษาอาชีพ ที่มุ่งเน้นการถ่ายทอดความรู้และทักษะในการทำอาหารที่เป็นที่นิยม และมีศักยภาพในการสร้างรายได้ ไม่ว่าจะเป็นการประกอบอาชีพหลัก อาชีพเสริม หรือการเริ่มต้นธุรกิจขนาดย่อม หลักสูตรนี้จึงเป็นส่วนหนึ่งของการส่งเสริมให้ประชาชนมีอาชีพที่ยั่งยืน สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง และสามารถแข่งขันได้ในตลาดแรงงานทั้งในระดับภูมิภาคและสากล

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
3. มีเจตคติในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ

จำนวน 20 นาที

- ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำหมีโก๋ฉีกและ
การทำยำหมีโก๋ฉีก
- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำหมีโก๋ฉีกและการทำยำหมีโก๋ฉีก

2. ทักษะการประกอบอาชีพ

จำนวน 5 ชั่วโมง

- การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
- การเตรียมส่วนผสม
- วิธีการทำหมีโก๋ฉีกและการทำยำหมีโก๋ฉีก
- แพ้เคจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
- วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา

3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ

จำนวน 20 นาที

- การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
- การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
- ช่องทางการตลาด
- การส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์
- คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน

4. โครงการประกอบอาชีพการทำหมีโก๋ฉีกและการทำยำหมีโก๋ฉีก

จำนวน 20 นาที

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
- องค์ประกอบของโครงการ
- ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็น
ช่องทางการประกอบอาชีพ
2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการ
ตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเองจากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิตและ
การบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำหมี่ไกฉีกและการทำยำหมี่ไกฉีก
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. พบกลุ่มการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
 2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำหมี่ไก่ฉีกและการทำยำหมี่ไก่ฉีก จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำหมี่ไก่ฉีกและการทำยำหมี่ไก่ฉีกได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำหมี่ไก่ฉีกและการทำยำหมี่ไก่ฉีกได้ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำหมี่ไก่ฉีกและการทำยำหมี่ไก่ฉีก 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำหมี่ไก่ฉีกและการทำยำหมี่ไก่ฉีก	2.1 บอกประวัติการทำหมี่ไก่ฉีกและการทำยำหมี่ไก่ฉีก 2.2 บอกอุปกรณ์การทำหมี่ไก่ฉีกและการทำยำหมี่ไก่ฉีก 2.3 บอกวิธีการทำหมี่ไก่ฉีกและการทำยำหมี่ไก่ฉีก 2.4 การออกแบบบรรจุภัณฑ์	2.1 วัสดุและอุปกรณ์ในการทำหมี่ไก่ฉีกและการทำยำหมี่ไก่ฉีก <u>วัสดุและอุปกรณ์หมี่ไก่ฉีก</u> - เส้นหมี่ขาว - เนื้ออกไก่ หรือสะโพกไก่ - กระเทียมสับ - น้ำมันพืช - ซีอิ๊วขาว - ซอสหอยนางรม - น้ำตาลทราย - พริกไทยป่น - ต้นหอมซอย - ถั่วงอก (ถ้าชอบ) - กระทะ - ตะหลิว - หม้อสำหรับต้มไก่ <u>วิธีการทำ</u> 1. ต้มไก่: นำเนื้อไก่ไปต้มในน้ำเดือดจนสุก พักไว้ให้เย็น แล้วฉีกเป็นเส้น 2. เตรียมเส้นหมี่: ถ้าเส้นหมี่ยาวเกินไป อาจตัด	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการทำหมี่ไก่ฉีกและการทำยำหมี่ไก่ฉีก 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำหมี่ไก่ฉีกและการทำยำหมี่ไก่ฉีก 2.3 การทำหมี่ไก่ฉีกและการทำยำหมี่ไก่ฉีก และฝึกปฏิบัติ 2.4 วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์	-	5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		ให้สั้นลงเล็กน้อย 3. ผัดกระเทียม: ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันพืชเล็กน้อย พอน้ำมันร้อน ใส่กระเทียมสับลงไปเจียวจนหอม 4. ผัดไก่: ใส่น้ำมันไก่ลงไปผัดจนสุกแล้ว 5. ปูรสรส: ปูรสรสด้วยซีอิ๊วขาว ซอสหอยนางรม น้ำตาลทราย และพริกไทยป่น ผัดให้เข้ากัน ชิมรสตามชอบ 6. ผัดหมี: ใส่น้ำมันลงไปผัดจนสุกแล้วให้เข้ากันดี หากแห้งไปสามารถเติมน้ำซุปไก่เล็กน้อยได้ 7. ใส่ผัก: ใส่ถั่วงอก (ถ้าใช้) และต้นหอมซอยลงไปผัดพอเข้ากัน ปิดไฟ 8. เสิร์ฟ: ตักใส่จาน พร้อมรับประทาน <u>วัสดุและอุปกรณ์ยำหมีไก่ฉีก</u> - เส้นหมีขาว (ลวกสุก) - เนื้ออกไก่ หรือสะโพกไก่ (ต้มสุกและฉีกเป็นเส้น) - หอมแดงซอย - พริกขี้หนูซอย (ตามชอบ) - น้ำปลา - น้ำมะนาว - น้ำตาลปี๊บ (หรือน้ำตาลทราย) - ถั่วงอกคั่วบด - ผักชีซอย - ใบสะระแหน่ (ถ้าชอบ) - ขามผสม			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<u>วิธีการทำ</u> 1 ลวกเส้นหมี: นำเส้นหมีเหลืองไปลวกในน้ำเดือดจนสุกนุ่ม ตักขึ้นแช่น้ำเย็น แล้วสะเด็ดน้ำพักไว้ 2. เตรียมไก่: ต้มเนื้อไก่ให้สุก พักให้เย็น แล้วฉีกเป็นเส้น 3. ทำน้ำยำ: ผสมน้ำปลา น้ำมะนาว และน้ำตาลปี๊บ (หรือน้ำตาลทราย) ในชามผสม คนจนน้ำตาลละลาย ชิมรสให้ได้ตามชอบ (เปรี้ยว เค็ม หวาน) 4. คลุกเคล้า: ใส่เส้นหมีลวก ไก่ฉีก หอมแดงซอย และพริกขี้หนูซอยลงในชามน้ำยำ คลุกเคล้าให้เข้ากัน 5. โรยหน้า: ตักใส่จาน โรยหน้าด้วยถั่วลิสงคั่วบด ผักชีซอย และใบสาระแหน่ (ถ้าใช้) 6. เสิร์ฟ: พร้อมรับประทาน 2.3 แพ้เคเจบรจกัณัฑที่เหมาะสมกับ ผลิถกัณัฑ 1. ต้องสมารถที่จะปกป้งผลิถกัณัฑสินค้ได้ 2. ต้องคงคุณภพและสมารถที่จะต้องยัถอายุของผลิถกัณัฑให้ได้ 3. จะต้องบอกรายละเอียดต่าง ๆ 4. จะต้องมีความสะดวกถ่อการขนส่งสินค้ 5. ต้องแสดงเอกลัษณของสินค้ให้ได้มากที่สุด			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		2.4 การเลือกบรรจุภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ <u>บรรจุภัณฑ์ที่นิยมสำหรับการทำหมีไก่อฉีกและ</u> <u>การทำยำหมีไก่อฉีก</u> -ถ้วยสี่สันสดใส: ถ้วยพลาสติกสีแดงหรือส้ม มีภาพยำหมีไก่อฉีกคลุกเคล้าแล้วด้านบน อาจมี ลวดลายพริกหรือมะนาว -กล่องแบ่งช่อง: กล่องที่แบ่งช่องสำหรับเส้นหมี ไก่อฉีก และซอสน้ำยำแยกกัน เพื่อให้ ส่วนประกอบยังสดใหม่ก่อนนำมายำ -เน้นความสะดวก: ออกแบบให้เปิดทานง่าย อาจมีส้อมพลาสติกขนาดเล็กแนบมาด้วย			
3.การบริหาร จัดการในการ ประกอบอาชีพ	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่ง วัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุม คุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่ คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัย ความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของ แหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและ การจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และ แผนการจัดการตลาด 3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคา ขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่ง ทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะ เกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการ ของตลาดในชุมชน 3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และ แผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำหมีไก่อฉีก และการทำยำหมีไก่อฉีก	20 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	3.7 สามารถศึกษาช่องทางการขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	และการส่งเสริมการขายการส่งสินค้าบนสื่อออนไลน์ ผ่านช่องทางการตลาดออนไลน์ เช่น การทำ Social Media Marketing อย่างการโฆษณาบนแพลตฟอร์ม Google, Facebook, YouTube, LINE , Twitter หรือ TikTok เพื่อครอบคลุมแล้วเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ใช้งานอยู่ในโลกออนไลน์และทำให้ธุรกิจการทำหมีไก่ฉีกและการทำยำหมีไก่ฉีก เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น	3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า		
4.โครงการประกอบอาชีพการทำหมีไก่ฉีกและการทำยำหมีไก่ฉีก	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาองค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.3 จัดให้ผู้เรียนรู้ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผลโดยใช้แบบวัดความรู้และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร	20 นาที	-