

หลักสูตรอาชีพ การทำหมี่คลุก จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ ด้านพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2561ภายใต้กรอบที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวที โลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชน ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ ศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคน ไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มั่นคง มั่งคั่ง และมีความสามารถแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ นอกจากนี้ จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว อาหารเพื่อการบริโภคประจำวันยังจำเป็นอย่าง ยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการบริโภคและความอยู่รอดของตนเองและ คนในครอบครัว

หมี่คลุกเป็นอาหารพื้นถิ่นที่มีอยู่ในหลายภูมิภาคของประเทศไทย โดยเฉพาะในภาคกลางและภาคใต้ ซึ่งมีวัตถุดิบหลักคือ “หมี่” หรือเส้นก๋วยเตี๋ยวประเภทต่าง ๆ ที่นำมาคลุกเคล้ากับเครื่องปรุงหลากหลายชนิด เช่น ซอสถั่วเหลือง น้ำมันงา กระเทียมเจียว น้ำตาล และพริกป่น เพื่อให้ได้รสชาติกลมกล่อม มีความหอมและรับประทานได้ง่ายต้นกำเนิดของหมี่คลุกไม่สามารถระบุได้แน่ชัดว่าเริ่มต้นจากที่ใด แต่อาจเกิดจากวิถีชีวิตเรียบง่ายของชาวบ้านที่ต้องการใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในครัวเรือนมาประยุกต์เป็นอาหารจานเดียวที่สามารถทำได้รวดเร็ว ง่าย และอยู่ท้อง โดยเฉพาะในช่วงที่ไม่มีเนื้อสัตว์มากนัก หรือเป็นช่วงถือศีลกินเจ หมี่คลุกจึงมักพบเห็นได้ในรูปแบบหมี่คลุกเจ หรือหมี่คลุกผักหมี่คลุกจึงถือเป็นตัวอย่างหนึ่งของอาหารพื้นบ้านที่สะท้อนถึงความเรียบง่าย ประหยัด และภูมิปัญญาในการปรุงอาหารของคนไทยในอดีต ซึ่งยังคงสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน และสามารถพบได้ทั้งตามร้านอาหารทั่วไปหรือเป็นเมนูประจำบ้านในหลายครอบครัวและสามารถจำหน่ายสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว และสามารถพัฒนาเป็นอาชีพที่มั่นคงต่อไปได้

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

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้และทักษะการในการทำหมีคลุกได้
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้เรื่องการบรรจุภัณฑ์และสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้
3. สามารถบอกช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ประชาชนทั่วไปที่สนใจสร้างอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความเป็นมา	1. บอกความเป็นมาของการทำหมีคลุกได้ 2. บอกทิศทางการ ประกอบอาชีพได้	1. ความเป็นมาของการทำหมีคลุกได้ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร(สูตร) สื่อของจริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการ ประกอบอาชีพที่มีความ เป็นไปได้ในชุมชน 2.วิทยากรผู้สอนและผู้เรียน ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับการทำหมีคลุกเกี่ยวกับทิศ ทางการประกอบอาชีพที่เหมาะสมกับตนเองโดย คำนึงศักยภาพ 5 ด้านใน การประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้าน	30 นาที	

	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				ทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรม ประเพณีและวิถีชีวิต และ ด้านทรัพยากรมนุษย์		
2	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำหมี่คลุก	1.เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้และทักษะการในการทำขนมหมี่คลุกได้ 2.เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้เรื่องการบรรจุภัณฑ์ และสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้	1. วัสดุ อุปกรณ์ วัตถุดิบที่ใช้ในการทำหมี่คลุก 3. การทำหมี่คลุก - ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ -ขั้นตอนการทำหมี่คลุก - การเตรียมเส้นและวัตถุดิบ - การปรุงรสหมี่คลุก - เทคนิคการคลุกเส้นไม่ให้เละหรือแข็ง - การจัดจานและการตกแต่งให้น่ารับประทาน ขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพ 4. การฝึกปฏิบัติการทำหมี่คลุก	1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความเป็นมาของการทำหมี่คลุก 2. วิทยากรบรรยายและ สาธิตการทำหมี่คลุก พร้อมทั้งให้ผู้เรียน ศึกษาอุปกรณ์ในการทำ การ เลือก วัตถุดิบ วิธีการทำ 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ ทำหมี่คลุก -การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ -การเตรียมวัตถุดิบ 4. วิทยากร ประเมินผลงานของผู้เรียน	30 นาที	4 ชั่วโมง

	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.สามารถบอกช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้	1.สามารถออกแบบผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้ 2.ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ - ความหมายของบรรจุภัณฑ์ - วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ - การบรรจุภัณฑ์ 3. การเลือกการออกแบบตราสินค้า 4. การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับบรรจุภัณฑ์	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจาก ใบความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์และการออกแบบตราสินค้า 2. วิทยากรอธิบายและสาธิต เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์และการออกแบบตราสินค้า 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ บรรจุภัณฑ์และการออกแบบตราสินค้า 4. วิทยากรประเมินผลการ บรรจุภัณฑ์ของผู้เรียน	1 ชั่วโมง	

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสารใบความรู้ หลักสูตรการทำหมี่คลุก
2. ศึกษาจากวิทยากร/ภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. ใบงาน/แบบทดสอบ
4. วัสดุฝึกทักษะอาชีพ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการฝึกปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินภาคทฤษฎีและการปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลการประเมินความพึงพอใจระดับมากขึ้นไป ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80