

หลักสูตร การทำหมี่คลุก
จำนวน 3 ชั่วโมง
หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

ความเป็นมา

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

การประชาคมหมู่บ้านประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยนเกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ ในการประกอบอาชีพลดน้อยลงประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง โดยประเมินจากความต้องการของตลาด และทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน ได้รับจัดสรรงบประมาณ ประจำปีประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตร การทำหมี่คลุก จำนวน 3 ชั่วโมง เพื่อฝึกทักษะอาชีพให้กับชุมชนได้เกิดรายได้และเป็นอาชีพเสริมต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง ด้านการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการสร้างอาชีพให้กับชุมชน
3. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

1. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้
2. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	3	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	2	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำหมี่คลุก

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำหมี่คลุก	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำหมี่คลุก 3. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพการทำหมี่คลุก 4. เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมี่คลุกได้	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำก๋วยเตี๋ยวไก่มะระ 3. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมี่คลุก	1. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 2. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ 3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำหมี่คลุก 5. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 6. ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลการประกอบอาชีพการทำหมี่คลุก 7. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำหมี่คลุก	30	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการ ประกอบ อาชีพการทำ หมี่คลุก	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุดิบและวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนประกอบและส่วนผสมของหมี่คลุกได้</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำหมี่คลุกได้</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำหมี่คลุกได้</p> <p>5. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถพิจารณาเลือกใช้วัสดุดิบได้</p> <p>6. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกภาชนะและบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมได้</p>	<p>1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำหมี่คลุก</p> <p>2. การทำหมี่คลุก</p> <p>3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์หมี่คลุก</p>	<p>1. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำหมี่คลุก</p> <p>2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>3. วิทยากรอธิบายเกี่ยวกับภาชนะและบรรจุภัณฑ์ของหมี่คลุก</p> <p>3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำหมี่คลุก</p> <p>4. วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน</p>	-	2 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำหมี่คลุก	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขายได้</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดและตกแต่งหน้าร้านให้มีความสะอาดและสวยงามได้</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนได้</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียนอธิบายวิธีการขายและการส่งเสริมการขายได้</p> <p>5. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแนวทางการส่งเสริมอาชีพค้าขายได้</p> <p>6. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดทำบัญชีร้านค้าอย่างง่ายได้</p> <p>7. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถขายสินค้าผ่านช่องทางที่หลากหลายได้</p>	<p>1. การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน</p> <p>2. การจัดและตกแต่งหน้าร้าน</p> <p>3. การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>4. การขายหมี่คลุก</p> <p>5. การส่งเสริมการขาย</p> <p>6. การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย</p> <p>7. การขายสินค้าออนไลน์</p>	<p>1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการจัดและตกแต่งหน้าร้าน</p> <p>3. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>4. วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย</p> <p>5. วิทยากรอธิบายและสาธิตการขายสินค้าออนไลน์</p> <p>6. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมกันสรุปความรู้</p> <p>7. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนและทำแบบประเมินความพึงพอใจ</p>	30	-

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ/แบบทดสอบ
4. แบบประเมินความพึงพอใจ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

รายละเอียดการดำเนินโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร

1. ชื่อโครงการ การทำหมี่คลุก

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้ เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่นั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่า

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเอง และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

8. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่นั่งยืน

8.1 พัฒนากลไกความร่วมมือกับชุมชนและภาคีเครือข่าย ร่วมออกแบบและจัดการเรียนรู้เชิงรุกที่สะท้อนความต้องการและอัตลักษณ์ของพื้นที่อย่างแท้จริง

3. หลักการและเหตุผล

ในสถานะเศรษฐกิจปัจจุบัน การสร้างทักษะอาชีพที่สามารถเริ่มต้นได้ง่าย ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และมีตลาดรองรับที่แน่นอนเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่ง กรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ได้เล็งเห็นความสำคัญของการยกระดับทักษะ (Upskill) และการสร้างทักษะใหม่ (Reskill) ให้แก่ประชาชนตามนโยบาย “Learn to Earn” ซึ่งเปลี่ยนผ่านจากการเรียนรู้ตามอัธยาศัยทั่วไป สู่การเรียนรู้ที่จับต้องได้และเปลี่ยนเป็นรายได้ในทันที

หมี่คลุก เป็นเมนูที่หลายคนคุ้นเคย ดยที่นำเส้นหมี่ขาว มาคลุกเคล้ากับเครื่องปรุงให้ได้รสเค็มเผ็ด และเปรี้ยว คล้ายกับปรุงก๋วยเตี๋ยวแห้งอย่างไรอย่างนั้น ที่ได้เจ้านี่อยู่ที่กระเทียมเจียว และกากหมูพร้อมกับแคบหมูติดมันที่โรยหน้ามาเพิ่มความอร่อย

ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมให้คนในชุมชนมีอาชีพที่มั่นคงและพึ่งพาตนเองได้ ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลตะพานหิน จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพการทำหมี่คลุกนี้ขึ้น เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะที่ได้มาตรฐานสามารถต่อยอดสู่การเป็นผู้ประกอบการรายย่อย และสร้างรายได้เสริมหรืออาชีพหลักให้แก่ครอบครัวได้อย่างยั่งยืน

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการทำหมี่คลุกและการเลือกใช้วัตถุดิบได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกทักษะการทำหมี่คลุกได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

5. เป้าหมาย

ผู้เรียน จำนวน 6 คน

6. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ชั้นเตรียมการ (วางแผนและประชาสัมพันธ์)	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการทำหมี่คลุกและการเลือกใช้วัตถุดิบได้	ประชาชนที่สนใจ	จำนวน 6 คน	ลานจอดรถ สถานีตำรวจ สะพานหิน อำเภอ สะพานหิน จังหวัดพิจิตร	1 วัน (27 กุมภาพันธ์ 2569)	1,200.- บาท
2. ชั้นดำเนินการ อบรม (ภาคทฤษฎี และปฏิบัติ)	2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกทักษะการทำขนมถ้วยได้					
3. ชั้นติดตาม และสรุปผล (ประเมินผล)	3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้					

7. งบประมาณทั้งโครงการ

1. ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 3 ชั่วโมง ชั่วโมงละ 200 บาท เป็นเงิน 600.- บาท
2. ค่าวัสดุฝึกอบรม เป็นเงิน 600.- บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 1,200.- บาท (- หนึ่งพันสองร้อยบาทถ้วน -)

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาส 1 (ต.ค. – ธ.ค. 68)	ไตรมาส 2 (ม.ค. – มี.ค. 69)	ไตรมาส 3 (เม.ย. – มิ.ย. 69)	ไตรมาส 4 (ก.ค. – ก.ย. 69)
โครงการศูนย์ฝึกอาชีพ ชุมชน หลักสูตร การทำหมี่คลุก จำนวน 3 ชั่วโมง	-	1,200.-	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1. นายภูชิต ร่มโพธิ์ทอง | ครูศูนย์การเรียนรู้ |
| 2. ว่าที่ ร.ต.หญิงรัชฎาภรณ์ เมฆอ่ำ | หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง |
| 3. ว่าที่ ร.ต.หญิงรัชฎาภรณ์ เมฆอ่ำ | หัวหน้างานแผนงานและโครงการ |
| 4. นางสาวมนสิชา สอาดพันธุ์ | หัวหน้ากลุ่มจัดการเรียนรู้ |
| 5. นายเกรียงไกร ทองศักดิ์ | ผู้อำนวยการสถานศึกษา |

10. เครือข่าย

- ผู้นำชุมชน
- ปราชญ์ชาวบ้าน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- โครงการการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
- โครงการนิเทศติดตามผล
- โครงการประกันคุณภาพการศึกษา

12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการทำหมี่คลุกและการเลือกใช้วัตถุดิบได้ สามารถฝึกทักษะการทำหมี่คลุก และนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

13. ตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- จำนวนผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการ
- จำนวนผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการที่ผ่านกระบวนการตามหลักสูตร

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ร้อยละของผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการที่มีคะแนน Post- test สูงกว่า Pre-test
- ร้อยละของผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการสามารถลงมือปฏิบัติตามหลักสูตรได้
- ร้อยละของผู้เรียนที่ผ่านการอบรม สามารถนำความรู้ไปใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

1. แบบทดสอบความรู้ ก่อนอบรม / หลังอบรม
2. แบบประเมินความพึงพอใจ แบบ พต.12
3. แบบนิเทศ แบบ พต.11
4. แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรมหลังจบหลักสูตร แบบ พต. 20

กำหนดการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง ด้านการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพ
โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร

หลักสูตร การทำหมี่คลุก จำนวน 3 ชั่วโมง
วันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2569 ณ ลานจอดรถสถานีตำรวจภูธรตะพานหิน อำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร
โดยมี นางมยุรฉัตร พุฒนาค เป็นวิทยากร

เวลา 12.30 น. – 13.00 น.	ผู้เข้าร่วมกิจกรรมลงทะเบียน ชี้แจงการดำเนินโครงการ/ทำแบบทดสอบความรู้ก่อนฝึกอบรม
เวลา 13.00 น. – 13.30 น.	วิทยากรจัดการเรียนรู้ เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพ
เวลา 13.30 น. – 15.30 น.	วิทยากรจัดการเรียนรู้ เรื่อง ทักษะการประกอบอาชีพ พร้อมให้ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้และฝึกปฏิบัติ
เวลา 15.30 น. – 16.00 น.	วิทยากรบรรยาย เรื่อง การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ/ แบบทดสอบความรู้หลังการอบรม

หมายเหตุ : กำหนดการนี้สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม