

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรวิชา โภชนาการหมีกรอบ จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอท่าตะเียบ จังหวัดฉะเชิงเทรา

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ความเป็นมา

สำนักงาน กศน. มียุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ในการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้

เสนหมี หรือหมีขาว คือเสนกวยเดี่ยวที่ทำจากข้าว มีลักษณะเป็นเสนกลมสม่ำเสมอสีขาว เเสนเล็กและยาว

คล้ายเสนแต่ไม่มีความใส เเสนหมี ไซเป็นสวนประกอบในอาหารหลายชนิดในประเทศจีนและเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ในประเทศไทยมักนำไปทำเป็นกวยเดี่ยว ราดหนา ผัดซีอิ้ว ผัดหมี เปนตน คำว่าหมี มาจากภาษาจีน แปลว่าขาว ในภาษาจีนนั้นจะเรียกเสนหมีว่า หมีเฟิน ซึ่งแปลตรงตัวได้ว่า "เสนขาว" "หมีกรอบ" เป็นขนมไทยชนิดหนึ่งเกิดขึ้นตั้งแต่สมัยโบราณ บางทีว่าเกิดแต่ต้นสมัยรัตนโกสินทร ร.๒ บางทีว่าเกิดแต่สมัย ร.๕ และได้สืบทอดสูตรจากรุ่นสู่รุ่น แตกแขนงแยกย่อยหลายตำรับ สูตรโบราณที่ทุกคนรู้จักคือสูตรที่ใส่น้ำส้มชวาไปดวย ซึ่งปัจจุบันสมชาหาได้ยากมาก สูตรหมีกรอบในปัจจุบันจึงถูกปรับปรุงให้เปนขนมไทยประยุกต์ เพื่อให้ขายต่อกรเก็บรักษา และถูกปากทุกๆวัยมากขึ้น ซึ่งมีรสชาติแตกต่างกันออกไป

การทำหมีกรอบของมอญ จะใช้เตาหุทอดกรอบโรย ไม้โขงสด ไม้โขงแห้ง และเสนหมีจะไม่แช่น้ำก่อนทอดเพื่อมิให้ความชื้นทำไห้หมีที่ทำได้แล้วหายกรอบเร็ว จะอยู่ได้หลายวัน โดยไม่เสียรสชาติความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆหมีกรอบนั้นเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมมากแต่ในปัจจุบันนั้นความนิยมก็ลดลงไปบาง เนื่องจากจะหาหมีกรอบที่อร่อยๆเป็นตำรับหมีกรอบแท้ๆนั้นหาได้ยากขึ้นทุกที นอกจากนี้แพชั่นความนิยมรับประทานขนมจากต่างประเทศก็มีมากขึ้นอีกด้วยจึงทำให้เราต้องทำการปรับปรุงรูปแบบของขนมหมีกรอบให้สามารถแข่งขันกับขนมจากต่างประเทศได้นั่นเอง

หลักการของหลักสูตร

1. จัดกิจกรรมการเรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติการทำหมีกรอบ
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ และเกิดทักษะ สามารถทำหมีกรอบ

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการทำหมีกรอบ
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้ในชีวิตประจำวัน

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนตำบลท่าตะเียบ 8 คน

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
 ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง
 รวม 5 ชั่วโมง

โครงสร้างเนื้อหา

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรมการเรียนรู้	ระยะเวลา(ชม.)	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1 อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2 อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำหมี่กรอบ	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำหมี่กรอบ	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่อง ความสำคัญของการทำหมี่กรอบ 2. ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และ วัตถุดิบ	1	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	1 บอกวิธีการจัดเตรียมสถานที่ ในการประกอบอาชีพการทำหมี่กรอบ ได้ถูกต้อง 2 บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการทำหมี่กรอบ ได้ถูกต้อง 3 บอกขั้นตอนการทำหมี่กรอบ ได้ถูกต้องตามขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน	1 สถานที่ ในการประกอบอาชีพ 2 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ 3 ขั้นตอนการฝึกทักษะการทำหมี่กรอบ 4 วิธีการออกแบบผลิตภัณฑ์	1. ลงมือปฏิบัติ 2. ประเมินผลงาน	-	4

		4 บอกวิธีการเพิ่มมูลค่า ของผลิตภัณฑ์ด้วยการ ออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่				
--	--	---	--	--	--	--

สื่อวัสดุอุปกรณ์การเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้/ใบความรู้
2. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน/วิทยาการ

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินผลสังเกตระหว่างอบรมและหลังการอบรม
2. แบบประเมินความพึงพอใจ

เงื่อนไขการผ่านการฝึกอบรม

1. มีเวลาเข้าอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 90