

## หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำหมี่กรอบธัญพืช จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ สุนามชัยเขต

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม  กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

## ความเป็นมา

เส้นหมี่ หรือหมี่ขาว คือเส้นกวยเตี๋ยวที่ทำจากข้าว มีลักษณะเป็นเส้นกลมสม่ำเสมอสีขาว เส้นเล็กและยาว คลายวนเส้นแต่ไม่มีความใส เส้นหมี่ไข่เป็นสวนประกอบในอาหารหลายชนิดในประเทศจีนและเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ในประเทศไทยมักนำไปทำเป็นกวยเตี๋ยว ราดหน้า ผัดซีอิ๊ว ผัดหมี่ เป็นต้น คำว่าหมี่ มาจากภาษาจีน แปลว่าข้าว ในภาษาจีนนั้นจะเรียกเส้นหมี่ว่า หมี่เฟิน ซึ่งแปลตรงตัวได้ว่า "เส้นขาว" "หมี่กรอบ" เป็นขนมไทยชนิดหนึ่งเกิดขึ้นตั้งแต่สมัยโบราณ บางทีว่าเกิดแต่ต้นสมัยรัตนโกสินทร์ ร.๒ บางทีว่าเกิดแต่สมัย ร.๕ และได้สืบทอดสูตรจากรุ่นสู่รุ่น แต่กแขนงแยกย่อยหลายตำรับ สูตรโบราณที่ทุกคนรู้จักคือสูตรที่ใส่น้ำสมซาไปด้วย ซึ่งปัจจุบันสมซาหาได้ยากมาก สูตรหมี่กรอบในปัจจุบันจึงถูกปรับปรุงให้เป็นขนมไทยประยุกต์ เพื่อใหงายต่อการเก็บรักษา และถูกปากทุกๆวัยมากขึ้น ซึ่งมีรสชาติแตกต่างกันออกไป

การทำหมี่กรอบของมอญ จะใช้เตาหุทอดกรอบโรย ไม้โขกุงสด ไม้โขกุงแห้ง และเส้นหมี่จะไม่แช่น้ำก่อนทอด เพื่อมิให้ความชื้นทำให้หมี่ที่ทำแล้วหายกรอบเร็ว จะอยู่ได้หลายวัน โดยไม่เสียรสชาติความสำคัญและคุณค่าทางสังคม และทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆหมี่กรอบนั้นเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมมากแต่ในปัจจุบันนั้น ได้รับความนิยมก็ลดลงไปบาง เนื่องจากจะหาหมี่กรอบที่อร่อยๆเป็นตำรับหมี่กรอบแท้ๆนั้นหาได้ยากขึ้นทุกที นอกจากนี้แพ้ชั้นความนิยมรับประทานขนมจากต่างประเทศก็มีมากขึ้นอีกด้วยจึงทำให้เราต้องทำการปรับปรุงรูปแบบของขนมหมี่กรอบให้สามารถแข่งขันกับขนมจากต่างประเทศได้นั้นเอง

ดังนั้น กศน.ตำบลท่ากระดาน จึงเห็นความสำคัญดังกล่าว จึงจัดโครงการหลักสูตรระยะสั้นตำบลท่ากระดาน หลักสูตรการทำหมี่กรอบธัญพืช เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน และมีทักษะในการทำหมี่กรอบธัญพืช

## หลักการของหลักสูตร

- จัดกิจกรรมการเรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติการทำหมี่กรอบธัญพืช
- เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ และเกิดทักษะ สามารถทำหมี่กรอบธัญพืชได้

## จุดมุ่งหมาย

- เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการทำหมี่กรอบธัญพืชได้
- เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีทักษะในการทำหมี่กรอบธัญพืชได้

## กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชน จำนวน ๖ คน

## ระยะเวลา ๕ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำหมี่กรอบธัญพืช

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ขั้นตอนการทำหมี่กรอบธัญพืช	เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการทำหมี่กรอบธัญพืชได้	-วิทยากรบรรยายให้ความรู้ขั้นตอนการทำหมี่กรอบธัญพืช -แนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการทำหมี่กรอบธัญพืช -การจัดเตรียมวัสดุสำหรับในการทำหมี่กรอบธัญพืช	วิทยากรบรรยายให้ความรู้	๑	-
๒	ลงมือการทำหมี่กรอบธัญพืช	-เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการทำหมี่กรอบธัญพืชได้ -เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีทักษะในการทำหมี่กรอบธัญพืชได้	-ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำหมี่กรอบธัญพืช	-ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ -วิทยากรให้คำแนะนำ ประกอบการฝึกปฏิบัติ	-	๔
๓	การวัดและประเมินผลผู้เรียนให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์หลักสูตร	-เพื่อให้โครงการบรรลุตามวัตถุประสงค์ของโครงการ	-ดำเนินการประเมินผลผู้เรียน	-ครูและวิทยากรร่วมวัดและประเมินผลให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด	-	-

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. สื่อวัสดุอุปกรณ์การฝึกปฏิบัติจริง

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ ๑๐
๒. การประเมินความรู้ภาคปฏิบัติ ร้อยละ ๙๐

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร
๒. มีผลงาน