

หลักสูตรการทำหมี่กรอบสามรส

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ปี ๒๕๖๕ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้น ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปรียบไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่องาน ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำหมี่กรอบสามรส
๓. เพื่อสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร หมี่กรอบสามรส

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การฝึกอาชีพการทำหมี่กรอบสามรสและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การฝึกอาชีพการทำหมี่กรอบสามรส	- อุปกรณ์และการฝึกอาชีพการทำหมี่กรอบสามรส อุปกรณ์ - เชียง - มีด - อ่างผสม(กะละมัง) - กระทะ - เต้าแก๊ส วัสดุการทำหมี่กรอบสามรส -เส้นหมี่แห้ง จำนวน ๑๐ ห่อ -น้ำมันพืช จำนวน ๒ ขวด -หอมแขก จำนวน ๑ กิโลกรัม -ไข่ไก่ จำนวน ๒๐ ฟอง -น้ำตาลทราย จำนวน ๑ กิโลกรัม -น้ำกระเทียมดอง จำนวน ๑ ขวด -น้ำปลา จำนวน ๑ ขวด -ซอสพริก จำนวน ๑ ขวด -น้ำมะนาว จำนวน ๑ ขวด -สีผสมอาหาร จำนวน ๑ ซอง -น้ำมะขามเปียก จำนวน ๑ ขวด -ใบมะกรูด จำนวน ๒ ซีด -พริกแห้ง จำนวน ๑ ซีก -เม็ดมะม่วงหิมพานต์ จำนวน ๑ ห่อ -ถุ้งมือ จำนวน ๑ แพ็ค -กระดาชอเนกประสงค์ จำนวน ๑ ห่อ - กล่องพลาสติก จำนวน ๑ แพ็ค	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการการทำหมี่กรอบและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุ - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำหมี่กรอบสามรสในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	
๒	การทำหมี่กรอบสามรส	๑.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำหมี่กรอบสามรส	ขั้นตอนการทำหมี่กรอบสามรส ๑.นำหอมแขกมาหั่นละเอียดแล้วใส่จานพักไว้ ๒.นำใบมะกรูดมาทอดให้กรอบแล้วใส่จานที่มีกระดาชวางพักไว้	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำหมี่กรอบสามรส		๔ ชั่วโมง

		<p>๒.สามารถทำหมี่กรอบ สามารถ ได้</p>	<p>๓.นำพริกแห้งมาทอดให้กรอบ แล้วใส่ จานที่มีกระดาษวางพักไว้</p> <p>๔.นำเม็ดยะม่วิมพานต์มาทอดเหลือง แล้วใส่จานที่มีกระดาษวางพักไว้</p> <p>ขั้นตอนการทำ</p> <p>๑.ใส่ถุงมือเพื่อรักษาความสะอาด</p> <p>๒.ทำซอสหมี่กรอบ เริ่มจากตั้งกระทะ เปิดแก๊สใช้ไฟกลางค่อนอ่อน ใส่น้ำมัน พืชลงไป</p> <p>๓.พอน้ำมันร้อนให้ใส่หอมแขก ผัดจน สุกใส แล้วใส่ไข่ไก่ลงไปแล้วคนให้เข้า กัน</p> <p>๔.พอไข่แห้งดี ก็ใส่ส่วนผสมที่เหลือลง ไปให้หมด</p> <p>๕.คนส่วนผสมทุกอย่างให้เข้ากันดี แล้วเคี่ยวต่อไปเรื่อยๆ จนส่วนผสมขึ้น ชั้น</p> <p>๕.พอซอสได้ที่ เดือดเป็นฟองละเอียด ใส่ส่วนผสมอาหารลงไป คนให้เข้ากันแล้ว ปิดเตา นำซอสมาพักไว้ให้เย็น สนิท</p> <p>๖.ทอดเส้นหมี่ โดยใช้เส้นหมี่แห้งไม่ ต้องแช่น้ำ ำ</p> <p>๗.ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันปาล์ม ใช้ไฟ กลางค่อนอ่อน รอจนน้ำมันร้อนจัด</p> <p>๘.คลี่เส้นหมี่ออกจากกัน เพื่อให้เส้น หมี่ฟูทั่วถึง</p> <p>๙.พอน้ำมันร้อนให้นำเส้นหมี่ลงทอด</p> <p>๑๐.ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันพืชเล็กน้อย เปิดแก๊สใช้ไฟอ่อน ใส่ออสลงไปผัดให้ ละลาย</p> <p>๑๑.พอน้ำซอสเดือด ให้นำเส้นหมี่ลงไป ผัดทีละน้อย คลุกเคล้าให้ซอสเข้ากับ เส้น</p>	<p>พร้อมกับการตอบ ข้อสงสัยระหว่าง การเรียนการสอน</p>		
--	--	--	--	--	--	--

			๑๒.พอเส้นกับซอสเข้ากันดี ให้นำ ขึ้นมาพัก รอให้อุ่นแพ็คใส่กล่อง โรย หน้าตามชอบ พร้อมทาน			
๓	การจัดการและ การจำหน่าย	- แสวงหา เทคนิคการ จัดการและ การจำหน่าย ผลิตภัณฑ์และ การมีคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคการทำบรรจุ ภัณฑ์เพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และเป็น ที่สนใจของผู้ซื้อ มากขึ้น รวมถึง สอดแทรกคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล
ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำหมีกรอบสามรส

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

การเทียบโอน

-