

หลักสูตรการทำหมี่กรอบ หลักสูตร ๕ ชม. ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคลองเขื่อน

ความเป็นมา

หมี่กรอบ เป็นอาหารที่รู้จักกันมานานร่วมศตวรรษ เป็นได้ทั้งกับข้าว และเครื่องเคียง เป็นอาหารลูกผสมระหว่างไทยและจีน ซึ่งสังเกตได้จากเครื่องปรุง และวิธีทำ ที่มีลักษณะผสมกัน ระหว่างครัวทั้งสอง ผู้ที่ปรุงได้อร่อยขึ้นชื่อมักมีเคล็ดลับที่ไม่ค่อยบอกใคร โดยเฉพาะวิธีการทอดเส้นหมี่ ต้องเป็นเส้นที่มีความกรอบพอดีไม่แข็งไปไม่ร่วนไป และเมื่อนำมาคลุกกับน้ำปรุงรสต้องคงความกรอบ ไม่ยุบตัว หมี่กรอบเป็นของทานเล่น เป็นอาหารว่าง เป็นอาหารทานกับข้าวมีมาตั้งแต่สมัยโบราณครั้งรัชกาลที่ 5 และได้มีการถ่ายทอดสืบต่อกันมาจนถึงปัจจุบัน หมี่กรอบทองโบราณ เป็นผลิตภัณฑ์หนึ่งที่ยังคงอนุรักษ์ เพื่อให้ยังคงรักษารสของการเป็นอาหารไทยโบราณ จุดเด่นของผลิตภัณฑ์ การทำหมี่กรอบนั้น การปรุงรสน้ำคลุกหมี่จะต้องมีน้ำปรุงรส 5 ชนิด ได้แก่ น้ำส้มซ่า น้ำส้มมะขาม น้ำปลา น้ำมะนาว และน้ำตาลปีบ หากขาดสิ่งใดสิ่งหนึ่งหมี่กรอบจะหมดรสชาติความอร่อยไปทันที การทำหมี่กรอบมีเคล็ดลับมากมาย ตั้งแต่การเตรียมเส้นหมี่ไปจนถึงการเคี่ยวน้ำปรุงรส ต้องไม่ไห้เส้นหมี่พองเกินไปหรือแข็งกระด้างเกินไปเอกลักษณ์ของหมี่กรอบทรงสวย เป็นภูมิปัญญามาจากบรรพบุรุษที่ถ่ายทอดกันมา มีรสชาติที่มีความอร่อย กรอบ มัน และผลิตจากวัตถุดิบที่คัดเลือกอย่างดี เพื่อลูกค้า ซึ่งใช้เป็นอาหารว่างทานเล่น ของฝาก

ศูนย์การเรียนรู้ตำบลคลองเขื่อน จึงจัดทำ หลักสูตรการทำหมี่กรอบ เพื่อเป็นช่องทางในการขยายอาชีพ เพื่อมุ่งพัฒนาคน ให้ได้รับการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาประชาชนในตำบลคลองเขื่อนให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่เปี่ยมด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้บริโภคในชุมชนและสังคม
๒. ส่งเสริมความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่ายทั้งภาครัฐและเอกชน
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงยั่งยืนในอาชีพ

จุดหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการฝึกอาชีพ การทำหมี่กรอบ
๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส และผู้ที่ไม่ีอาชีพ
๒. ประชาชนทั่วไป

๓. ผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพหารายได้เสริม

๔. ผู้สูงอายุ

จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น

ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องการประกอบอาชีพการทำหมี่กรอบ	๑.๑ อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำหมี่กรอบ ๑.๒ อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำหมี่กรอบได้แก่ความต้องการของตลาด วัสดุ อุปกรณ์ ๑.๓ บอกทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำหมี่กรอบ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำหมี่กรอบ ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่สามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ ๑.๓ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	๒	
๒	ทักษะอาชีพการทำหมี่กรอบ	๒.๑ เตรียมการประกอบอาชีพการทำหมี่กรอบ ๒.๑.๒ การคัดเลือกวัสดุ ๒.๑.๓ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำหมี่กรอบ	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำหมี่กรอบ ๒.๑.๑ การคัดเลือกวัสดุสำหรับใช้ทำหมี่กรอบ ๒.๑.๒ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำหมี่กรอบ ๒.๒ ขั้นตอนการทำหมี่กรอบ	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำหมี่กรอบ ๒.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๒.๓ จัดให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการการทำหมี่กรอบ		๓

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๒.๒ การทำหมีกรอบ ๒.๓ การดูแลรักษา	๒.๓ ชั้นการดูแลรักษา	๒.๔ จัดบันทึกผลการเรียนรู้ ๒.๕ ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด ๒.๖ ฝึกปฏิบัติจริง วิธีการทำหมีกรอบ ๑. การคัดเลือกวัสดุ ๒. สาธิต/ปฏิบัติ		

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารความรู้ด้านการทำหมีกรอบ
๒. วัสดุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการการทำหมีกรอบที่ได้มาตรฐานและเป็นที่ยังพอใจของลูกค้า อย่างน้อย ๓๐ คน และผ่านการทำแผนธุรกิจจึงจะได้รับวุฒิบัตร