

## ชื่อหลักสูตร โครงการการทำหมี่คลุกโบราณ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม     กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม     กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์     กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

### ความเป็นมา

ตามนโยบาย สกร.ส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพการทำหมี่คลุกโบราณและการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพ และใช้ในชีวิตประจำวันได้

### หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเตรียมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

### จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำหมี่คลุกโบราณ
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

## เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

หลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

## โครงการการทำหมี่คลุกโบราณ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำหมี่คลุกโบราณและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุการทำหมี่คลุกโบราณ	- อุปกรณ์และการทำงานหมี่คลุกโบราณ มีดังนี้ เตาไฟฟ้า กระทะ ชาม กระจอน ถ้วย มีด - วัสดุในการทำหมี่คลุกโบราณ มีดังนี้ ๑. เส้นหมี่ขาวไวไว จำนวน ๑๐ แพค ๒. ถั่วงอก จำนวน ๑ กิโลกรัม ๓. ลูกชิ้นหมู จำนวน ๒ แพค ๔. หมูสับ จำนวน ๒ กิโลกรัม ๕. ลูกชิ้นปลาเส้น จำนวน ๑ ชิ้น ๖. คึ่นฉ่าย จำนวน 1 ซีด ๗. กระเทียม จำนวน ๑ ถูง ๘. น้ำส้มสายชู จำนวน ๑ ขวด ๙. น้ำตาลทราย จำนวน ๑ ถูง ๑๐. ซีอิ้วดำหวาน จำนวน ๑ ขวด ๑๑. น้ำปลา จำนวน ๑ ขวด ๑๒. พริกป่น จำนวน ๑ ถูง	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำหมี่คลุกโบราณและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำหมี่คลุกโบราณ	๓๐	นาที่
๒	การทำหมี่คลุกโบราณ	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำหมี่คลุกโบราณได้ - สามารถทำหมี่คลุกโบราณได้	๒.๑ ความรู้พื้นฐานด้านการทำหมี่คลุกโบราณ ๒.๑.๑ ความรู้เกี่ยวกับการทำหมี่คลุกโบราณ - การเลือกวัตถุดิบมาทำหมี่คลุกโบราณ	- วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำหมี่คลุกโบราณในแต่ละขั้นตอน - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำหมี่คลุกโบราณ พร้อมกับ		๒ ชั่วโมง

			๒.๑.๒ การจัดการควบคุมคุณภาพ การทำหมี่คลุกโบราณ - การลวกเส้นหมี่ ให้ได้คุณภาพ ๒.๒ ขั้นตอนการทำหมี่คลุกโบราณ ๑. ลวกเส้นหมี่ให้สุกพอดี ๒. การเตรียมน้ำซอสเพื่อใช้คลุกเส้นหมี่	การตอบข้อสงสัยระหว่าง การเรียนการสอน		
๓	การจัดการและ การจำหน่าย	- แสวงหา เทคนิคการ จัดการและการ จำหน่าย ผลิตภัณฑ์และ การมีคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	๑) การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิค การทำเพื่อให้เกิด เอกลักษณะและเป็นที่สนใจ ของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึง สอดแทรกคุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๓๐	นาที่
					๑	๒
					ชั่วโมง	ชั่วโมง

### สื่อการเรียน

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้อันหลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

### การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตรการทำหมี่คลุกโบราณ
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

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

### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ