

หลักสูตรอาชีพ การทำราดหน้าหมูหมัก จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ สนามชัยเขต

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ให้สถานศึกษาขับเคลื่อนการพัฒนาการศึกษาที่ยั่งยืนกิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน งบรายจ่ายอื่น ในการจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่องให้กลุ่มเป้าหมาย โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพได้แก่ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการ บริการรวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐานประกอบด้วย กลุ่มพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษา ได้จัดทำหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพ re-skill และ Up-skill เพื่อให้นำไปใช้ฝึกอาชีพชุมชน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้รับบริการและความต้องการของตลาดแรงงาน และเพื่อให้สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพ เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้ความสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน

ราดหน้า เป็นอาหารที่เข้ามาแพร่หลายในไทยได้รับอิทธิพลจากอาหารจีน เริ่มนำเข้ามาขายโดยชาวจีน โดยเฉพาะชาวจีนแต้จิ๋ว ราดหน้ายุคแรกๆ ห่อใบตองขาย ใส่ผักกวางตุ้งและหน่อไม้ ราดน้ำราดแต่น้อย ต่อมาจึงมีการปรับเปลี่ยนไปต่างๆกัน

ราดหน้าหมูหมัก (Noodles in Thick Gravy) ก็เป็นอีกหนึ่งเมนูอาหารจานเดียวที่เป็นที่นิยม ด้วยความอร่อยนุ่มของเนื้อหมูหมักที่หมักมาเป็นอย่างดี ผนวกเข้ากับเส้นก๋วยเตี๋ยวที่นุ่มหนึบหรือเส้นหมี่กรอบและน้ำราดหน้าอันกลมกล่อม ทานร้อนๆ และหาวัสดุอุปกรณ์การทำที่ง่ายและสะดวก และที่สำคัญรสชาติอร่อย และปัจจุบันก็เป็นอาหารที่นิยมทานกันอย่างแพร่หลาย

ดังนั้น จึงได้มีการพัฒนาหลักสูตรการทำราดหน้าหมูหมัก เป็นทางเลือกหนึ่งในการสร้างรายได้เสริมให้แก่ครัวเรือน สามารถหาวัสดุ อุปกรณ์ ได้ง่ายในท้องถิ่น และยังจำหน่ายได้ในราคาย่อมเยา เป็นอาชีพอิสระ หรือทำเป็นอาชีพเสริม สามารถสร้างรายได้ จึงเป็นอาชีพที่สนใจและเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพ สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง นำไปสร้างรายได้ในชีวิตประจำวัน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ได้แก่ ทรัพยากรธรรมชาติ บริบทชุมชน ลักษณะภูมิอากาศ ภูมิประเทศ ศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตและทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ การมีงานทำ เป็นช่องทางในการสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้กลุ่มเป้าหมายเกิดความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ และเป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๔. ส่งเสริมให้นำความรู้ ทักษะ ประสบการณ์ เพื่อการสะสมหน่วยกิตและเทียบโอน
๕. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจตามหลักสูตร
๒. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและสามารถปฏิบัติได้ตามหลักสูตร

กลุ่มเป้าหมาย

๑. เชิงปริมาณ จำนวนกลุ่มเป้าหมาย ๖ คน
๒. เชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

ระยะเวลา ๕ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ๒๐ นาที
๒. ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง ๔๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตรการทำราดหน้าหมุหมัก

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความสำคัญและความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำราดหน้าหมุหมัก	อธิบายความสำคัญของการทำราดหน้าหมุหมัก	ความสำคัญของการทำราดหน้าหมุหมัก	- บรรยายให้ความรู้	๑๐ นาที	-
๒	การเลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์และการดูแลรักษาอุปกรณ์ในการทำราดหน้าหมุหมัก	เลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์อย่างเหมาะสม	- การเลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำราดหน้าหมุหมัก	- ศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำราดหน้าหมุหมัก - วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำราดหน้าหมุหมัก	๒๐ นาที	๑๐ นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	ขั้นตอนการทำ ราดหน้าหมูหมัก	สามารถบอกส่วนผสมของ ราดหน้าได้ บอกขั้นตอนการทำ ราดหน้าหมูหมักได้ เพื่อกลุ่มเป้าหมายสามารถ ทำราดหน้าหมูหมักได้	ส่วนผสมของการ ทำราดหน้า ขั้นตอนการทำ ราดหน้าหมูหมัก	-ศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการทำราดหน้า -วิทยากรอธิบายและสาธิต เกี่ยวกับการทำราดหน้า - ฝึกปฏิบัติการทำราดหน้า - วิทยากรประเมินผลการ ทำราดหน้าหมูหมัก	๒๐ นาที	๒ ชั่วโมง
๔	การบรรจุภัณฑ์ การเลือกใช้บรรจุ ภัณฑ์ที่เหมาะสม	บอกความหมายของบรรจุ ภัณฑ์ได้ เลือกบรรจุภัณฑ์ที่ เหมาะสม สามารถบรรจุราดหน้าได้	ความหมายของ บรรจุภัณฑ์ วัสดุที่ใช้บรรจุ ภัณฑ์ การเลือกบรรจุ ภัณฑ์ที่เหมาะสม การบรรจุราดหน้า	-ศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการทำราดหน้า -วิทยากรอธิบายและสาธิต เกี่ยวกับการทำราดหน้า - ฝึกปฏิบัติการทำราดหน้า - วิทยากรประเมินผลการ ทำราดหน้าหมูหมัก	๑๐ นาที	๑ ชั่วโมง
๕	การคิดต้นทุนและ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน	สามารถคิดราคาต้นทุน และวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ของราดหน้าหมูหมักได้	- การคิดราคา ต้นทุนและ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน - ค่าวัสดุอุปกรณ์ - ค่าส่วนผสมของ ราดหน้า	-ศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการคิดต้นทุนและ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน -วิทยากรอธิบายและการ คิดต้นทุนและวิเคราะห์ จุดคุ้มทุน - ฝึกปฏิบัติการทำราดหน้า - ร่วมกันสรุปความรู้	๒๐ นาที	๓๐ นาที
รวมทั้งสิ้น ๕ ชั่วโมง					๑ชั่วโมง ๒๐ นาที	๓ชั่วโมง ๔๐นาที

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร/ใบความรู้

๒. วัสดุ/อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพ

การวัดและประเมินผล

กรอบการประเมิน	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
๑. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (๒๐)	- ทดสอบความรู้ความเข้าใจ - สอบถามความรู้ความเข้าใจ	- คะแนนเต็ม ๒๐ คะแนน - ต้องได้ ๑๒ คะแนนขึ้นไปถือว่าผ่าน
๒. ทักษะการปฏิบัติ (๔๐)	- สังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้ การจัดกิจกรรม - ประเมินโดยให้สาธิต/แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ - กรณีไม่มีการปฏิบัติจัดทำผลงานให้ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม(ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	- ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอน - คล่องแคล่ว รวดเร็ว ไม่มีข้อผิดพลาด / ปัญหา หากมีปัญหามาสามารถแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว
๓. คุณภาพของผลการปฏิบัติ (๔๐)	- สังเกต/ตรวจสอบผลงาน/ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	- ความถูกต้อง/ความสมบูรณ์ - ความแข็งแรงคงทน/ความสวยงาม ประณีต - ความประหยัด - ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายสภาพพื้นที่ ฯลฯ ทั้งนี้เกณฑ์การพิจารณาขึ้นอยู่กับลักษณะหรือธรรมชาติของวิชา/หลักสูตรนั้น
รวม (๑๐๐ คะแนน)		

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐