

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำหมีกรอบสามรส จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางน้ำเปรี้ยว

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน 5 กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทาง หรือการบริการ รวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐาน ประกอบกับกลุ่มพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษาได้จัดทำหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพ re – skill และ up – skill เพื่อให้นำไปใช้ฝึกอาชีพชุมชน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้รับบริการและความต้องการ ของตลาดแรงงาน และ เพื่อให้สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เนื่องจากมีผู้ว่างงาน ไม่ได้ทำงานในสถาน ประกอบการ หรือมีเวลาว่าง ต้องการประกอบอาชีพเสริม โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะ ในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้นเพื่อให้ ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิต ที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางน้ำเปรี้ยว จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำหมีกรอบสามรส เพื่อส่งเสริม สนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้และพัฒนาด้านวิชาชีพ ตามความถนัด และความต้องการของผู้เรียน เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงานในสภาวะเศรษฐกิจถดถอย การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวันต่อยอดและพัฒนาฝีมือเพื่อสร้างอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพ และการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้พัฒนาทักษะการเรียนรู้ด้านการทำหมีกรอบสามรส
2. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย
3. เพื่อให้มีความรู้ด้านเทคนิคการบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด การโฆษณา
4. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการพัฒนาอาชีพเดิม สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเองหรือครอบครัว

เป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไปทุกอาชีพ
2. ผู้ที่ไม่ได้ประกอบอาชีพ

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	จำนวน	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำหมีกรอบสามารถ	- บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำหมีกรอบสามารถ - บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำหมีกรอบสามารถ - บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำหมีกรอบสามารถ	- ความรู้เกี่ยวกับช่องทาง การประกอบอาชีพ และ ความสำคัญในการประกอบอาชีพ - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ - การวิเคราะห์ตนเอง/การวิเคราะห์ตลาด / การลงทุน/ แหล่งเงินทุน	- บรรยาย - ใบความรู้ - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน - อภิปรายร่วมกัน	30 นาที	
2	ขั้นตอนวิธีการทำหมีกรอบสามารถ - วิธีการเตรียม อุปกรณ์การทำหมีกรอบสามารถ - ขั้นตอนการทำหมีกรอบสามารถ - การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	- มีความรู้ ความเข้าใจในการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสมและตามขั้นตอน - เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ได้อย่างเหมาะสม	- วิธีการเตรียมอุปกรณ์การทำหมีกรอบสามารถ - ขั้นตอนการทำหมีกรอบสามารถ - การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์	- สาธิต - ปฏิบัติ		4 ชั่วโมง
3	ช่องทางการขาย และตลาดการขายหมีกรอบสามารถ	มีความรู้ ความเข้าใจในการสร้างช่องทางการขายหมีกรอบสามารถ	- ช่องทางการจัดจำหน่ายแบบออฟไลน์และออนไลน์	- บรรยาย - ตอบข้อซักถาม	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้ / แบบทดสอบ
2. วิทียากร / ภูมิปัญญา
3. อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพจริง

การวัดผลประเมินผล

1. การวัดความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20)
2. การวัดทักษะการปฏิบัติจริง (40)
3. การประเมินคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ (40)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางสาวสุริยา.....อาราชาต์.....

หลักสูตร การทำหมีกรอบสามรส.....

จำนวน.....5.....ชั่วโมง (เรียนวันละ.....5.....ชั่วโมง)

ในวันที่ 14.....กุมภาพันธ์.....2568.....

เวลาเรียน 09.00 – 15.00 น.

สถานที่จัด ณที่ทำการผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน หมู่ที่ 2.....ตำบล.....ดอนเกาะกา.....อำเภอ.....บางน้ำเปรี้ยว.....จังหวัด.....ฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
14 กุมภาพันธ์ 2568	09.00-09.30 น.	- อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำหมีกรอบสามรส - บอกทิศทางการประกอบอาชีพ - การวิเคราะห์ตนเอง/การวิเคราะห์ตลาด/การลงทุน/ แหล่งเงินทุน - บอกถึงวิธีการทำหมีกรอบสามรสตามลำดับขั้นตอน และทำหมีกรอบสามรส	
	09.30-14.30 น.	- ดำเนินการสอน สาธิต/ปฏิบัติและฝึกทักษะตามหลักสูตร/ฝึกปฏิบัติจริง อุปกรณ์ - เชียง - มีด - อ่างผสม(กะละมัง) - กระทะ - เตาแกส วัสดุการทำหมีกรอบสามรส - เส้นหมีแห้ง - น้ำมันพืช - หอมแขก - ไข่ไก่ - น้ำตาลทราย - น้ำกระเทียมดอง - น้ำปลา - ซอสพริก - น้ำมะนาว - สีส้มอาหาร - น้ำมะขามเปียก - ใบมะกรูด - พริกแห้ง - ถั่วลิสงเลาะเปลือก	

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
		- กลองพลาสติก ขั้นตอนการทำ หมี่กรอบสามรส 1. นำหอมแขกมาหั่นละเอียดแล้วใส่ จานพักไว้ 2. นำใบมะกรูดมาทอดให้กรอบแล้วใส่ จานที่มีกระดาษวางพักไว้ 3. นำพริกแห้งมาทอดให้กรอบ แล้วใส่ จานที่มีกระดาษวางพักไว้ 4. นำเม็ดมะม่วงหิมพานต์มาทอดเหลืองแล้วใส่จานที่มีกระดาษวางพักไว้ ขั้นตอนการทำ 1. ใส่ถุงมือเพื่อรักษาความสะอาด 2. ทำซอสหมี่กรอบ เริ่มจากตั้งกระทะ เปิดแก๊สใช้ไฟกลางค่อนอ่อน ใส่น้ำมัน พืชลงไป 3. พอน้ำมันร้อนให้ใส่หอมแขก ผัดจน สุกใส่แล้วใส่ไข่ไก่ลงไปแล้วคนให้เข้า กัน 4. พอไข่แห้งดี ก็ใส่ส่วนผสมที่เหลือลง ไปให้หมด 5. คนส่วนผสมทุกอย่างให้เข้ากันดีแล้วเคี่ยวต่อไปเรื่อยๆ จนส่วนผสมข้น 6. พอซอสได้ที่ เดือดเป็นฟองละเอียด ใส่ส่วนผสมอาหารลงไป คนให้เข้ากันแล้ว ปิดเตา - นำซอสมาพักไว้ให้เย็น สนิท 7. ทอดเส้นหมี่ โดยใช้เส้นหมี่แห้งไม่ ต้องแช่น้ำ 8. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันปาล์ม ใช้ไฟ กลางค - อยยอน รอจนน้ำมันร้อนจัด 9. คลี่เส้นหมี่ออกจากกัน เพื่อให้เส้น หมี่ฟูทั่วถึง 10. พอน้ำมันร้อนให้นำเส้นหมี่ลงทอด ตักขึ้นพักไว้ 11. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันพืชเล็กน้อยเปิดแก๊สใช้ไฟอ่อน ใส่ซอสลงไปผัดให้ ละลาย 12. พอน้ำซอสเดือด ให้นำเส้นหมี่ลงไป ผัดทีละน้อย คลุกเคล้าให้ซอสเข้ากับ เส้น	

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
		13. พอเสนกับซอสเขากันดี ไหนำ ขึ้นมาพัก รอให้อนแพ็คใส่กล่อง โรย หนาตามชอบ พร้อมทาน	
	14.30-15.00 น.	- อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพทำหมีกรอบสามรส ได้แก่ ความต้องการของตลาด วัสดุ อุปกรณ์ - การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	

ลงชื่อ.....สุริยา อาราชต์.....วิทยากร
(นางสุริยา อาราชต์)
วันที่.....