

หลักสูตรอาชีพ หมีกรอบโบราณทรงเครื่อง จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางน้ำเปรี้ยว

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

นโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ภารกิจต่อเนื่องจัดการศึกษาเพื่อการทำงานอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำในกลุ่มอาชีพ เกษตรกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ รวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐานที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการและศักยภาพของแต่ละพื้นที่ที่มีคุณภาพได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ สอดรับกับความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนาประเทศ ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้กับศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยจัดให้มีการส่งเสริมการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชน การพัฒนาหนึ่งตำบลหนึ่งอาชีพเด่น การประกวดสินค้าดีพรีเมียม การสร้างแบรนด์ของ สกร. รวมถึงการส่งเสริมการจัดหาช่องทางการจำหน่ายสินค้าและผลิตภัณฑ์ และให้มีการกำกับ ติดตาม และรายงานผลการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง จึงได้จัดโครงการฝึกอาชีพหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรอาชีพ “หมีกรอบโบราณทรงเครื่อง” เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายผู้ที่สนใจ ตอบสนองความต้องการของประชาชน และเป็นการส่งเสริมให้ประชาชนที่มีความสนใจสามารถนำความรู้ที่ได้รับการฝึกอาชีพและนำไปประยุกต์ใช้ในการสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

การทำอาหารขนม กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไร การทำอาหารขนม แต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจง วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีแสนสวยงาม รูปลักษณะชวนรับประทานอาหารขนมแสดงให้เห็นถึงลักษณะของคนไทยว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะการประกอบอาชีพธุรกิจการทำอาหารขนม เป็นอาชีพอิสระที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างมั่นคง สกร.ระดับอำเภอบางน้ำเปรี้ยว จึงได้จัดทำหลักสูตร หมีกรอบโบราณทรงเครื่อง ขึ้นเพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายผู้ที่สนใจ

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ความเข้าใจ และทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

กลุ่มสตรี

ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

ทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร หมี่กรอบโบราณทรงเครื่อง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำหมี่กรอบโบราณทรงเครื่อง	เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำหมี่กรอบโบราณทรงเครื่องได้	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ - หมี่กรอบโบราณทรงเครื่อง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ	1. วิทยากรบรรยายเรื่อง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้	30 นาที	
2	หมี่กรอบโบราณทรงเครื่อง	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำหมี่กรอบโบราณทรงเครื่องได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำหมี่กรอบโบราณทรงเครื่องได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุหมี่กรอบโบราณทรงเครื่องได้อย่างเหมาะสมและสวยงาม	กล้วยโมเลน - ส่วนผสมของหมี่กรอบโบราณทรงเครื่อง - ขั้นตอนการทำหมี่กรอบโบราณทรงเครื่อง - การบรรจุภัณฑ์หมี่กรอบโบราณทรงเครื่อง	1. วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนทำกล้วยโมเลน - ส่วนผสมของหมี่กรอบโบราณทรงเครื่อง - ขั้นตอนทำหมี่กรอบโบราณทรงเครื่อง - การบรรจุภัณฑ์ 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำหมี่กรอบโบราณทรงเครื่อง		4 ชั่วโมง
3	การบริหารจัดการ	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหาตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีจากการประกอบอาชีพได้	การบริหารจัดการ - การกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรบรรยายในหัวข้อ - การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ / การรับรู้ / การมีส่วนร่วม
2. การสังเกตจากการปฏิบัติจริงในการทำกล้วยโมเลน
3. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....นางสาวพาฝัน เอ็มขวัญยืน.....
 หลักสูตร.....หมี่กรอบโบราณทรงเครื่อง.....จำนวน5.....ชั่วโมง (เรียนวันละ.....5.....ชั่วโมง)
 ระหว่าง.....วันที่ 20 พฤษภาคม 2568.....เวลาเรียน09.00 – 15.00..น.
 สถานที่จัดการเรียน.....บ้านคลอง 15 หมู่ที่ 12 ตำบลบึงน้ำรักษ์ อำเภอบางน้ำเปรี้ยว จังหวัดฉะเชิงเทรา...

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
20 พฤษภาคม 2568	09.00-09.30 น.	1. วิทยากรบรรยาย เรื่อง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ 2. วิทยากรและ ผู้เรียนร่วมกันสรุป องค์ความรู้	เรียนวันละ ...5.....ชม.
	09.30 -14.30 น.	1. วิทยากรบรรยายและสาธิต ขั้นตอน ตอนการทำหมี่กรอบโบราณ ทรงเครื่อง - ส่วนผสมของหมี่กรอบโบราณ ทรงเครื่อง - ขั้นตอนการทำหมี่กรอบโบราณ ทรงเครื่อง - การบรรจุภัณฑ์ 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำกล้วย ทอดโมเลน	
	14.30 -15.00น.	1. วิทยากรบรรยายในหัวข้อ - การคำนวณต้นทุนและกำหนด ราคาขาย - การตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ 2.ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณ ต้นทุน การกำหนด ราคาขาย และ การทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	

ลงชื่อ..........วิทยากร

(...นางสาวพาฝัน เอ็มขวัญยืน...)

วันที่ 20 พฤษภาคม 2568

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม