

## หลักสูตร การทำหมี่กรอบโบราณ จำนวน ๓ ชั่วโมง

### กลุ่มอาชีพด้าน พาณิชยกรรมและบริการ

### ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีสะเกษ



#### ความเป็นมาของหลักสูตร

หมี่กรอบโบราณ เป็นขนมไทยที่มีมานาน และเป็นที่นิยมของคนทั่วไป ซึ่งนิยมกินกันมานานตั้งแต่โบราณ การทำหมี่กรอบโบราณนิยมนำมาทำเป็นอาหารว่างขนมที่ใช้ในพิธีงานบุญต่างๆ เกิดจากภูมิปัญญาชาวบ้านที่ช่างคิดสังเกต จึงได้คิดค้นนำมาสร้างสรรค์เป็นอาหารว่าง ที่มีรสชาติถูกปากคนไทยและได้รับความนิยมเป็นอย่างดี และยังเป็นที่ยอมรับประทานทั้งเด็ก ผู้ใหญ่ และเป็นอาหารว่างที่มีประโยชน์จากพืชสมุนไพรไทยที่ใส่เพิ่มเติมลงไปให้หมี่กรอบจึงได้รับความนิยมมาจนถึงปัจจุบัน ซึ่งหาคนทำได้ยาก

หมี่กรอบโบราณยังเป็นที่นิยมรับประทานในทุกยุคทุกสมัย เนื่องจากรสชาติของหมี่กรอบมีรสเพื่อเพิ่มรสชาติสำหรับคนที่ชอบรสจัด หมี่กรอบโบราณเป็นที่ชื่นชอบและถูกใจของผู้ที่ได้รับประทาน คือ มีลักษณะ กรอบ หอมหวาน เค็มอมเปรี้ยวนิดๆ และได้รับรสชาติ ของสมุนไพร อร่อย ไม่อมน้ำมัน มีคุณค่าทางอาหาร ซึ่งในส่วนผสม นอกจากเส้นหมี่ขาวอบแห้งแล้ว ยังมีสมุนไพร ถั่ว ใบมะกรูด พริกแห้ง น้ำมะขามเปียก หอมแดงขยอน้ำตาลน้ำปลาใส่เพิ่มไปด้วย ซึ่งวิธีการทำนั้นก็ไม่ยุ่งยาก ในช่วงปัจจุบันผู้คนนิยมซื้อขายสินค้าออนไลน์จำนวนมากสามารถทำขายได้ โดยมีบริการส่งถึงที่หรือรับทำตามออเดอร์ก็จะสามารถเพิ่มช่องทางการหารายได้เสริมหรือสามารถประกอบเป็นอาชีพได้อีกด้วย

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีสะเกษ ในฐานะหน่วยงานจัดการศึกษาในระดับพื้นที่ จึงได้ทำการสำรวจข้อมูลปัญหาความต้องการของประชาชนในพื้นที่ พบว่า ประชาชนมีความต้องการฝึกวิชาชีพการทำหมี่กรอบโบราณ เพื่อเป็นการอนุรักษ์เพราะหาทานได้ยาก เพื่อสืบทอดไว้ให้คนรุ่นหลังๆและใช้เวลาว่างหลังจากการเก็บเกี่ยวผลผลิตทางการเกษตร เพื่อเป็นอาชีพเสริมให้กับตนเองและครอบครัว

#### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่นในเนื้อหาสาระการเรียนรู้ และกระบวนการจัดการเรียนรู้
๒. มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทักษะ และเท่าเทียมกัน เป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง และยั่งยืนในอาชีพ
๔. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายในการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ

#### จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำหมี่กรอบโบราณ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถตัดสินใจในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพตนเอง

## จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำหมีกรอบโบราณ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถตัดสินใจในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพตนเอง

## เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

## ระยะเวลา

จำนวน ๓ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทาง การประกอบ อาชีพ	๑.๑ อธิบาย ความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำหมีกรอบ โบราณ ๑.๒ อธิบายความ เป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำ หมีกรอบโบราณ ๑.๓ บอกแหล่งเรียนรู้ และภูมิปัญญาท้องถิ่น ๑.๔ บอกทิศทางการ ประกอบอาชีพการทำ หมีกรอบโบราณ	๑.๑ ความสำคัญ ของการประกอบ อาชีพการ ทำหมีกรอบโบราณ ๑.๒ ความเป็นไปได้ ในการประกอบ อาชีพการ ทำหมีกรอบโบราณ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางการ ประกอบอาชีพการ ทำหมีกรอบโบราณ	๑.๑ วิทยากร แนะนำตัวเองและ ชี้แจงวัตถุประสงค์ของ หลักสูตร และ ศึกษาข้อมูล จากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถาน ประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำ ข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ใ การประกอบ อาชีพที่มีความเป็นไปได้ใน ชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะ สามารถเลือกประกอบ อาชีพได้ในชุมชน จากข้อมูลต่างๆ ๑.๓ ศึกษาดูงานในแหล่ง เรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ ตัดสินใจเลือก	๓๐ นาที	
๒	ทักษะการ ประกอบ อาชีพ	๑.เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้เกี่ยวกับการทำ หมีกรอบโบราณ ๒.เพื่อให้ผู้เรียนมี ความสามารถในการ ทำหมีกรอบโบราณ	๑.ขั้นตอนการ เตรียมการประกอบ อาชีพ การเลือกวัตถุดิบ ๒.ขั้นตอนการฝึก ทักษะการทำหมี กรอบโบราณ - การเตรียมวัสดุ - การบรรจุภัณฑ์ - การผสมวัตถุดิบ	๑.วิทยากรอธิบาย กระบวนการ ความสำคัญ และประโยชน์ ๒.วิทยากรอธิบายเรื่องการ เลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ที่จะนำมาทำหมี กรอบโบราณ ๓. วิทยากรอธิบายเทคนิค ต่างๆ ที่มี คุณภาพ ๔. วิทยากรได้อธิบายและ สาธิตการทำ หมีกรอบโบราณ ๕. ผู้เรียนได้ศึกษาและฝึก ปฏิบัติการทำ หมีกรอบโบราณ		๒ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				<p>๖.วิทยากรอธิบายเพิ่มเติมเทคนิคต่างๆ เพื่อให้ผู้เรียนมีความเข้าใจมากยิ่งขึ้น</p> <p>๗. ผู้เรียนลงมือปฏิบัติโดยวิทยากรคอยช่วยเหลือ การฝึกทักษะการทำหมีกรอบ</p> <p>วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เส้นหมี่ขาวอบแห้ง ๓๖๐ กรัม</li> <li>- น้ำตาลปี๊บ ๔๐๐ กรัม</li> <li>- น้ำตาลทราย ๒๐๐ กรัม</li> <li>- น้ำมะขามเปียก ๑๖๐ กรัม</li> <li>- หอมแดงซอย ๑๐๐ กรัม</li> <li>- น้ำปลาอย่างดี ๑๐๐ กรัม</li> <li>- ซอสพริก ๑๐๐ กรัม</li> <li>- ถั่วลิสง ใบมะกรูด พริกแห้ง ตามชอบ</li> <li>- น้ำมัน ๒ ลิตร</li> </ul> <p><b>ขั้นตอนการทำ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. ตัดเส้นหมี่ แล้วคลี่ออกเป็นชิ้นเล็กๆ</li> <li>๒. ตั้งกระทะใส่น้ำมันร้อนได้ที่ใส่หมี่ขาว ลงทอดให้กรอบ พักไว้</li> <li>๓. ตั้งกระทะเทน้ำมันร้อนใส่หอมแดงลงไปเจียวให้หอม แล้วใส่น้ำมะขามเปียก น้ำตาล น้ำปลา ซอสพริก ลงไปเคี่ยวให้หอมและเหนียวได้ที่</li> </ol>		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				๔. นำหมี่ที่ทอดไว้ลงไป คลุกเคล้าให้เข้ากันแล้ว นำมาบรรจุภัณฑ์ ขณะที่ยัง ร้อนๆ โรยสมุนไพรที่ทอดไว้ ตกแต่งให้สวยงาม		
๓	การบริหาร จัดการในการ ประกอบ อาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถควบคุม คุณภาพสินค้าได้ ๒. เพื่อให้มีความรู้มี ทักษะการบริหาร จัดการตลาดได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนมี ข้อมูลลูกค้า	๑. ด้านคุณภาพ ๒. ด้านการตลาด ๓. ฐานข้อมูลลูกค้า	๑. วิทยากรอธิบายให้ความรู้ ๒. ผู้เรียนจดบันทึก ๓. ผู้เรียนร่วมสรุปองค์ ความรู้ ๔. ผู้เรียนจัดทำแผนงานการ ประกอบอาชีพ	๑๕ นาที	
๔.	โครงการ ประกอบ อาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ความเข้าใจและ มีทักษะการเขียน โครงการประกอบ อาชีพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนนำ ความรู้ไปประยุกต์กับ อาชีพอื่นๆได้	๑. ความหมายของ โครงการ ประกอบอาชีพ ๒. การเขียน โครงการ ประกอบอาชีพ ๓. การประเมิน ความเหมาะสมและ สอดคล้องของ โครงการประกอบ อาชีพ	๑. วิทยากรอธิบาย ความสำคัญของ การจัดทำโครงการประกอบ อาชีพ ๒. ผู้เรียนฝึกเขียนโครงการ ประกอบอาชีพ	๑๕ นาที	

## สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อของจริง
๒. วัสดุอุปกรณ์

## การวัดและประเมินผล

๑. ภาคทฤษฎี ร้อยละ ๒๐
  - ใบงาน
  - แบบทดสอบ
๒. ภาคปฏิบัติ ร้อยละ ๘๐
  - รสชาติและความอร่อย ๔๐ คะแนน
  - ความคิดสร้างสรรค์ ๓๐ คะแนน
  - สิ่งเกิดพฤติกรรมมีส่วนร่วม ๑๐ คะแนน

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ