

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำเส้นบะหมี่จากผักไชยา จำนวน 15 ชั่วโมง

ประเภท กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองสุโขทัย

ความเป็นมา

จัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชนทุกช่วงวัย เช่น จัดการเรียนวิชาชีพระยะสั้น (โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน : กลุ่มสนใจ) ให้กับประชาชนที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน บริบทของพื้นที่ ใน การเตรียมความพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม และการเข้าสู่ สังคมเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม (Thailand ๔.๐)

คนชนชาติชาวจีนนิยมนำมารับประทานเป็นอาหารจานหลัก เพราะมีความเชื่อตามบรรพบุรุษของชาวจีน ว่าการรับประทานอาหารประเภทเส้นบะหมี่จะช่วยให้ลูกหลานเจริญรุ่งเรือง และมี "อายุยืนยาว" และปัจจุบันคนไทยก็นิยมรับประทานกัน

หลักการของหลักสูตร

การเรียนรู้ทางวิชาชีพต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับความจำเป็นอยู่ของประชาชนในกลุ่มเกษตรกร เช่นการแปรรูป ผลผลิตทางการเกษตร การถนอมอาหาร โภชนาศึกษา การปรับปรุงสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับความจำเป็นอยู่ การจัดการทรัพยากรครอบครัวเกษตรกรและชุมชนให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ร่วมกัน มีความสามารถในการ ดำเนินกิจกรรมการแปรรูปอาหาร และการพัฒนาคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่ให้ดีขึ้น สร้างความเข้มแข็งในการผลิต แปรรูป ที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน มีการจัดการด้านการแปรรูปอาหาร การทำเส้นบะหมี่จากผักไชยา อย่างมี ประสิทธิภาพ พึ่งพาตนเองได้ เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวเกษตรกร จึงให้ความสนใจด้าน การแปรรูปอาหาร การทำเส้นบะหมี่จากผักไชยา เพื่อให้ผู้มีความสนใจได้ศึกษาเป็นความรู้เสริม เพิ่มรายได้ให้กับ ครอบครัว และพัฒนาคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อศึกษาวิธีการทำเส้นบะหมี่จากผักไชยา
2. เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีอาชีพและสามารถหารายได้ให้แก่ครอบครัวได้
3. เพื่อหาช่องทางในการจำหน่าย

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน 15 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน 12 ชั่วโมง
-

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ขั้นตอนการทำเส้นบะหมี่จากผักไชยา	เพื่อศึกษาวิธีการทำเส้นบะหมี่จากผักไชยา	ขั้นตอนการทำเส้นบะหมี่จากผักไชยา	ศึกษาวิธีการทำจากการฟังวิทยากรบรรยายขั้นตอนการทำเส้นบะหมี่จากผักไชยา	2	
2	การทำเส้นบะหมี่จากผักไชยา	เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีอาชีพ และสามารถหารายได้ให้แก่ครอบครัวได้	การทำเส้นบะหมี่จากผักไชยา	<p>- เมื่อผู้เรียนได้ทำการศึกษาเรียนรู้การทำเส้นบะหมี่จากผักไชยาเตรียมส่วนผสมข้างต้นให้ครบตามจำนวน</p> <p>วิธีทำเส้นบะหมี่จากผักไชยา</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.นำแป้งขนมปังใส่ลงในชามผสม ตามด้วยเกลือ คนผสมให้เข้ากัน 2.นำผักไชยามาปั่นคั้นเอาน้ำ แล้วนำไปผสมกับส่วนผสม 3.แหวกตรงกลาง ตามด้วยไข่ไก่ตีให้ไข่ไก่แตกเบาๆ 4.จากนั้นใส่น้ำมันพืชลงไป คนผสมให้เข้ากัน 5.จากนั้นค่อยๆ เติมน้ำและน้ำผักไชยาลงไป สลับกับการคนแป้งให้เข้ากัน 6.จากนั้นใช้มือนวดจนเข้ากันดี แต่ยังไม่ต้องเนียนมาก 7.โรยแป้งนวลลงไปที่พื้นสำหรับนวดแป้ง จากนั้นใช้ขี้ผึ้งมือ นวดไปเรื่อยๆ 8.จากนั้นปั้นเป็นก้อนกลมๆ พักแป้งไว้ 10 นาที จากนั้นนำมารีดด้วยไม้รีดแป้ง จนบางได้ที่ 9.นำมาหั่นเป็นเส้นๆ ตามชอบ โรยแป้งเยอะๆ ไม่ให้ติดกัน 10.นำเส้นบะหมี่จากผักไชยามาทำเป็นรูปทรงแล้วนำไปตากให้แห้งทำเป็นเส้นบะหมี่กรอบ 		10

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				11.นำเส้นบะหมี่ใส่ถุงบรรจุภัณฑ์		
3	การออกแบบบรรจุภัณฑ์และช่องทางการจำหน่าย	เพื่อหาช่องทางในการจำหน่าย	การออกแบบบรรจุภัณฑ์และช่องทางการจำหน่าย	ออกแบบบรรจุภัณฑ์และช่องทางการจัดจำหน่าย	1	2

สื่อการเรียนรู้/ อุปกรณ์

- | | |
|---------------|--------------------|
| 1. แป้งขนมปัง | 2. แป้งเอนกประสงค์ |
| 3. ไข่ไก่ | 4. เกลือ |
| 5. น้ำมัน | 6. น้ำเย็น |
| 7. ผักไชยา | |

การวัดและประเมินผล

- สังเกต
- ผลงานการทำเส้นบะหมี่จากผักไชยา

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

- ปฏิบัติได้ตามจุดประสงค์

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากการจบหลักสูตร

-

ได้ตรวจสอบแล้วหลักสูตรเหมาะสม



(นายอนุสรณ์ สอนง่าย)
เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง

อนุมัติ



(นางสาวจิรวรรณ จันทไชย)
ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอเมืองสุโขทัย

เห็นชอบ



(นายสุทธิชัย เข้มคง)
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา