

คำนำ

ด้วย สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ เป็นศูนย์ที่จัดฝึกอบรมด้านอาชีพ หลักสูตรการทำผ้าไหม รวมถึงการสนับสนุนประสานงานร่วมกับภาคีเครือข่ายในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้และอาชีพให้มีงานทำสร้างรายได้ให้ตนเองและครอบครัว

เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการดำเนินงานที่เน้นเรื่องการมีอาชีพเพื่อ การมีงานทำมีรายได้ จึงได้คัดเลือกการทำผ้าไหม มาจัดทำเป็นหลักสูตรเพื่อเผยแพร่ให้ประชาชนทั่วไปได้มีความรู้ความสามารถนำไปประกอบอาชีพต่อไป

ขอขอบคุณวิทยากรวิชาชีพ และคณะดำเนินงานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง ที่ได้ร่วมพัฒนาหลักสูตรและจัดทำแผนการเรียนรู้รวมทั้งสื่อต่าง ๆ ให้สำเร็จไปด้วยดี และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหลักสูตรเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อวิทยากรและผู้เรียนต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

กุมภาพันธ์ 2568

สารบัญ

หน้า

คำนำ	ก
ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำผ้าตัดหมี	1
ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำผ้าตัดหมี	4
หลักสูตรทำผ้าตัดหมี	5
ความเป็นมา	5
จุดประสงค์การเรียนรู้	6
กลุ่มเป้าหมาย	6
ระยะเวลา	6
สื่อการเรียนรู้	6
การวัดและประเมินผล	6
การจบหลักสูตร	6
เอกสารหลักฐานการศึกษา	7
การเทียบโอนผลการเรียน	7
แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำผ้าตัดหมี	8
ใบความรู้ ความเป็นมาของการทำผ้าตัดหมี	10
ใบความรู้ การทำผ้าตัดหมี	11
ใบงาน แบบบันทึกการทำผ้าตัดหมี	12
ใบความรู้ คุณค่าของการทำผ้าตัดหมี	13
ใบความรู้ การบรรจุหีบห่อ	14
ใบความรู้ การคำนวณต้นทุน กำไร	15
ใบงาน การคิดต้นทุน กำไร	16
ใบความรู้ ช่องทางการตลาด	17
แบบวัดและประเมินผลการทำผ้าตัดหมี	18
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	19
บรรณานุกรม	20
รายชื่อคณะผู้จัดทำหลักสูตร	21

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
หลักสูตรวิชาการทำผัดหมี่ จำนวน 5 ชั่วโมง

ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำผัดหมี่

วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำผัดหมี่

ก่อนที่ผู้เรียนจะเข้าสู่การเริ่มต้นผัดหมี่ ผู้เรียนควรเรียนรู้เกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ ได้แก่ วัสดุ/อุปกรณ์และส่วนผสม ดังนี้

วัสดุ/อุปกรณ์

1. เตาอั้งโล่ขนาด 8 นิ้ว
2. กระทะ
3. ครก
4. เขียง
5. มีด
6. ตะหลิว

ส่วนผสมการทำผัดหมี่

ส่วนผสม

1. มันหมู 30 กรัม
2. กระเทียมสับ 15 กรัม
3. เส้นเล็ก 250 กรัม
4. น้ำเปล่า 1/4 ถ้วย
5. น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ
6. ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนโต๊ะ
7. น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ
8. ซีอิ๊วดำ 2 ช้อนชา
9. ถั่วงอก 30 กรัม
10. กุยช่าย 20 กรัม
11. หอมแดง 3-4 หัว

วิธีทำผัดหมี่

1. หั่นกุยช่าย และเตรียมถั่วงอกไว้ก่อน



2. ตั้งกระทะ ผัดมันหมูจนน้ำมันในหมูเริ่มละลาย เสร็จแล้วก็ใส่กระเทียมสับลงไปผัดให้เข้ากัน



3. ใส่เส้นหมี่ลงไปผัด ใส่ น้ำเปล่าเล็กน้อยเพื่อให้ผัดง่ายขึ้น ปรุงรสด้วยน้ำปลา ซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย และซีอิ๊วดำ ผัดให้เข้าเส้น



4. เมื่อผัดเส้นจนเข้ากันแล้ว ตักขึ้นมาพักไว้ เมื่อถึงเวลาที่จะกินให้ตักใส่จานเสิร์ฟพร้อมกับกุยช่ายและถั้ว



ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำผิดหมี

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ที่จะพัฒนาศักยภาพของประชาชนในพื้นที่ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคม และสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพ และชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่างๆ

อาชีพการทำผิดหมี เป็นอีกหนึ่งอาชีพที่น่าสนใจสามารถเป็นอาชีพทางเลือก สร้างรายได้เสริม เพื่อใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ สำนักงานศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ จึงได้ส่งเสริมการจัดทำหลักสูตรการทำผิดหมี ซึ่งเป็นการเรียนรู้เกี่ยวกับความอึดอ้อย มีคุณค่าด้านโภชนาการและการบริการลูกค้าในรูปแบบต่างๆ ที่สามารถนำความรู้ไปใช้ในการสร้างรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนอย่างมีประสิทธิภาพ

หลักสูตรการทำผ้าห่ม

1.ความเป็นมา

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ เป็นหน่วยงานภาครัฐที่มีหน้าที่จัดการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยให้กับประชาชนที่พลาดโอกาสทางการศึกษา ได้มองเห็นความสำคัญและช่องทางในการขยายอาชีพการทำผ้าห่มให้กับประชาชนที่ต้องการมีรายได้ประกอบกับทางกระทรวงศึกษาธิการ ได้กำหนดนโยบายการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำให้สถานศึกษาได้จัดการเรียนการสอนให้กับประชาชน เพื่อเป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชนให้สามารถนำไปปฏิบัติได้จริงและนำไปเป็นอาชีพเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชนได้ กรมส่งเสริมการเรียนรู้ จึงมีแนวคิดจัดกระบวนการพัฒนาหลักสูตรการทำผ้าห่ม ให้เป็นองค์ความรู้ แนวทางที่เป็นกลางในการจัดการศึกษาตามนโยบาย

ผ้าห่มในสมัยก่อนจะมีการทำไว้รับประทานเองในครัวเรือน ฝีมือในการทำผ้าห่มจะไม่ใช้วัสดุดิบและเครื่องเคียงที่หลากหลาย สวยงาม เพราะทำไว้รับประทานกันเองในครัวเรือนและเป็นของฝาก กับผู้ที่มาเยี่ยมเยียน ปัจจุบันได้มีการพัฒนารูปแบบการทำผ้าห่ม การบรรจุภัณฑ์ และเพิ่มเครื่องเคียงเพื่อให้เข้ากับยุคสมัย แต่ยังไม่ทิ้งรสชาติดั้งเดิม ที่เป็นเครื่องบ่งบอกถึงความเป็นอาหารประจำท้องถิ่นจึงกลายเป็นการทำผ้าห่มในรูปแบบใหม่ที่มีใช้เพียงแค่การทำผ้าห่มที่ไว้รับประทานกันภายในครอบครัว แต่เป็นการนำความรู้ประสบการณ์การทำผ้าห่มมาประยุกต์ดัดแปลง สร้างบรรจุภัณฑ์ให้น่ากินยิ่งขึ้น และในปัจจุบันแนวโน้มความต้องการของตลาดมีแนวโน้มที่สูงขึ้นเรื่อยๆ

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ จึงเห็นความสำคัญในการพัฒนาหลักสูตรการทำผ้าห่ม เพื่อมุ่งพัฒนาคนให้ได้รับการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคงสามารถทำงานร่วมกับภาคีเครือข่าย และนำเอาความรู้มาพัฒนาตนเอง สังคม ชุมชน และสิ่งแวดล้อมและมีความพร้อมที่จะสามารถทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพหลักการของหลักสูตรการจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพ การพัฒนาหลักสูตรการทำผ้าห่ม เพื่อการพัฒนาอาชีพ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1.1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปวัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

1.2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

1.3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการพัฒนาอาชีพทำร่วมกับภาคีเครือข่าย

1.4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

1.5. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551

2. จุดประสงค์การเรียนรู้

2.1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะการวิชาการการทำผ้าห่ม พร้อมทั้งวิธีการออกแบบผลิตภัณฑ์และสร้างมูลค่าเพิ่ม

2.2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดทำโครงการประกอบอาชีพ ซึ่งส่งผลให้มองเห็นช่องทางและตัดสินใจประกอบอาชีพ พัฒนา การทำผ้าห่มที่สอดคล้องกับศักยภาพตนเอง ชุมชน และสิ่งแวดล้อม จนสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้

2.3. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ชุมชนและสังคม

3. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

4. ระยะเวลา

หลักสูตร จำนวน 5 ชั่วโมง แบ่งเป็น

4.1. ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง

4.2. ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

5. เนื้อหาหลักสูตร

5.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำผ้าห่ม

5.2 วัสดุอุปกรณ์การทำผ้าห่มและการเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม

5.3 ขั้นตอนการทำผ้าห่ม

5.4 การปฏิบัติการการทำผ้าห่ม

5.5 การคิดต้นทุน กำไร

5.6 ช่องทางการจัดการการตลาดของการทำผ้าห่ม

6. การจัดการเรียนรู้

การบรรยายให้ความรู้ การสาธิต การลงมือปฏิบัติ การอภิปรายแลกเปลี่ยนประสบการณ์การเรียนรู้

7. สื่อการเรียนรู้

6.1. วัสดุอุปกรณ์

6.2. ใบความรู้

แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำผ้าตัดหมี

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความเป็นมาของการทำผ้าตัดหมี	1. อธิบายความเป็นมาของการทำผ้าตัดหมีได้	1. ความเป็นมาของการทำผ้าตัดหมี	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการทำผ้าตัดหมี	1. ใบความรู้เรื่องความเป็นมาของการทำผ้าตัดหมี 2. รูปภาพ 3. สื่อออนไลน์	1. สังเกตความสนใจ 2. ซักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน 5. ประเมินผลงาน	15 นาที	-
2. วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	2. อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	2. วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำสัมหู่ 2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำผ้าตัดหมี 3. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์	1. ตัวอย่างวัสดุ อุปกรณ์ 2. สื่อออนไลน์	ผู้เรียน โดยใช้ใบงานที่กำหนด	15 นาที	-
3. ขั้นตอนการทำผ้าตัดหมี	3. อธิบายขั้นตอนการการทำผ้าตัดหมีได้	3. ขั้นตอนการทำผ้าตัดหมี	1. วิทยากรอธิบายการทำผ้าตัดหมี	1. ใบความรู้ เรื่องการทำผ้าตัดหมี 2. สื่อออนไลน์ 3. วัสดุ อุปกรณ์ของจริง			1 ชั่วโมง
4. การปฏิบัติการทำผ้าตัดหมี	4. ปฏิบัติการทำผ้าตัดหมีได้	4. การปฏิบัติการทำผ้าตัดหมี	1. วิทยากรสาธิตวิธีการทำผ้าตัดหมีผู้เรียนลงมือปฏิบัติ 2. วิทยากรและผู้เรียน แลกเปลี่ยน เรียนรู้	1. ใบงาน การทำผ้าตัดหมี			1 ชั่วโมง

แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำผ้าไหม

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
5. คุณค่าของการการทำผ้าไหม	5. อธิบายคุณค่าของการทำผ้าไหมได้	5. คุณค่าของการทำผ้าไหม	1.ผู้เรียนศึกษาใบความรู้คุณค่าของการทำผ้าไหม 2.วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับ คุณค่าของการทำผ้าไหม 3.วิทยากรสรุปองค์ความรู้	ใบความรู้ เรื่องคุณค่าของการทำผ้าไหม		15 นาที	30 นาที
6. การจัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อ	6. จัดหาหรือจัดทำบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม	6. การจัดหาหรือจัดทำ การบรรจุหีบห่อ	1.วิทยากรอธิบายการจัดทำ/จัดหา และเทคนิคของการทำบรรจุหีบห่อ 2.ให้ผู้เรียนออกแบบและจัดทำบรรจุหีบห่อ	1. ใบความรู้เรื่องการทำบรรจุหีบห่อ 2. ตัวอย่างการทำบรรจุหีบห่อ		15 นาที	1 ชั่วโมง
7. การคิดต้นทุน กำไร	7. คิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากการทำผ้าไหมได้	7. การคำนวณต้นทุน กำไร	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุน กำไร 2. ให้ผู้เรียนฝึกการคิดต้นทุน กำไร	1. ใบความรู้เรื่องการทำคำนวณต้นทุนกำไร 2. ใบงาน			15 นาที
8. ช่องทางการจัดการการตลาดของผลิตภัณฑ์จากการทำผ้าไหม	8. อธิบายช่องทางการจัดการการตลาดของการทำผ้าไหมได้	8. ช่องทางการตลาด ของผลิตภัณฑ์จากการทำสัมหุม	1. วิทยากรแจกใบความรู้ให้ผู้เรียนศึกษา 2.วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับ ช่องทางการจัดการการตลาด	1. ใบความรู้ เรื่องช่องทางการตลาด			15 นาที

ใบความรู้ ความเป็นมาของการทำผัดหมี่

วัฒนธรรมอาหารของคนไทยมีเส้นก๋วยเตี๋ยวต่างๆ นานาชนิด ตั้งแต่เส้นสีขาวทำจากแป้งข้าวเจ้า เส้นบะหมี่สีเหลืองหรือแป้งเขียวที่มีส่วนผสมของแป้งสำลีและไข่ แล้วยังมีอาหารประเภทเส้นต่างๆ อีกหลายชนิด ซึ่งคนไทยมักเรียกรวมๆ ว่าเส้นก๋วยเตี๋ยว เป็นวัฒนธรรมการบริโภคที่คนไทยได้รับอิทธิพลมาจากวัฒนธรรมจีน จากหลักฐานทางประวัติศาสตร์ก่อนการปฏิรูปประเทศสมัยรัชกาลที่ 5 พบหลักฐานที่น่าสนใจกล่าวถึงการกินเส้นก๋วยเตี๋ยวของคนไทย ปรากฏอยู่ในพระราชพงศาวดารกรุงรัตนโกสินทร์รัชกาลที่ 4 กล่าวถึงเหตุการณ์เมื่อพระบาทสมเด็จพระปิ่นเกล้าเจ้าอยู่หัวจะเสด็จสวรรคต มีผู้สงสัยว่าทรงพระประชวรด้วยมีผู้ลอบกระทำคุณไสย ในรายงานชิ้นนั้นกล่าวว่าวันหนึ่งพระบาทสมเด็จพระปิ่นเกล้าเจ้าอยู่หัวเสวยพระกระยาหารที่เรียกว่า "แกงก๋วยเตี๋ยว"

แกงก๋วยเตี๋ยวนั้นไม่ปรากฏในกาพย์แห่ชมเครื่องคาวหวานของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย หรือในหลักฐานในสมัยอยุธยาที่ไม่เคยกล่าวถึงอาหารประเภทเส้น นอกจากสลิ่มซึ่งเป็นของหวาน อย่างไรก็ตาม นักประวัติศาสตร์ก็เชื่อว่าในสังคมไทยคงมีวัฒนธรรมการบริโภคเส้นก๋วยเตี๋ยวยูอยู่แล้ว เนื่องจากมีชุมชนจีนขนาดใหญ่ มาอาศัยในประเทศมาช้านานแล้ว แต่อาจจะไม่ใช่ปัญชีพระกระยาหารประจำสำหรับเจ้านาย ต่อมารัชกาลพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ปรากฏหลักฐานเป็นลายลักษณ์อักษรว่าทรงโปรดหมี่กรอบและ หมี่ผัด หมี่กรอบนี้เป็นสูตรที่คนจีนคิดค้นให้ลูกหลานคนไทย นำเส้นหมี่ไปทอดแล้วคลุกกับน้ำปรุงซึ่งให้รสชาติแบบไทยทำจาก น้ำส้มมะขาม น้ำปลา น้ำตาลปีบ แล้วบีบน้ำส้มซ่าลงไป ซึ่งหมี่กรอบเจ้าดังที่รัชกาลที่ 5 ทรงโปรดคือ ร้านจีนหลี ที่ตลาดพลูซึ่งยังคงสืบสานกิจการมาจนถึงปัจจุบัน

สำหรับหมี่ผัด เป็นหมี่ผัดกับซอสสีแดงทำจากเต้าหู้ยี้ แล้วทำน้ำราดซึ่งประกอบด้วย น้ำมะขาม กะทิ น้ำตาลปีบ ถ้าชอบเผ็ดก็ใส่เครื่องแกง แล้วใส่หมู กุ้ง หรือไก่ นำมาคลุกกับหมี่ซอสแดงที่ผัดได้ ถือเป็นตำรับในราชสำนัก ปัจจุบันไม่แน่ชัดว่าอาหารมีหน้าตาหรือรสชาติอย่างไร

ตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 5 คนไทยก็นิยมอาหารประเภทเส้นมากขึ้น มีรายการอาหารประเภทเส้นที่เพิ่มขึ้นมากมาย อาทิ ผัดซีอิ้ว ผัดหมี่ซั่ว เป็นเป็นอาหารจีนแต่เดิม จนถึงอาหารเส้นที่คิดค้นใหม่อย่าง หมี่กะทิ ถ้าเป็นของภาคกลางหรือภาคใต้จะผัดหมี่ไว้จานหนึ่ง จะใส่ซอสแดงหรือไม่ใส่ก็ได้ แล้วผัดเครื่องปรุงอีกกระทะประกอบด้วย น้ำกะทิ เนื้อสัตว์ เต้าหู้เหลือง กุยช่าย ใบบัวบก ถั่วงอก ปรุงรสแล้วราดบนหมี่ที่ผัดเตรียมไว้ แต่ถ้าเป็นหมี่กะทิทางภาคอีสานจะผัดกะทิจนเป็นน้ำมันใส่เครื่องแกง พริกแห้ง และเนื้อสัตว์ แล้วใส่เส้นหมี่ที่ลวกไว้ลงไปผัด มีรสชาติจัดจ้านกว่าของภาคกลาง

สำหรับก๋วยเตี๋ยวผัดไทที่เป็นอาหารยอดนิยมในปัจจุบัน เป็นรายการอาหารเส้นที่ประดิษฐ์ขึ้นมาใหม่ในสมัยรัฐบาลจอมพล ป.พิบูลย์สงคราม ซึ่งมีนโยบายส่งเสริมให้คนไทยขายก๋วยเตี๋ยว ใช้ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก หรือเส้นจันท์ ซึ่งเป็นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กที่ทำที่จังหวัดจันทบุรีมีความเหนียวนุ่ม ผัดกับไข่ปั่วสับ เต้าหู้เหลือง ไข่ กุยช่าย และถั่วงอก หรืออาจจะใส่กุ้งลงไปด้วย ปรุงรสด้วยน้ำมะขาม น้ำปลา เชื่อกันว่าช่วงนั้นตามภูมิภาคต่างๆ ของประเทศก็มีการประดิษฐ์ก๋วยเตี๋ยวหรือหมี่ผัดแบบใหม่ๆ เกิดขึ้นตามมา อย่างหมี่โคราชก็นำปรับสูตรมาจากก๋วยเตี๋ยวผัดไท ซึ่งปัจจุบันก็ได้รับความนิยมจนเป็นสินค้า OTOP ขายดีอย่างหนึ่งในประเทศ

ใบความรู้ การทำผัดหมี่

วัสดุ

1. กระทียมสับ 15 กรัม
2. เส้นเล็ก 250 กรัม
3. น้ำเปล่า 1/4 ถ้วย
4. น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ
5. ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนโต๊ะ
6. น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ
7. ซีอิ๊วดำ 2 ช้อนชา
8. ถั่วงอก 30 กรัม
9. กุยช่าย 20 กรัม
10. มันหมู 30 กรัม

วิธีทำผัดหมี่

1. หั่นกุยช่าย และเตรียมถั่วงอกไว้ก่อน
2. ตั้งกระทะ ผัดมันหมูจนน้ำมันในหมูเริ่มละลาย เสร็จแล้วก็ใส่กระทียมสับลงไปผัดให้เข้ากัน
3. ใส่เส้นหมี่ลงไปผัด ใส่น้ำเปล่าเล็กน้อยเพื่อให้ผัดง่ายขึ้น ประรสด้วยน้ำปลา ซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย และซีอิ๊วดำ ผัดให้เข้าเส้น
4. เมื่อผัดเส้นจนเข้ากันแล้ว ตักขึ้นมาพักไว้ เมื่อถึงเวลาที่จะกินให้ตักใส่จานเสิร์ฟพร้อมกับกุยช่าย และถั่วงอก

ใบงาน
แบบบันทึกการทำผ้าตัดหมี

คำชี้แจง ให้ผู้เรียนจดบันทึก ขั้นตอนการทำผ้าตัดหมี ระหว่างที่วิทยากรบรรยาย

วัสดุอุปกรณ์

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ขั้นตอนการทำ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ความคิดเห็นส่วนตัว

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ใบความรู้ คุณค่าของการทำผักหมี

คุณประโยชน์ของการทำผักหมี

1. มีโภชนาการทางอาหาร และเกิดการรวมกลุ่มในชุมชน
2. สร้างอาชีพเสริมแก่ประชาชนที่ต้องการเพิ่มรายได้

การใช้วัสดุ/อุปกรณ์และส่วนผสม

วัสดุหาได้ง่ายตามครัวเรือน และร้านค้าทั่วไปอีกทั้งยังมีราคาถูก

ประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการ

การทำผักหมีขายนับว่าเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่น่าสนใจ ลงทุนน้อย ทำง่าย สร้างรายได้ เป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้เสริมให้กับคนชุมชน และเป็นที่น่าสนใจเป็นของฝาก สร้างความสามัคคีให้กับสมาชิกในชุมชน

ใบความรู้ การบรรจุหีบห่อ

ความหมายของบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์หรือการบรรจุหีบห่อ หมายถึง ศาสตร์และศิลป์ที่ใช้ในการบรรจุสินค้าโดยใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัย และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เพื่อการคุ้มครองปกป้องสินค้าจากผู้ผลิตจนถึงมือลูกค้าอย่างปลอดภัยด้วยต้นทุนการผลิตที่เหมาะสม

จากความหมายพอสรุปได้ว่าบรรจุภัณฑ์นั้นหมายถึง เรื่องของวิทยาศาสตร์ และเรื่องของศิลปะที่ใช้เพื่อการบรรจุสินค้าโดยใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยและทำให้เกิดความเสียหายกับสิ่งแวดล้อม และบรรจุภัณฑ์นั้นจะต้องปกป้องตัวสินค้าให้อยู่ในสภาพที่ดีจากแหล่งผลิตจนถึงมือลูกค้าโดยไม่ได้รับความเสียหาย ทั้งนี้บรรจุภัณฑ์นั้น ๆ จะต้องมีต้นทุนของการผลิตที่ไม่สูงจนเกินไป

ความสำคัญของการบรรจุภัณฑ์

ประเทศของเรามีสินค้ามีผลิตผลทางด้านเกษตรกรรม และการประมงมากมาย เช่น ผักสด ผลไม้สด และสินค้าที่เป็นอาหารจากทะเล สิ่งทีกล่าวมานี้จะได้รับความเสียหายมากเนื่องจากสภาวะของอากาศ การบรรจุหีบห่อ และการขนส่งที่เหมาะสมมีส่วนที่จะช่วยลดความเสียหายเหล่านั้นลงได้ซึ่งเป็นการช่วยให้ผลผลิตที่กล่าวถึงมือผู้บริโภคในสภาพที่ดี และจะทำให้ขายได้ในราคาที่สูงอีกด้วย นอกจากนี้แล้วผลิตภัณฑ์อื่น ๆ รวมทั้งผลิตภัณฑ์จากอาหารแปรรูปถ้าการบรรจุภัณฑ์และการขนส่งที่เหมาะสมมีส่วนที่จะช่วยลดความเสียหาย และสามารถจำหน่ายได้ในราคาที่สูงเช่นกัน

วัตถุประสงค์ของการออกแบบบรรจุภัณฑ์

1. เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ให้สามารถเอื้อประโยชน์ด้านหน้าที่ใช้สอยได้ดี มีความปลอดภัย ประหยัดและมีประสิทธิภาพ
2. เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ให้สามารถสื่อสารและสร้างผลกระทบต่อผู้บริโภคโดยใช้ความรู้แขนงศิลปะเข้ามาสร้างคุณลักษณะ เช่น มีเอกลักษณ์มีลักษณะพิเศษที่ดึงดูดและสร้างการจดจำตลอดจนเข้าใจความหมายและคุณประโยชน์ของผลิตภัณฑ์
3. เพื่อปกป้องคุ้มครองและรักษาคุณภาพสินค้า
4. เป็นตัวชี้บ่งและสื่อสารรายละเอียดสินค้า ดึงดูดผู้บริโภค แสดงถึงภาพลักษณ์
5. เป็นต้นทุนในการผลิตสินค้า เมื่อบรรจุภัณฑ์ดีเยี่ยมมีส่วนช่วยให้มูลค่าสินค้าสูงขึ้น

ใบความรู้
การคำนวณต้นทุนกำไร

วัน เดือน ปี	รายการ	จำนวนสิ่งของ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
	ค่าใช้จ่าย (ต้นทุน)			หมายเหตุ : 1.วัสดุที่ซื้อ 1 ครั้ง อาจจะสามารถนำไปใช้ ครั้งต่อไป เช่น ซีอิ๊วขาว น้ำปลา ซีอิ๊วดำ น้ำตาลทราย 2. เฉลี่ยต้นทุนต่อหน่วย คือ 367/10 มีค่าต่อหน่วย ราคา 36.70 บาท 3. กำไร 133 บาท
	1.มันหมู	30 กรัม	30	
	2.กระเทียมสับ	15 กรัม	10	
	3.เส้นเล็ก	250 กรัม	20	
	4.น้ำปล่า	1 ขวด	30	
	5.ซีอิ๊วขาว	1 ขวด	45	
	6.น้ำตาลทราย	1 ถุง	22	
	7.ซีอิ๊วดำ	1 ขวด	60	
	8.ถั่วงอก	½ กิโลกรัม	10	
	9.กุยช่าย	1 กิโลกรัม	70	
	10.หอมแดง	1 กิโลกรัม	70	
	รวมค่าใช้จ่าย		367	
	รายได้	ขายห่อละ 50 บาท	50*10=500	

การกำหนดราคาขายต่อหน่วย ดังนี้

กำหนดกำไรที่ต้องการได้จาก : กำไร/ต้นทุนที่ต้องการ X 100 = กำไรร้อยละ

ตัวอย่างเช่น

ขาย 133 บาท จากต้นทุน 367 บาท ต้องการกำไรร้อยละ 30

ดังนั้น กำไรที่ต้องการ = $133/367 \times 100 = 36.23$

หมายเหตุ

การกำหนดกำไรที่ต้องการขึ้นอยู่กับสิ่งเหล่านี้ด้วย เช่น ราคาตลาด ลักษณะของสินค้าและบริการ เป็นสินค้าหายาก เป็นสินค้าเฉพาะกลุ่ม หรือมีฤดูกาลเข้ามาเกี่ยวข้องก็สามารถที่จะกำหนดกำไรที่ต้องการสูงได้ การตั้งราคาให้สามารถแข่งขันได้นั้นต้องอยู่บนพื้นฐานความสมดุลระหว่างความพึงพอใจของผู้ซื้อและผู้ขายด้วย ถ้าสินค้าโดยทั่วไปมีขายกันแพร่หลาย มีคู่แข่งมากก็ต้องกำหนดกำไรน้อยลงไป

ใบงาน
การคิดต้นทุน กำไร

ผู้เรียน/กลุ่ม.....

เรื่อง.....

วัน เดือน ปี	รายการ	จำนวนสิ่งของ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
	ค่าใช้จ่าย (ต้นทุน)		140	1. ให้กำหนดกำไรที่ ต้องการเป็นร้อยละ ก่อน 2. คำนวณหาราคาต่อ หน่วยจึงจะทราบ รายได้ 3. นำรายได้ที่ได้มาใส่ ตารางนี้
	รวมค่าใช้จ่าย			
	รายได้จากการขาย			
	รวมรายได้			

1. กำไรที่ต้องการ = ต้นทุน \times (ร้อยละของกำไรที่ต้องการหารด้วย 100)

2. กำหนดราคาขายต่อหน่วย(ชิ้น) = $\frac{\text{ต้นทุน} + \text{กำไร}}{\text{จำนวนหน่วย(ชิ้น)}}$ =

ใบความรู้ ช่องทางการตลาด

ช่องทางการจำหน่ายทางตรง

ช่องทางการจัดจำหน่ายทางตรง หมายถึง การขายผลิตภัณฑ์จากผู้ผลิตไปยังผู้บริโภค หรือผู้ใช้ทางอุตสาหกรรมโดยไม่มีคนกลาง หรือช่องทางศูนย์ระดับ ผู้ผลิต > ผู้บริโภค หรือ ผู้ผลิต > ผู้ใช้ทางอุตสาหกรรม เช่น

- หน้าร้าน การจัดจำหน่ายสินค้าจากผู้ผลิตให้แก่ผู้บริโภคโดยตรง

ช่องทางการจำหน่ายโดยอ้อม

ช่องทางการจัดจำหน่ายทางอ้อม หมายถึง เส้นทางที่สินค้าเคลื่อนย้ายจากผู้ผลิตโดยต้องผ่านคนกลางไปยังผู้บริโภค

ช่องทางการจัดจำหน่ายหนึ่งระดับ ผู้ผลิต > ผู้ค้าปลีก > ผู้บริโภค

ช่องทางการจัดจำหน่ายสองระดับ ผู้ผลิต > ผู้ค้าส่ง > ผู้ค้าปลีก > ผู้บริโภค

ช่องทางการจัดจำหน่ายสามระดับ ผู้ผลิต > ตัวแทน > ผู้ค้าส่ง > ผู้ค้าปลีก > ผู้บริโภค เช่น

- ทางออนไลน์ ขายบนเพจ Facebook

แบบวัดและประเมินผลการทำผิดหมี

ประเด็นที่เกี่ยวข้อง

1. จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์
 - 1.1 เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และส่วนผสม ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณ
 - 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง
2. จัดเตรียมวัสดุดิบ
 - 2.1 เลือกใช้วัสดุ/อุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม
 - 2.2 เตรียมวัสดุ/อุปกรณ์และส่วนผสมได้อย่างเหมาะสม
 - 2.3 จัดเก็บวัสดุ/อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัสดุ/อุปกรณ์
3. ทักษะการทำ
ทำได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง
4. ทักษะการจัดตกแต่ง และนำเสนอ
จัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสม

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ - นามสกุล.....

หลักสูตรกลุ่ม.....

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนนประเมิน (10 คะแนน)
1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20 คะแนน)	
1.1 ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
1.2 สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
2. ทักษะการปฏิบัติ (40 คะแนน)	
2.1 สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม	
2.2 ประเมินโดยให้สาธิต	
2.3 แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ	
2.4 ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	
3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40 คะแนน)	
3.1 สังเกตผลงาน	
3.2 ตรวจสอบผลงาน	
3.3 มีความคิดสร้างสรรค์	
3.4 ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	
รวมคะแนนประเมิน(100 คะแนน)	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ

วิทยากร

(.....)

บรรณานุกรม

การทำผิดหมี (ออนไลน์).2565 แหล่งที่มา http://cmi.nfe.go.th/lib/Lib_Hot/index.php สืบค้น
เมื่อวันที่ 20 มิถุนายน 2565

คณะกรรมการผู้จัดทำหลักสูตร

คณะที่ปรึกษา

1. ว่าที่พันตรีดำรงห์	ดิยะวัฒน์	ผู้อำนวยการสำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์
2. นางสาวนัทธมน	สกุลณมรรคา	รองผู้อำนวยการสำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์
3. นายเกรียงไกร	วงศ์วิริยชาติ	ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอวิเชียรบุรี
4. นางสุกัญญา	กาโจน	ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอบึงสามพัน

คณะกรรมการดำเนินงาน

1. นายเกรียงไกร	วงศ์วิริยชาติ	ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอวิเชียรบุรี
2. นางสาวเสาวนิต	กมลอินทร์	ครูชำนาญการ
3. นางสาวอาภิสชนา	दानวิไล	ครูผู้ช่วย
4. นางสาวแสงจันทร์	พินมุล	ครูอาสาสมัครการศึกษานอกโรงเรียน
5. นายมงคล	เชื้อบัณฑิติชฐ	ครู กศน.ตำบล
6. นายไอยเรศ	พรมแก้วสี	ครู กศน.ตำบล
7. นายธวัชศักดิ์	ลาประดิษฐ์	ครู กศน.ตำบล
8. นายปกรณ์เกียรติ	หยอยสระ	ครู กศน.ตำบล
9. นายจเร	มีเดช	ครู กศน.ตำบล
10. นางสาวอรรวรรณ	อรัญเวทย์	ครู กศน.ตำบล
11. นางสาวจันทนา	บึงจันทร์	ครู กศน.ตำบล
12. นางเพชร	แสงศรีเรือง	ครู กศน.ตำบล
13. นางสาวเจมจิตร	บึงจันทร์	ครู กศน.ตำบล
14. นางสาวยุพาพร	พัฒนกานต์	ครู กศน.ตำบล
15. นางสาวกมนทรรัตน์	พลาสูงเนิน	ครู กศน.ตำบล
16. นางสาวรมิตา	ชนสูงเนิน	ครู กศน.ตำบล
17. นางสาวรจนา	ช่างทอง	ครู กศน.ตำบล
18. นางสาวติญา	กีหมื่น	ครู กศน.ตำบล
19. นางสาวศิรินาฏ	แก้วพรม	ครู ศรช.
20. นายวิทยา	ใจกล้า	ครู ศรช.
21. นางสาวบุญยวีณ์	ลี้กุล	นักจัดการงานทั่วไป
22. นายพีระพัฒน์	อะภัย	บรรณารักษ์
23. นายยุทธพิชัย	จันทร์พิทักษ์	นักวิชาการศึกษา

ผู้จัดทำหลักสูตร

1. นางสาวจันทนา	บึงจันทร์	ครู กศน.ตำบล
2. นางสาวแสงจันทร์	พินมุล	ครูอาสาสมัครการศึกษานอกโรงเรียน