

หลักสูตรฝึกอบรม ก๋วยเตี๋ยวหมูแดงและขนมจีบสร้างรายได้ จำนวน 9 ชั่วโมง

ความเป็นมา

ในช่วงสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น โดยเฉพาะกลุ่มชาวจีนแต้จิ๋วและชาวจีนกวางตุ้งที่อพยพเข้ามา ได้นำวัฒนธรรมการทำบะหมี่และข้าวหมูแดงเข้ามาด้วยเดิมทีคนจีนในไทยทานหมูแดงกับข้าวสวย (ข้าวหมูแดง) ต่อมาจึงเกิดการปรับสูตรนำหมูแดงไปเป็นของทานคู่กับก๋วยเตี๋ยวเส้นต่างๆ โดยเฉพาะ "บะหมี่เกี๊ยว" ซึ่งกลายเป็นเมนูยอดฮิตที่ขายคู่กันมาจนถึงปัจจุบันและยังมีอีกหนึ่งเมนูที่มีขายคู่กับร้านก๋วยเตี๋ยวก็คือ เมนู“ขนมจีบ” ในประเทศไทยขนมจีบได้รับความนิยมอย่างมาก และกลายเป็นหนึ่งในอาหารที่พบได้ทั่วไปในร้านต้มยำ ร้านอาหารจีน หรือแม้กระทั่งร้านสะดวกซื้อ ขนมจีบไทยมักมีไส้หมู ไก่ หรือกุ้ง และบางสูตรยังเพิ่มเห็ดหอมและเครื่องเทศต่าง ๆ เพื่อเพิ่มรสชาติให้กลมกล่อมยิ่งขึ้น ขนมจีบเป็นอาหารว่างประเภทดาวแบบแห้ง โดยการปรุงอาหารว่างชนิดนี้จะใช้แป้งเป็นแผ่นห่อไส้ โดยห่อเป็นทรงกระบอกลักษณะคล้ายกับผลทับทิม หรือคล้ายกับดอกไม้บาน หลังจากนั้นจึงนำไปนึ่งจนสุก หลักสูตรนี้มุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำก๋วยเตี๋ยวหมูแดงและขนมจีบสร้างรายได้ อย่างถูกสุขลักษณะสามารถนำไป ประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมได้

หลักการของหลักสูตร

- 1. เน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง
- 2. ส่งเสริมการสร้างอาชีพและเพิ่มรายได้
- 3. พัฒนาทักษะด้านการแปรรูปอาหารอย่างถูกสุขอนามัย

จุดมุ่งหมาย

- 1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และลงมือปฏิบัติการก๋วยเตี๋ยวหมูแดงและขนมจีบได้อย่างถูกต้อง
- 3. เพื่อส่งเสริมการนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา 9 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 7 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ปฐมนิเทศ	เพื่อเตรียมความพร้อมของผู้เรียน	แนะนำหลักสูตรและศึกษาการการขาย การส่งเสริมการขาย	1.การบรรยาย 2.แหล่งเรียนรู้ 3.การลงมือปฏิบัติจริง	30 นาที	
2	ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการทำหมูแดง และขนมจีบ	ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์	การเลือกมะพร้าว วัสดุอุปกรณ์ และสุขอนามัย	- ศึกษาด้วยตนเอง - ฝึกปฏิบัติ - วิทยากรบรรยายและสาธิต	1 ชั่วโมง	
3	การเตรียมวัตถุดิบ	ผู้เรียนสามารถเตรียมวัตถุดิบได้ถูกต้อง	เตรียมวัสดุการทำหมูแดง และเตรียมไส้ขนมจีบ	- วิทยากรบรรยายและสาธิต - ฝึกปฏิบัติ	30 นาที	2 ชั่วโมง
4	การทำก๋วยเตี๋ยวหมูแดง และขนมจีบ	ผู้เรียนสามารถทำก๋วยเตี๋ยวหมูแดง และขนมจีบได้	การทำก๋วยเตี๋ยวหมูแดง และการห่อขนมจีบ	- วิทยากรบรรยายและสาธิต - ฝึกปฏิบัติ		4 ชั่วโมง
5	การบรรจุภัณฑ์และการตลาด	ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและจำหน่ายสินค้าได้	การบรรจุสินค้า การคำนวณต้นทุน การขายออนไลน์และในชุมชน	- วิทยากรบรรยายและสาธิต - ฝึกปฏิบัติ		1 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน
2. วัสดุอุปกรณ์จริง

การวัดและประเมินผล

1. ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วม
2. ชิ้นงาน/ผลงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....