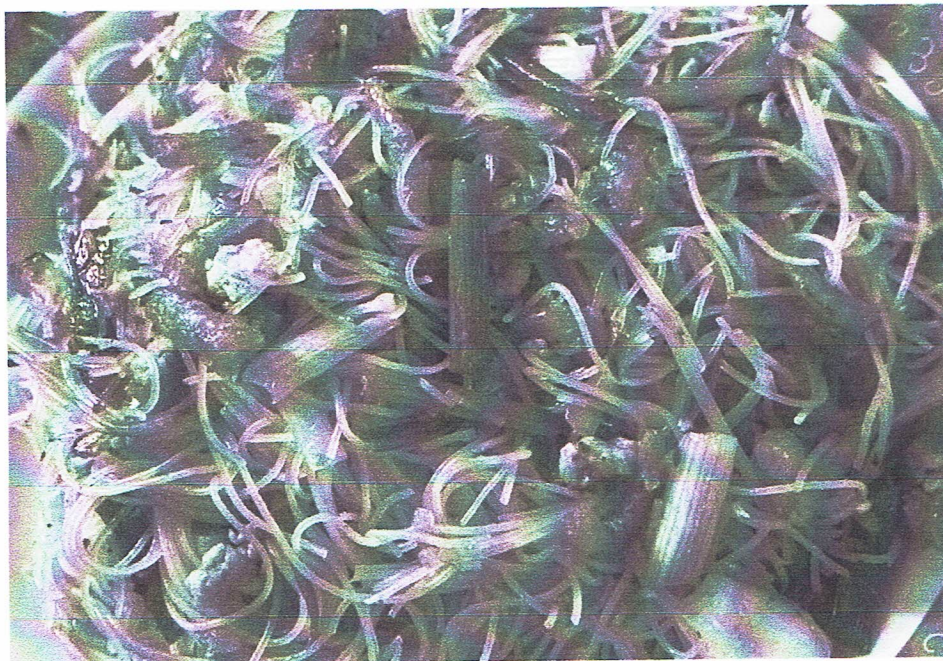




## หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ



การทำผักหมีโบราณ  
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอแม่ทา  
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดลำพูน

## หลักสูตร การทำผัดหมี่โบราณ 5 ชั่วโมง

### ความสำคัญ

ในวัฒนธรรมอาหารของคนไทยมีเส้นก๋วยเตี๋ยวต่างๆ นานาชนิด ตั้งแต่เส้นสีขาวทำจากแป้งข้าวเจ้า เส้นบะหมี่สีเหลืองหรือแป้งก๊วยที่มีส่วนผสมของแป้งสาลีและไข่ แล้วยังมีอาหารประเภทเส้นต่างๆ อีกหลายชนิด ซึ่งคนไทยมักเรียกรวมๆ ว่าเส้นก๋วยเตี๋ยว เป็นวัฒนธรรมการบริโภคที่คนไทยได้รับอิทธิพลมาจากวัฒนธรรมจีน

จากหลักฐานทางประวัติศาสตร์ก่อนการปฏิรูปประเทศสมัยรัชกาลที่ 5 พบหลักฐานที่น่าสนใจกล่าวถึงการกินเส้นก๋วยเตี๋ยวของคนไทย ปรากฏอยู่ในพระราชพงศาวดารกรุงรัตนโกสินทร์รัชกาลที่ 4 กล่าวถึงเหตุการณ์เมื่อพระบาทสมเด็จพระปิ่นเกล้าเจ้าอยู่หัวจะเสด็จสวรรคต มีผู้สงสัยว่าทรงพระประชวรด้วยมีผู้ลอบกระทำคุณไสย ในรายงานขึ้นนั้นกล่าวว่าวันหนึ่งพระบาทสมเด็จพระปิ่นเกล้าเจ้าอยู่หัวเสวยพระกระยาหารที่เรียกว่า "แกงก๋วยเตี๋ยว"

แกงก๋วยเตี๋ยวนี้นี้ไม่ปรากฏในกาพย์แห่ชมเครื่องคาวหวานของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย หรือในหลักฐานในสมัยอยุธยาที่ไม่เคยกล่าวถึงอาหารประเภทเส้น นอกจากสลิมซึ่งเป็นของหวาน อย่างไรก็ตาม นักประวัติศาสตร์ก็เชื่อว่าในสังคมไทยคงมีวัฒนธรรมการบริโภคเส้นก๋วยเตี๋ยวยูแล้ว เนื่องจากมีชุมชนจีนขนาดใหญ่มาอาศัยในประเทศมาช้านานแล้ว แต่อาจจะไม่ใช่ปัญชีพระกระยาหารประจำสำหรับเจ้านาย

ต่อมารัชกาลพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ปรากฏหลักฐานเป็นลายลักษณ์อักษรว่าทรงโปรดหมี่กรอบและหมี่ผัด หมี่กรอบนี้เป็นสูตรที่คนจีนคิดค้นให้ลูกหลานคนไทย นำเส้นหมี่ไปทอดแล้วคลุกกับน้ำปรุงซึ่งให้รสชาติแบบไทยทำจากน้ำส้มมะขาม น้ำปลา น้ำตาลปีบ แล้วบีบน้ำส้มซ่าลงไป ซึ่งหมี่กรอบเจ้าดังที่รัชกาลที่ 5 ทรงโปรดคือ ร้านจีนหลีที่ตลาดพลูซึ่งยังคงสืบสานกิจการมาจนถึงปัจจุบัน

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

ตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 5 คนไทยก็นิยมอาหารประเภทเส้นมากขึ้น มีรายการอาหารประเภทเส้นที่เพิ่มขึ้นมากมาย อาทิ ผัดซีอิ้ว ผัดหมี่ซั่ว เป็นเป็นอาหารจีนแต่เดิม จนถึงอาหารเส้นที่คิดค้นใหม่อย่าง หมี่กะทิ

ถ้าเป็นของภาคกลางหรือภาคใต้จะผัดหมี่ไว้จานหนึ่ง จะใส่ซอสแดงหรือไม่ใส่ก็ได้ แล้วผัดเครื่องปรุงอีกกะทะประกอบด้วยน้ำกะทิ เนื้อสัตว์ เต้าหู้เหลือง กุ้งช่าย ไบบัวบก ถั่วงอก ปรุงรสแล้วราดบนหมี่ที่ผัดเตรียมไว้ แต่ถ้าเป็นหมี่กะทิทางภาคอีสานจะผัดกะทิจนเป็นน้ำมันใส่เครื่องแกง พริกแห้ง และเนื้อสัตว์ แล้วใส่เส้นหมี่ที่ลวกไว้ลงไปผัด มีรสชาติจัดจ้านกว่าของภาคกลาง

สำหรับก๋วยเตี๋ยวผัดไทที่เป็นอาหารยอดนิยมในปัจจุบัน เป็นรายการอาหารเส้นที่ประดิษฐ์ขึ้นมาใหม่ในสมัยรัฐบาลจอมพล ป.พิบูลย์สงคราม ซึ่งมีนโยบายส่งเสริมให้คนไทยขายก๋วยเตี๋ยว ใช้ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก หรือเส้นจันท์ ซึ่งเป็นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กที่ทำที่จังหวัดจันทบุรีมีความเหนียวนุ่ม ผัดกับไข่ปิวสับ เต้าหู้เหลือง ไข่ กุ้งช่าย และถั่วงอก หรืออาจจะใส่กุ้งลงไปด้วย ปรุงรสด้วยน้ำมะขาม น้ำปลา

เชื่อกันว่าช่วงนั้นตามภูมิภาคต่างๆ ของประเทศก็มีการประดิษฐ์ก๊วยเตี๋ยวหรือหมีผัดแบบใหม่ๆ เกิดขึ้นตามมา อย่างหมีโคราชก็นำปรับสูตรมาจากก๊วยเตี๋ยวผัดไท ซึ่งปัจจุบันก็ได้รับความนิยมจนเป็นสินค้า OTOP ขายดีอย่างหนึ่งในประเทศ

จากการสำรวจสภาพปัญหาในชุมชนตำบลท่าแม่ลอบ พบว่าประชากรยังคงมีการว่างงานและตกงาน อีกทั้งยังขาดทักษะในการประกอบอาชีพ ศูนย์การเรียนรู้ตำบลท่าแม่ลอบ ได้ให้ความสำคัญจึงได้จัดทำโครงการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรการทำผัดหมีโบราณ 5 ชั่วโมง เพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำให้กับประชาชนในตำบลท่าแม่ลอบ

#### จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะการทำผัดหมีโบราณ
2. เพื่อให้ประชาชนมีอาชีพเสริมเพิ่มรายได้

#### วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ สามารถทำผัดหมีโบราณได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพได้

#### เนื้อของหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำผัดหมีโบราณ
2. ทักษะอาชีพการทำผัดหมีโบราณ

#### เวลาเรียน

หลักสูตรวิชาชีพ การทำผัดหมีโบราณ ใช้เวลาเรียนทั้งหมด 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี           จำนวน 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ           จำนวน 4 ชั่วโมง

#### แหล่งเรียนรู้และสื่อประกอบการเรียน

1. เอกสารใบความรู้ / ใบงาน / ชิ้นงานเกี่ยวกับการทำผัดหมีโบราณ
2. สื่อบุคคล/ภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. อินเทอร์เน็ต
4. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ CD/VCD

### การวัดผลประเมินผลการเรียน

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ สามารถทำผัดหมี่โบราณได้
2. ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพได้

### โครงสร้างเนื้อหาหลักสูตรการทำผัดหมี่โบราณ

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำผัดหมี่โบราณ จำนวน 1 ชั่วโมง
  - 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
  - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำผัดหมี่โบราณ
  - 1.3 ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำผัดหมี่โบราณ
2. ทักษะอาชีพการทำผัดหมี่โบราณ จำนวน 4 ชั่วโมง
  - 2.1 วัตถุดิบของการทำผัดหมี่โบราณ
  - 2.2 การทำผัดหมี่โบราณ
  - 2.3 การบรรจุภัณฑ์ผัดหมี่โบราณ

### รายละเอียดโครงสร้างเนื้อหาหลักสูตรการทำผัดหมี่โบราณ

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำผัดหมี่โบราณ			1	
1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	1.1 อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพ		
1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำผัดหมี่โบราณ	1.2 อธิบายถึงความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำผัดหมี่โบราณได้	1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำผัดหมี่โบราณ		
1.3 ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำผัดหมี่โบราณ	1.3 มีความเข้าใจถึงทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำผัดหมี่โบราณ	1.3 ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำผัดหมี่โบราณ		

2. ทักษะอาชีพการทำผ้าตัดหมี โบราณ				4
2.1 วัตถุประสงค์ของการทำผ้าตัดหมี โบราณ	2.1 มีความรู้ความเข้าใจถึง วัตถุประสงค์ของการทำผ้าตัดหมี โบราณได้	2.1 วัตถุประสงค์ของการทำผ้าตัดหมี โบราณ		
2.2 การทำผ้าตัดหมีโบราณ	2.2 มีความรู้ความเข้าใจถึง ขั้นตอนและวิธีการของการทำ ผ้าตัดหมีโบราณได้	2.2 ขั้นตอนและวิธีการของการ ทำผ้าตัดหมีโบราณ		
2.3 การบรรจุภัณฑ์ผ้าตัดหมี โบราณ	2.3 มีความรู้ความเข้าใจถึง ขั้นตอนและวิธีการของการ บรรจุภัณฑ์ผ้าตัดหมีโบราณได้	2.3 การบรรจุภัณฑ์ผ้าตัดหมีโบราณ		

#### การจบหลักสูตร

1. ต้องมีเวลาเรียน และฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงาน(ตามรายวิชาที่เรียน/ตามหลักสูตร)ที่ได้มาตรฐาน

#### เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมิน
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรที่ออกโดยสถานศึกษา

#### การเทียบโอน

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร  
(นายนรินทร์ ศิลปเสริฐ)  
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นายณัฐวัตร ยาท่วม)  
หัวหน้างานการศึกษาต่อเนื่อง

ว่าที่ร้อยตรี..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(เทอด ทองชัย)

ครูชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง  
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอแม่ทา