

หลักสูตร ยำขนมจีน
จำนวน 3 ชั่วโมง กลุ่มสนใจ กลุ่มพัฒนาอาชีพ



โดย

กศน.ตำบลเมืองแฝก
ศูนย์การศึกษาอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำปลายมาศ
สำนักงาน กศน.จังหวัดบุรีรัมย์
สำนักงาน กศน.
สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ
กระทรวงศึกษาธิการ

รายละเอียดหลักสูตร ชื่อหลักสูตร ยำขนมจีน จำนวน 3 ชั่วโมง

ชื่อสถานศึกษา ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำปลายมาศ
จังหวัด บุรีรัมย์

ความเป็นมา

การทำยำขนมจีน เมนูที่ทำง่ายเนื่องจากมีวัตถุดิบที่มีขายในท้องตลาด เส้นขนมจีนสามารถหาซื้อขายตามท้องตลาด ซึ่งนำมาประกอบอาหารได้ง่ายและมีประโยชน์ ปัจจุบันได้สามารถนำมาประกอบเป็นอาชีพซึ่งทำรายได้ให้กับครอบครัวเป็นจำนวนมาก สามารถทำได้ง่ายๆ และเป็นอาหารที่อร่อยและทำได้น่าสนใจมากขึ้นกับผักกินเป็นของว่าง นั่นเอง ยังประกอบด้วยโภชนาการที่มีสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย เช่น ปลาทู หมูยอที่เป็นส่วนผสมในยำขนมจีน จะให้สารอาหารจำพวก โปรตีน และยังมีผักชนิดต่างๆเป็นส่วนประกอบที่สำคัญอีกด้วย อย่าง เช่นผักสลัด สารระแห่น ต้นหอม เป็นผักที่หาได้ตามท้องตลาด ด้วย เทำนี้เราก็มีเมนูยำขนมจีนที่ทำไว้รับประทานในครอบครัว หรือทำเป็นอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำปลายมาศ โดย กศน.ตำบลเมืองแฝก ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาทักษะอาชีพการทำยำขนมจีน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำยำขนมจีน จำนวน 3 ชั่วโมง เพื่อเป็นอาหารอย่างง่าย และผู้ที่สนใจฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำในชุมชนได้นำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและชุมชน ได้อย่างมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นการจัดทำหลักสูตรอุตสาหกรรมที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดการกระบวนการเรียนรู้ การวัดและการประเมินผล
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึง และเท่าเทียม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม 1
3. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน
4. มุ่งเน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดทักษะทางอาชีพ สามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ความเข้าใจ และเกิดทักษะในการทำยำขนมจีน
2. เพื่อให้ประชาชนสามารถนำไปประกอบอาชีพ ทำยำขนมจีนเพื่อสร้างรายได้
3. เพื่อให้ประชาชนนำไปเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักเพื่อสร้างรายได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนในเขตพื้นที่อำเภอลำปลายมาศ ที่มีความสนใจอยากเรียนการทำยำขนมจีน จำนวน 6 คน

ระยะเวลา

ระยะเวลา ภาคทฤษฎี 30 นาที
ภาคปฏิบัติ 2 ชั่วโมง 30 นาที
รวม 3 ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. ความรู้พื้นฐาน ให้ความรู้โดยการบรรยาย จำนวน 1 ชั่วโมง
 - เรียนรู้วัสดุอุปกรณ์เกี่ยวกับการทำยาจีน
 - การเลือกวัตถุดิบสำหรับการทำยาจีน
2. ขั้นตอนการทำยาจีน จำนวน 3 ชั่วโมง
 - วิธีการทำยาจีน

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร/สิ่งพิมพ์ที่เกี่ยวกับการทำไถ่ทอดสมุนไพร
2. รูปภาพของจริง
3. สื่อบุคคล เช่น วิทยากร ผู้รู้ในชุมชน

การวัดและประเมินผล

- ตรวจผลงาน
- การสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม
- แบบประเมิน
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน
- ตรวจสอบผลงาน

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร
ชื่อหลักสูตร การทำยาขนมจีน จำนวน 3 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ พานิชยกรรม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้พื้นฐานการทำยาขนมจีน	1.1 บอกวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการทำ 1.2 บอกวัตถุดิบที่เหมาะสมในการทำยาขนมจีน	1. ความรู้พื้นฐาน - เรียนรู้วัสดุอุปกรณ์เกี่ยวกับการทำยาขนมจีน - การเลือกซื้อ วัตถุดิบที่เหมาะสมในการทำยาขนมจีน	บรรยาย	1	
2	ขั้นตอนการทำยาขนมจีน	2.1 ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถทักษะในการทำยาขนมจีน 2.2 ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์การบรรจุภัณฑ์ การทำยาขนมจีน	2. ขั้นตอนการทำยาขนมจีน - วิธีการทำยาขนมจีน - การบรรจุภัณฑ์			2
จำนวนชั่วโมงทั้งสิ้น					1	2

โครงสร้างเนื้อหา

ชื่อหลักสูตร การทำขนมหม้อ จำนวน 3 ชั่วโมง

แนวคิด

อาชีพการทำขนมจีน เป็นการประกอบอาชีพด้านอาหารที่นำวัตถุดิบที่มีอยู่ และหาง่ายมาแปรรูปอาหาร ในสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพต่างๆเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนัก คืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นต้องหาวิธีที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด การทำขนมจีนเป็นอาหารว่างนำมาทานเพิ่มรสชาติความอร่อย เป็นอาหารที่ทำง่ายและประหยัดเวลา สามารถหาวัตถุดิบได้ง่ายที่มีอยู่ในท้องถิ่นนำมาทำการสร้างมูลค่า สามารถทำเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเอง

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. ผู้เรียนบอกวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการทำขนมจีน
2. ผู้เรียนบอกวัตถุดิบที่เหมาะสมในการทำขนมจีน
3. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถทักษะในการทำขนมจีน
4. ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์การบรรจุภัณฑ์ การทำขนมจีน

ขอบข่ายเนื้อหา

ขอบข่ายเนื้อหา ใช้เวลาเรียนรู้ 3 ชั่วโมง ประกอบด้วยเนื้อหา จำนวน 1 เรื่อง ดังนี้

เรื่องที่ 1 ความรู้พื้นฐานการทำขนมจีน

- 1.1 เรียนรู้วัสดุอุปกรณ์เกี่ยวกับการทำขนมจีน
- 1.2 การเลือกซื้อ วัตถุดิบที่เหมาะสมในการทำขนมจีน

เรื่องที่ 2 ขั้นตอนการทำขนมหม้อ

- 2.1 วิธีการทำขนมจีน
- 2.2 การบรรจุภัณฑ์

เรื่องที่ 1 ความรู้พื้นฐานการทำยาจีน

เนื้อหาสาระ

1. ความรู้พื้นฐานการทำยาจีน
 - เรียนรู้วัสดุอุปกรณ์การทำยาจีน
 - การเลือกซื้อ วัตถุดิบที่เหมาะสมในการทำยาจีน

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. ผู้เรียนบอกวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการทำยาจีน
2. ผู้เรียนบอกวัตถุดิบที่เหมาะสมในการทำยาจีน

ขอบข่ายเนื้อหา

- ตอนที่ 1. ความรู้พื้นฐานการทำยาจีน

รายละเอียดเนื้อหา

ตอนที่ 1 ความรู้พื้นฐานการทำยาขมจีน

1. ความหมาย/เป็นมา

การทำยาขมจีน เมนูที่ทำง่ายเนื่องจากมีวัตถุดิบที่มีขายในท้องตลาด เส้นขนมจีนสามารถหาซื้อขายตามท้องตลาด ซึ่งนำมาประกอบอาหารได้ง่ายและมีประโยชน์ ปัจจุบันได้สามารถนำมาประกอบเป็นอาชีพซึ่งทำรายได้ให้กับครอบครัวเป็นจำนวนมาก สามารถทำได้ง่ายๆ และเป็นอาหารที่อร่อยและทำได้ง่ายนิยมกินกับผักกินเป็นของว่าง นั่นเองยังประกอบด้วยโภชนาการที่มีสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย เช่น ปลาทูลู หมูยอที่เป็นส่วนผสมในยาขมจีน จะให้สารอาหารจำพวก โปรตีน และยังมีผักชนิดต่างๆเป็นส่วนประกอบที่สำคัญอีกด้วย อย่าง เช่นผักสลัด สารระเหย ต้นหอม ไว้สำหรับรับประทานกับยาขมจีน และเป็นผักที่หาได้ตามท้องตลาด ด้วย เทำนี้เราก็มีเมนูยาขมจีนที่ทำไว้รับประทานในครอบครัว หรือทำเป็นอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำปลายมาศ โดย กศน.ตำบลเมืองแฝก ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาทักษะอาชีพการทำยาขมจีน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำยาขมจีน จำนวน 3 ชั่วโมง เพื่อเป็นอาหารอย่างง่าย และผู้ที่สนใจฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำในชุมชนได้นำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและชุมชน ได้อย่างมั่นคง

2. ส่วนประกอบ

วัสดุ

- ถ้วยโฟม ช้อนพลาสติก

อุปกรณ์

- มีด หม้อ ถูมือ กาละมัง ทัพพี

วัตถุดิบ

- ขนมจีน ปลาทูลู ผัก

3. วิธีเลือกส่วนประกอบ

ในการทำยาขมจีน สำหรับวัสดุอุปกรณ์นั้นมีอยู่ทุกครัวเรือน สำหรับวัตถุดิบที่ใช้ ขนมจีน ปลาทูลู นำปลาทูลูไปทอด แคะเอาแต่เนื้อ มาใส่กับยาขมจีน แล้วปรุงรส ด้วยเครื่องปรุง เช่น น้ำตาลปีบ พริกป่น น้ำปลา ผงชูรส ผักที่เตรียมไว้เช่น สารระเหย ต้นหอมผักชี คลุกให้เข้ากัน สิ่งสำคัญขนมจีนต้องเป็น ขนมจีนที่คั้นสด และสะอาด

4. วัสดุ/อุปกรณ์

- ถ้วยโฟม

- ถูมือ และกาละมัง

- เส้นขนมจีน

- น้ำตาลปีบ พริกป่น น้ำปลา

- ผงชูรส น้ำปลาร้า

5. วิธีการเลือกวัสดุอุปกรณ์

วัสดุอุปกรณ์ มีความสะอาด พอเหมาะต่อปริมาณ วัสดุดิบขนมจีนบีบสดใหม่

6. ขั้นตอนและวิธีการปฏิบัติ

- นำน้ำปลาร้าต้มสุกเทลงในชามผสม ใส่น้ำตาลปี๊บ คนให้ละลายเข้ากันได้ดี
- ใส่วัตถุดิบ พริกชี้หนูซอย น้ำมะนาว และน้ำปลา คนให้เข้ากัน ตามด้วยขนมจีน เนื้อปลาทอด ถั่วฝักยาวซอย ต้นหอมซอย และเมล็ดกระถิน คลุกเคล้าให้เข้ากัน
- ตักใส่จานเสิร์ฟ โรยด้วยเมล็ดกระถินอีกสักนิด พร้อมรับประทาน -

เรื่องที่ 2 ขั้นตอนการทำยาขนมจีน

เนื้อหาสาระ

1. ขั้นตอนการทำยาขนมจีน
 - เรียนรู้วิธีการทำยาขนมจีน
 - การบรรจุภัณฑ์

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถ ทักษะในการทำยาขนมจีน
2. ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์การบรรจุภัณฑ์ การทำยาขนมจีน

ขอบข่ายเนื้อหา

- ตอนที่ 1. ขั้นตอนการทำยาขนมจีน

รายละเอียดเนื้อหา

ตอนที่ 1 ขั้นตอนการทำยาขมจีน

การทำยาขมจีน เมนูที่ทำงานเนื่องจากมีวัตถุดิบที่มีขายในท้องตลาด เส้นขมจีนสามารถหาซื้อขายตามท้องตลาด ซึ่งนำมาประกอบอาหารได้ง่ายและมีประโยชน์ ปัจจุบันได้สามารถนำมาประกอบเป็นอาชีวะซึ่งทำรายได้ให้กับครอบครัวเป็นจำนวนมาก สามารถทำได้ง่ายๆ และเป็นอาหารที่อร่อยและทำได้ง่ายนิยมกินกับผักกินเป็นของว่าง นั่นเองยังประกอบด้วยโภชนาการที่มีสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย เช่น ปลาทุ หมู ยอที่เป็นส่วนผสมในยาขมจีน จะให้สารอาหารจำพวก โปรตีน และยังมีผักชนิดต่างๆเป็นส่วนประกอบที่สำคัญอีกด้วย อย่าง เช่นผักสลัด สารระเหย ต้นหอม เป็นผักที่หาได้ตามท้องตลาด ด้วย เทำนี้เราก็มีเมนูยาขมจีนที่ทำไว้รับประทานในครอบครัว หรือทำเป็นอาชีวะเพื่อสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำปลายมาศ โดย กศน.ตำบลเมืองแฝก ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาทักษะอาชีพการทำยาขมจีน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำยาขมจีน จำนวน 3 ชั่วโมง เพื่อเป็นอาหารอย่างง่าย และผู้ที่สนใจฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำในชุมชนได้นำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและชุมชน ได้อย่างมั่นคง

4. วัสดุ/อุปกรณ์

- กล่องโพน
- ถุงมือ และกาละมัง
- เส้นขมจีน
- น้ำตาลปีบ พริกป่น น้ำปลา
- ผงชูรส น้ำปลาร้า

5. วิธีการเลือกวัสดุอุปกรณ์

วัสดุอุปกรณ์ มีความสะอาด พอเหมาะต่อปริมาณ วัตถุดิบขมจีนปีบสดใหม่

6. ขั้นตอนและวิธีการปฏิบัติ

- นำน้ำปลาร้าต้มสุกเทลงในชามผสม ใส่น้ำตาลปีบ คนให้ละลายเข้ากันได้ดี
- ใส่พริกป่น พริกขี้หนูซอย น้ำมะนาว และน้ำปลา คนให้เข้ากัน ตามด้วยขมจีน เนื้อปลาทุทอด ถั่วฝักยาวซอย ต้นหอมซอย และเมล็ดกระถิน คลุกเคล้าให้เข้ากัน
- ตักใส่จานเสิร์ฟ โรยด้วยเมล็ดกระถินอีกสักนิด พร้อมรับประทาน

4. วัสดุ/อุปกรณ์

- กล่องโพน
- ถุงมือ และกาละมัง
- เส้นขมจีน
- น้ำตาลปีบ พริกป่น น้ำปลา
- ผงชูรส น้ำปลาร้า

5. วิธีการเลือกวัสดุอุปกรณ์

วัสดุอุปกรณ์ มีความสะอาด พอเหมาะต่อปริมาณ วัตถุดิบขนมจีนปีบสดใหม่

6. ขั้นตอนและวิธีการปฏิบัติ

- นำน้ำปลาร้าต้มสุกเทลงในชามผสม ใส่น้ำตาลปีบ คนให้ละลายเข้ากันได้ดี

- ใส่พริกป่น พริกขี้หนูซอย น้ำมะนาว และน้ำปลา คนให้เข้ากัน ตามด้วยขนมจีน เนื้อปลาทอด

ถั้วฝักยาวซอย ต้นหอมซอย และเมล็ดกระถิน คลุกเคล้าให้เข้ากัน

- ตักใส่จานเสิร์ฟ โรยด้วยเมล็ดกระถินอีกสักนิด พร้อมรับประทาน

ขั้นตอนการทำยาขนมจีน

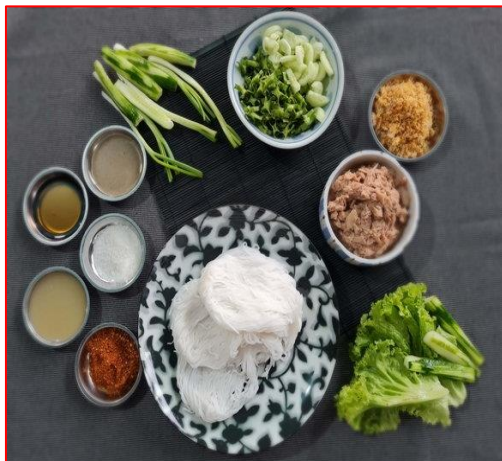
- นำน้ำปลาร้าต้มสุกเทลงในชามผสม ใส่น้ำตาลปีบ คนให้ละลายเข้ากันได้ดี

- ใส่พริกป่น พริกขี้หนูซอย น้ำมะนาว และน้ำปลา คนให้เข้ากัน ตามด้วยขนมจีน เนื้อปลาทอด

ถั้วฝักยาวซอย ต้นหอมซอย และเมล็ดกระถิน คลุกเคล้าให้เข้ากัน

- ตักใส่จานเสิร์ฟ โรยด้วยเมล็ดกระถินอีกสักนิด พร้อมรับประทาน

ยาขนมจีน



คณะผู้จัดทำหลักสูตรการทำยาจีน

คณะที่ปรึกษา

- | | |
|----------------------------|--|
| 1. นายวัชรินทร์ เขียวอ่อน | ตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอลำปลายมาศ |
| 2. นายศิริศักดิ์ ทองเชิด | ตำแหน่ง ครูอาสาสมัครฯ |
| 3. นางลัดดา เกียรติคุณศิริ | ตำแหน่ง ครูอาสาสมัครฯ |
| 4. นางสาวนันทวัน สาน้อยกุล | ตำแหน่ง ครูอาสาสมัครฯ |

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- | | |
|-----------------------------|--------------------------|
| 1. นายธนากร ศักดานุศาสตร์ | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |
| 2. นายทงศักดิ์ แสนรัมย์ | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |
| 3. นางสาวประภาพร สังข์รัมย์ | ตำแหน่ง ครูผู้สอนคนพิการ |

ผู้รวบรวม เรียบเรียง ปรับปรุงต้นฉบับ และพิมพ์

- | | |
|-----------------------------|--------------------------|
| 1. นายธนากร ศักดานุศาสตร์ | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |
| 2. นายทงศักดิ์ แสนรัมย์ | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |
| 3. นางสาวประภาพร สังข์รัมย์ | ตำแหน่ง ครูผู้สอนคนพิการ |

ผู้ออกแบบปก

- | | |
|-----------------------------|--------------------------|
| 1. นายธนากร ศักดานุศาสตร์ | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |
| 2. นายทงศักดิ์ แสนรัมย์ | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล |
| 3. นางสาวประภาพร สังข์รัมย์ | ตำแหน่ง ครูผู้สอนคนพิการ |