

## หลักสูตรการทำไส้เมี่ยง จำนวน 15 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโกสุมพินคร

### หลักสูตรการทำไส้เมี่ยง

#### 1. ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษา เพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชน ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ ศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทย ให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน ไส้เมี่ยง ความเป็นมาคือในยุคสมัยก่อนนั้นยังไม่มีเครื่องอย่างเช่นทุกวันนี้ การไปมาหาสู่ก็ลำบาก จะเข้าไปอำเภอหรือจังหวัดก็ต้องใช้เกวียนหรือเดินเอา ขึ้นเขาลงห้วย ยิ่งหน้าฝนก็ลำบากมาก ต้องใช้เวลาเดินทางอย่างน้อยก็ 2 วัน ไม่เหมือนทุกวันนี้ เมื่อก่อนไม่มีแหล่งท่องเที่ยว ไม่มีสถานที่บริการ ให้ท่องเที่ยว ชาวบ้านเมื่อเลิกจากการทำไร่ทำนา ค่าสินมาไม่รู้จะไปไหน ไททศน์ วิทย์ ก็ไม่มีดูอย่างเช่นทุกวันนี้ ก็จะมารวมกลุ่มคุยกันในเรื่องของการทำมาหากิน และเรื่องต่างๆ การที่จะนั่งคุยอย่างเดียวมันก็ไม่ออกรสชาติ ดังนั้นผู้ที่มา ก็จะหาพืชผักจากบ้านของตนเองมาคนละอย่างสองอย่างที่มีอยู่ส่วนใหญ่ก็จะเป็นพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านเอามารวมกัน ชาวบ้านเรียกว่า " กินเมี่ยง " ไส้เมี่ยง เป็นอาหารว่างกินเล่นที่มีมาตั้งแต่โบราณสืบทอดต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่นตามกาลเวลาที่ผ่านไป แต่การกินเมี่ยงตามแบบฉบับของ “ไทเลย” ก็ยังคงมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่ถูกถ่ายทอดมาจากดั้งเดิมแต่ก่อนเก่านิยมกินกับเครื่องเคียงและน้ำเมี่ยง การกินเมี่ยงหรือการแต่งเครื่องเมี่ยงเป็นอะไรที่ยุ่งยากอย่างมาก ถ้าคนไม่ชอบ ไม่มีความละเอียดอ่อนในการคัดสรรวัตถุดิบมากพอคงเป็นอันไม่ต้องกินกันเลยทีเดียวก็ได้ เพราะต้องกินกับเครื่องเคียงมากมายหลายอย่าง ส่วนใหญ่จะเป็นพืชผักนานาพันธุ์สมุนไพรพื้นบ้านที่หาได้ตามไร่สวนแถวบ้านเราเอง การแต่งเมี่ยง หรือเครื่องเคียงจะประกอบด้วย พริกสด ข่า กระเทียม หอมแดง ตะไคร้ ถั่วฝักยาว มะพร้าว มะเขือ มะเขือเครือ (มะเขือเทศพื้นเมือง) มะนาว ทุกอย่างที่กล่าวมาต้องหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ และที่ขาดไม่ได้ก็คือใบของผักสำหรับการห่อเครื่องเคียงเหล่านี้ อย่างใบชะพลู ผักขึ้นาก ใบพลู ฯลฯ ซึ่งวัตถุดิบการแต่งเมี่ยงก็ไม่ได้กำหนดไว้ตายตัวว่าต้องครบตามสูตรที่กล่าวมา ถือเอาตามความสะดวกของผู้กินตามพืชผักสมุนไพรรอบบ้านที่มีอยู่เป็นสำคัญนั้นก็เพียงพอแล้วส่วนใหญ่พืชผักเครื่องเคียงจะเป็นสมุนไพรที่มีประโยชน์ต่อร่างกายเราอย่างมาก ทั้งจะช่วยต้านทานโรคที่อาจเกิดขึ้นกับร่างกายเราทั้งทางตรงและทางอ้อมได้ น้ำเมี่ยงสำหรับกินเมี่ยงมีอยู่ 2 แบบตามความชอบของผู้กินทั้งเป็น “น้ำหวาน” ที่ทำแบบง่ายๆ ประกอบด้วย น้ำปลา น้ำตาล พริกสด ผงชูรส อีกแบบคือน้ำปลาร้า ประกอบด้วย น้ำปลาร้า เกลือ พริกสด ผงชูรส ผสมเข้ากันก็เป็นอันเสร็จเรียบร้อยพร้อมกิน การกินเมี่ยงนิยมกินเป็นคำๆ ห่อกินเองตามต้องการ หรือตามเครื่องเคียงที่มี เคล็ดลับการกินเมี่ยงให้อร่อยขึ้นอยู่กับการปรุงของคนกินในแต่ละคำ รสชาติอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม ในแต่ละคำที่หยิบเครื่องใส่ลงไปในแต่ละคำควรหยิบใส่ให้พอ

#### 2. จุดประสงค์การเรียนรู้

- 2.1 อธิบายความเป็นมาของการทำไส้เมี่ยงได้
- 2.2 อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม
- 2.3 อธิบายขั้นตอนการทำไส้เมี่ยง
- 2.4 ปฏิบัติการทำไส้เมี่ยงได้

- 2.5 อธิบายคุณค่าของการทำไส้เมี่ยงได้
- 2.6 จัดหาหรือจัดทำกรบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม
- 2.7 คิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายไส้เมี่ยงได้
- 2.8 อธิบายช่องทางการจัดการตลาดของการทำไส้เมี่ยงได้

### 3. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

4. ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง ½

ภาคปฏิบัติ 12 ชั่วโมง ½

### 5. โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง  | จุดประสงค์การเรียนรู้                                | เนื้อหา  | การจัดกระบวนการเรียนรู้  | จำนวนชั่วโมง |            |
|-----|---|--|--|--|--------------|------------|
|     |   |  |  |  | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ    |
| 1   | ช่องทางการประกอบอาชีพการทำไส้เมี่ยง           | - ความสำคัญในการประกอบอาชีพ                          | - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ<br>- แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจ<br>- ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพ<br>- การบรรจุภัณฑ์ การส่งเสริมการขายสินค้าทางออนไลน์ | จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง<br>ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด<br>เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ                            | 30 นาที      | 30 นาที    |
| 2   | ทักษะการประกอบอาชีพการทำไส้เมี่ยง             | - อุปกรณ์การทำไส้เมี่ยง                              | จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็น และความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ                                      | วิธีการทำไส้เมี่ยง<br>- มะพร้าวแก่ ถั่วลิสง น้ำตาลทราย เกลือ กระเทียม ชিংแก่ ใบมะกรูด และงาขาว<br>- การสร้างเพจสำหรับการขายสินค้าทางอินเทอร์เน็ต | 1 ชั่วโมง    | 11 ชั่วโมง |
| 3   | การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำไส้เมี่ยง | - การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร | - การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ<br>- การลดต้นทุน การผลิตแต่คุณภาพคงเดิม<br>- การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง             | ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ<br>- เรียนรู้จากวิทยากร<br>- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ผู้รู้<br>- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง       | 30 นาที      | 30 นาที    |

|   |                                  |                                  |  |  |         |         |
|---|----------------------------------|----------------------------------|--|--|---------|---------|
|   |                                  |                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ศึกษาข้อมูลการตลาด</li> <li>วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</li> <li>- การคิดต้นทุนการผลิต</li> <li>การกำหนดราคาขาย</li> <li>การส่งเสริมการขาย</li> <li>- การกระจายสินค้า</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- เรียนรู้จากกลุ่ม โดย</li> <li>การพบกลุ่มเพื่อ</li> <li>แลกเปลี่ยนเรียนรู้</li> </ul>  |         |         |
| 4 | โครงการประกอบอาชีพการทำไส้เมี่ยง | - ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ | <ul style="list-style-type: none"> <li>- องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ</li> <li>- ประโยชน์ของโครงการ</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการการผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด</li> </ul> | 30 นาที | 30 นาที |

## 6. การจัดการเรียนรู้

การบรรยายให้ความรู้ การสาธิต การลงมือปฏิบัติ การอภิปรายแลกเปลี่ยนประสบการณ์การเรียนรู้

## 7. สื่อการเรียนรู้

7.1 สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ

7.2 สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์

7.3 สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา

7.4 แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

## 8. การวัดและประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วม

## 9. การจบหลักสูตร

9.1 มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

9.2 มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

9.3 มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

## 10. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากจบหลักสูตร

ใบสำคัญผู้ผ่านการอบรม แบบ กศ.ตน.11

## 11. การเทียบโอน

เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน โดยพิจารณาจากจำนวน ชั่วโมง และความสอดคล้องกับมาตรฐานการเรียนรู้และตัวชี้วัดตามหลักสูตรสถานศึกษารายวิชาเลือก สาระ การประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

.....งานหลักสูตร  
(นางสาวยมลพร โสภภาพันธุ์)

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นางสาวจรัสศรี คำแหง)

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นางภัทรศินี มณีธรรม)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

.....ผู้อนุมัติ

ผู้อำนวยการ กศน.อ.พรานกระต่าย ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการ สกร.อ.พรานกระต่าย  
รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อ.โกสัมพินคร ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการ สกร.อ.โกสัมพ

นคร