

หลักสูตรน้ำยาขนมจีน

จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองกำแพงเพชร

ความเป็นมา

ขนมจีนน้ำยาเป็นอาหารที่สันนิษฐานว่าไทยรับมาจากมอญซึ่งในอดีตจัดเป็นชนชาติที่ยิ่งใหญ่ชาติหนึ่งในสุวรรณภูมิพม่าซึ่งเป็นประเทศเพื่อนบ้านก็มีอาหารจานนี้แต่จะใส่หอยกกล้วยลงไปด้วย เพื่อทำให้น้ำยาข้นขึ้น แต่คนไทยนิยมกินเนื้อปลามากกว่า จึงใส่เฉพาะเนื้อปลาที่ตำละเอียดใส่ลงไปและใส่ปลาเค็มเพื่อให้มีกลิ่นหอม และรสเค็มกลมกล่อมขนมจีนน้ำยาจัดเป็นอาหารจานเดียวที่ครบหมู่เพราะมีคาร์โบไฮเดรตจากขนมจีนโปรตีนจากเนื้อปลาและวิตามินจากผักสดต่างๆที่กินเป็นเครื่องเคียงและมีกากใยอาหารอย่างดีที่ช่วยระบบขับถ่าย นอกจากนี้สมุนไพรต่างๆที่ช่วยขับลมแล้วยังใส่กระชายเพื่อดับกลิ่นคาวของปลาซึ่งมีสรรพคุณช่วยชะลอความแก่ มีฤทธิ์ช่วยต้านการอักเสบและยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อโรคซึ่งคนไทยมีรสนิยมในการรับประทานขนมจีนน้ำยาที่เป็นเอกลักษณ์ของแต่ละภาคและจะมีการทำน้ำยาขนมจีนที่แตกต่างกันออกไปเช่นภาคกลางนิยมรับประทานกับน้ำพริกน้ำยาและแกงเผ็ดชนิดต่างๆน้ำยาของภาคกลางนิยมทำเป็นน้ำยากะทิเน้นกระชายเป็นส่วนผสมหลักทางภาคเหนือจะนิยมรับประทานร่วมกับน้ำเงี้ยวหรือน้ำจืดที่มีเกสรดอกจี่งัวป่าเป็นองค์ประกอบสำคัญรับประทานกับแคบหมูและข้าวก้นจิ้น ส่วนภาคอีสาน นิยมรับประทานกับน้ำยาใส่ปลาร้าใส่กระชายเหมือนน้ำยาภาคกลางและข้าวปุ้นน้ำแจ่วที่รับประทานขนมจีนกับน้ำต้มกระดูกปรุงรสด้วยน้ำปลาร้าไม่ใส่น้ำปลาและภาคใต้รับประทานเป็นอาหารเช้าคู่กับข้าวย่าน้ำยาทางภาคใต้ใส่ขมิ้นไม่ใส่กระชายเหมือนภาคกลาง ปัจจุบันการทำน้ำยาที่มีการผสมผสานของวัตถุดิบให้เกิดความหลากหลายทั้งรสชาติและส่วนประกอบเพื่อเพิ่มรสชาติและเสริมรูปลักษณะของน้ำยาให้เข้มข้นและหน้าลิ้มลองมากขึ้น สกร.อำเภอเมืองกำแพงเพชร จึงได้พัฒนาหลักสูตรน้ำยาขนมจีน จำนวน 5 ชั่วโมง ขึ้นเพื่อใช้จัดกิจกรรมพัฒนาความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพให้กับผู้รับบริการ

หลักการของหลักสูตร

- 1.เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่นเข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการเรียนการสอนร่วมกับสถานศึกษา
- 2.เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้รับบริการนำประสบการณ์จากการเรียนไปใช้ปรับใช้ในการดำรงชีวิตประจำวัน
- 3.เป็นหลักสูตรที่พัฒนาขึ้นเพื่อเพิ่มโอกาสการสร้างรายได้ให้กับผู้ที่กำลังมองหาอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก จากการเรียนรู้หลักสูตรน้ำยาขนมจีน

จุดมุ่งหมายเพื่อให้ผู้รับบริการ

- 1.มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำน้ำยาขนมจีน
- 2.มีทักษะเกี่ยวกับการทำน้ำยาขนมจีน
- 3.มีเจตคติที่ดีต่ออาชีพค้าขายขนมจีนน้ำยา

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

ระยะเวลาจำนวน 5 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎีจำนวน 1 ชั่วโมง 30 นาที
2. ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง 30 นาที

สื่อและแหล่งการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน/สถานประกอบการ

การวัดผลและประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต ระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

-

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมจีนน้ำยา	1. บอกความเป็นมาและความสำคัญของขนมจีนน้ำยา 2. บอกความสำคัญของอาหารไทยประยุกต์	1. ความเป็นมาและความสำคัญของขนมจีนน้ำยา 2. ความสำคัญของอาหารไทยประยุกต์	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมา/ความสำคัญของขนมจีนน้ำยา และความสำคัญของอาหารไทยประยุกต์ 2. ผู้เรียนแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับความเป็นมา/ความสำคัญของขนมจีนน้ำยา และความสำคัญของอาหารไทยประยุกต์	30 นาที	
2.	วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	1. บอกวัสดุ อุปกรณ์ และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	1. การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำน้ำยาขนมจีน 2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำน้ำยาขนมจีน 3. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	30 นาที	
3.	การทำน้ำยาขนมจีนและการบรรจุภัณฑ์	1. อธิบายขั้นตอนและสามารถทำน้ำยาขนมจีน 2. อธิบายและเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	1. การเลือกวัตถุดิบและขั้นตอนการทำน้ำยาขนมจีน ได้แก่ - น้ำยาปลา - น้ำยากะทิ - น้ำเงี้ยวตีนไก่ - น้ำยาปู	1. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกวัตถุดิบและสาธิตการทำน้ำยาขนมจีน 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติการทำน้ำยาขนมจีน		3 ชั่วโมง 30 นาที

			2. การบรรจุภัณฑ์ - หลักการเลือก บรรจุภัณฑ์ - การบรรจุภัณฑ์ที่ เหมาะสม สวยงาม	3. วิทยาการอธิบาย หลักการเลือกบรรจุ ภัณฑ์และสาเหตุขั้นตอน การบรรจุภัณฑ์ 4. ให้ผู้เรียนฝึกทักษะ การบรรจุภัณฑ์น้ำยา ขนมจีน		
4.	การบริหารจัดการใน อาชีพ	1. คิตรายาค่าต้นทุน ของน้ำยาขนมจีน 2. บอกวิธีส่งเสริม การขาย	1. การคิตรายาค่า ต้นทุนและการ กำหนดราคา	1. วิทยาการอธิบายและ สาเหตุการคิตรายาค่า ต้นทุนและการกำหนด ราคา 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ คิตรายาค่าต้นทุน/การ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน	30 นาที	

.....
(นางทัศนกร กรุณวงศ์)

ตำแหน่งครู

.....
(นายจำเริญ อินทร์จันทร์)

ครู กศน.ตำบล

.....
(นางสาวสุพรรณษา ทองอินทร์)

วิทยากร

อนุมัติ