

หลักสูตรการทำผัดไทยโบราณ จำนวน 6 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบึงสามัคคี

ความเป็นมา

ผัดไทยเป็นอาหารที่ได้รับอิทธิพลจากอาหารจีนเดิมเรียกอาหารชนิดนี้ว่า "ก๋วยเตี๋ยวผัด" และได้รับการเปลี่ยนแปลงด้านรสชาติใหม่ตามอย่างอาหารไทยมากขึ้นในเวลาต่อมา ผัดไทยได้กลายเป็นที่รู้จักของคนต่างชาติในสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม นายกรัฐมนตรีในขณะนั้นซึ่งเป็นช่วงเดียวกับสงครามโลกครั้งที่ 2 ท่านได้ทรงขอให้ประชาชนหันมานิยมรับประทานก๋วยเตี๋ยว เพื่อลดการบริโภคข้าวภายในประเทศเนื่องจากในช่วงนั้นสภาวะเศรษฐกิจของประเทศตกต่ำ ข้าวแพง โดยท่านได้กล่าวเอาไว้ว่า"อยากให้พี่น้องกินก๋วยเตี๋ยวให้ทั่วกัน เพราะก๋วยเตี๋ยวมีประโยชน์ต่อร่างกาย มีรสเปรี้ยว เค็ม หวานพร้อม ทำเองได้ในประเทศไทย หาได้สะดวกและอร่อยด้วย หากพี่น้องชาวไทยกินก๋วยเตี๋ยวคนละหนึ่งชามทุกวัน วันหนึ่งจะมีคนกินก๋วยเตี๋ยวสิบแปดล้านชาม ตกลงวันหนึ่งค่าก๋วยเตี๋ยวของชาติไทยหนึ่งวันเท่ากับเก้าสิบล้านสตางค์เท่ากับเก้าแสนบาท เป็นจำนวนเงินหมุนเวียนมากพอใช้ เงินเก้าแสนบาทนั้นก็ไหลไปสู่ชาวไร่ ชาวนา ชาวทะเลทั่วกันไม่ตกไปอยู่ในมือใครคนหนึ่งคนใดเพียงคนเดียว และเงินหนึ่งบาทก็มีราคาหนึ่งบาท ซื้อก๋วยเตี๋ยวได้เสมอ ไม่ใช่ซื้ออะไรก็ได้เหมือนอย่างทุกวันนี้ซึ่งเท่ากับไม่มีประโยชน์เต็มที่ในค่าของเงิน"

แต่เพราะกระแสชาตินิยมที่มองว่าก๋วยเตี๋ยวเป็นอาหารจีนจึงได้ตัดแปลงให้ผัดไทยเป็นอาหารไทย^[7] ผัดไทยในยุคแรกใช้เส้นจันทร์เป็นเส้นในการผัด ส่วนหมูนั้นก็ยังไม่ใส่เพราะมองว่าเป็นผัดซีอิ๊วมากกว่า ซึ่งจะทำให้เหมือนกับอาหารจีนมากเกินไป โดยจะใส่กุ้งแห้งแทน นอกจากนี้ยังใส่ เต้าหู้เหลือง มะนาว ใบกระเทียม หัวปลีและถั่วงอก ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในประเทศไทยและเรียกเปลี่ยนชื่อ "ก๋วยเตี๋ยวผัด" เป็น "ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย" ตามชื่อใหม่ของประเทศ^[8] ปัจจุบันเรียกกันโดยย่อเหลือเพียงแค่ "ผัดไทย"

ปัจจุบันผัดไทยได้กลายเป็นหนึ่งในอาหารประจำชาติไทย ผัดไทยเริ่มได้รับความนิยมไปทั่วโลก จากข้อมูลปี พ.ศ. 2546 มีร้านอาหารไทยกว่า 6,800 ร้านกระจายอยู่ทั่วทุกมุมโลก และทุกร้านจะมีผัดไทย อีกเมนูหนึ่งคือ ต้มยำกุ้ง ผัดไทยในต่างแดนจะเน้นการเสิร์ฟบนภาชนะที่มีลวดลายวิจิตรสวยงาม ให้ภาพว่าเป็นอาหารของชนชั้นสูง อาหารชาววังในเวียดนามมีอาหารที่ใกล้เคียงกันเรียกว่า **เฟอส์่าว** (เวียดนาม: *phở xào*) หรือ **บ๋ัญเฟอส์่าว** (*bánh phở xào*) แปลว่า "ผัดผัด" ส่วนประเทศมาเลเซีย สิงคโปร์ อินโดนีเซีย และบรูไน มีอาหารคล้ายผัดไทยเรียกว่า **ซาร์ก๋วยเตี๋ยว (炒粿条)** ประกอบด้วยเส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นแบน ใส่กุ้ง หอย ไข่ ปลา ถั่วงอก กุนเชียง ใช้น้ำมันหมูในการผัด และรองด้วยใบตองในการเสิร์ฟ พบได้ทั่วไปในป็นัง

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชา ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพ และเพื่อเพิ่มโอกาสการสร้างรายได้ให้กับผู้ที่กำลังมองหาอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก จากการเรียนรู้การทำผัดไทยโบราณ

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำผัดไทยโบราณได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสร้างอาชีพและรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปตำบลบึงสามัคคี

ระยะเวลา

- ทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง
- รวมจำนวน 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำผัดไทยโบราณ 6 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เกี่ยวกับการทำผัดไทยโบราณ/ความรู้เกี่ยวกับการเลือก/ซื้อวัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมของการทำผัดไทยโบราณ/สูตรของการทำผัดไทย	1.เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2.เพื่อให้ผู้เรียนรู้ความสามารถความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมของการทำผัดไทยโบราณ 3.ผู้เรียนสามารถบอกสูตรของการทำผัดไทยโบราณที่จะทำได้	1. ความรู้เกี่ยวกับการทำผัดไทยโบราณ 2.ความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์การทำผัดไทยโบราณ 3. สูตรของการทำผัดไทยชนิดต่างๆ	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาของผัดไทยโบราณและวัสดุที่มีคุณภาพ พร้อมทั้งสูตรผัดไทยโบราณ 2. ผู้เรียนแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์การทำผัดไทยโบราณสูตรต่างๆได้	1 ชม.	
2	วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	1.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ 2.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ผัดไทยโบราณแบบต่างๆได้ 3.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบการบรรจุภัณฑ์ได้	สาธิต/ฝึกปฏิบัติ การทำผัดไทยโบราณแบบต่างๆได้ - การทำผัดไทยกุ้งสด -การทำผัดไทยห่อไข่ -การทำผัดไทยวุ้นเส้น		1 ชม.	3 ชม.

3	การบริหารจัดการ ในอาชีพ	1. คิตรายาคัดทุน ของผัดไทยโบราณแบบต่าง ได้ 2. บอกวิธีส่งเสริมการขาย	1. การคิตรายาคัดทุน และการกำหนดราคา 2. การส่งเสริมการขาย	1. วิทยาลัยอาชีวศึกษาและ สาธิตการคิตรายาคัดทุน และการกำหนดราคา 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ คิตรายาคัดทุน/การ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน 3. วิทยาลัยและผู้เรียน แลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็นเกี่ยวกับการ ส่งเสริมการขาย	1 ชม.	
---	----------------------------	--	--	---	-------	--

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนวิชาหลักสูตรการทำผัดไทยโบราณ
2. ใบความรู้
3. สื่อออนไลน์

การวัดและประเมินผล

1. การสังเกต
2. การฝึกปฏิบัติ
3. แบบประเมินความพึงพอใจ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงาน ชิ้นงาน ที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

-ใบสำคัญผู้ผ่านการเรียนหลักสูตรการทำผัดไทยโบราณ

..... ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาววันทนา แจ่มดี)

เจ้าหน้าที่บรรณารักษ์

..... งานหลักสูตร

(นายนนทชัย สิทธิตัน)

งานการศึกษาต่อเนื่อง

..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายมังกร บุญศรี)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

..... ผู้อนุมัติ

(นางสาวหยาดพิรุณ สุปัญญา)

ครูชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบึงสามัคคี