

# หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ

## หลักสูตร การทำผัดมาม่า กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ จำนวน 5 ชั่วโมง



สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดหนองคาย  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองหนองคาย  
กรมส่งเสริมการเรียนรู้

## หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตร การศึกษาแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น ในรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร 5 ชั่วโมง วิชา การทำผัดมาม่า ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบทและสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอน การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องใน การพัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครู กศน.ตำบล เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถ นำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร  
(นางสาวปนัดดา อุ่นพรมมี)  
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นางสาวธัญปนา อินทร์มา)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองหนองคาย

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นายเจริญ สอนคำหาญ)  
ประธานกรรมการสถานศึกษา

วิชา การทำผัดมาม่า  
หลักสูตร 5 ชั่วโมง กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองหนองคาย จังหวัดหนองคาย



**ความเป็นมา**

การทำผัดมาม่า เมนูที่ทำง่ายเนื่องจากมีวัตถุดิบที่มีขายในท้องตลาด ซึ่งนำมาประกอบอาหารได้ง่าย และมีประโยชน์ ปัจจุบันสามารถนำมาประกอบเป็นอาชีพ ทำรายได้ให้กับครอบครัว ผัดมาม่าเป็นอาหารที่อร่อย ประกอบด้วยโภชนาการที่มีสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย เช่น ไข่ เนื้อหมู ผักกานาชนิด เป็นส่วนผสมในผัดมาม่า ให้สารอาหารจำพวกโปรตีน ผักชนิดต่างๆเป็นส่วนผสมที่สำคัญอีกด้วย เทำนี้เราก็มีเมนูผัดมาม่า ไว้รับประทานในครอบครัว หรือทำเป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองหนองคาย ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาทักษะอาชีพการทำผัดมาม่า จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำผัดมาม่า เพื่อเป็นอาหารอย่างง่าย และผู้สนใจฝึกอาชีพเพื่อการทำงานทำในชุมชน นำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเสริมได้อย่างมั่นคง

**หลักการของหลักสูตร**

1. เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ศึกษาหาความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้
2. มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและเกิดทักษะในการประกอบอาชีพจากวิทยากรผู้สอน ผู้รู้แหล่งการเรียนรู้ และเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ
3. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความคิดและทักษะเพื่อการเข้าสู่อาชีพ การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ และคุณภาพชีวิตสอดคล้องกับความพร้อมความต้องการ ความถนัด ความสนใจ และวิถีชีวิตของตนเอง ท้องถิ่น และสังคม

**กลุ่มเป้าหมาย**

ประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการการพัฒนาอาชีพระยะเวลา

**ระยะเวลา**

ทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง

ปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนการศึกษาพัฒนาอาชีพพระยาลิ้น รูปแบบกลุ่มสนใจ  
หลักสูตร 5 ชั่วโมง วิชาการทำผัดมามา

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความเป็นมาของการทำผัดมามา	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำผัดมามาและความต้องการของตลาด	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ - ความเป็นมาของผัดมามา - ด้านโภชนาการอาหาร	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	-
2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์	2.มีความรู้ ความเข้าใจ ในการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การทำผัดมามา ได้	2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - การเลือกวัตถุดิบ -การเตรียมอุปกรณ์ทำผัดมามา			
3.ขั้นตอนการทำผัดมามา	3.มีความรู้และมีทักษะเทคนิค สามารถทำผัดมามา และนำไปประกอบอาชีพได้	3.ขั้นตอนการทำ - การเลือกไข่ - การทำผัดมามา	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	2
4.การบรรจุภัณฑ์	4.มีความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ผัดมามา ให้มีความสวยงาม น่าสนใจ	4.วิธีการบรรจุภัณฑ์ 4.1 การบรรจุผัดมามา ในกล่อง 4.2 การตกแต่งให้สวยงาม น่ารับประทาน	- แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	1
5.แลกเปลี่ยนเรียนรู้สรุปผลและการวัดประเมินผล	- อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สรุป ประเมิน ความรู้ความเข้าใจ - ชักซ้อม ตอบข้อสงสัย		- แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	-

## สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้ การทำผ้าตัดมา่า
2. วัสดุในการทำผ้าตัดมา่า
3. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ

## การวัดผลประเมินผล

1. สังเกตการณ์ฝึกปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมาย
2. การสังเกตจากชิ้นงาน
3. ผลงานที่เสร็จสมบูรณ์
4. การนำเสนอผลงาน

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรการศึกษาออกโดยสถานศึกษา

## คณะผู้จัดทำ

### ที่ปรึกษา

นางสาวฐปนา อินทร์มา	ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอเมืองหนองคาย
นางปวีศา โยชน์สุวรรณ	บรรณารักษ์ชำนาญการพิเศษ
นายสมาน มงคลน้ำ	ครูชำนาญการ
นางพัฒน์นรี พานแก้วชูวงษ์	ครูผู้ช่วย
นางสายพิณ ไกยราช	ครู อาสา ฯ
นางวรัทยา เหมะจุลิน	ครู อาสา ฯ
นางสุทธิดา มงคลน้ำ	ครู อาสา ฯ

### ผู้รวบรวมข้อมูล

นายกันดา ภูเวียงแก้ว	ครูผู้สอนคนพิการ
----------------------	------------------

### จัดพิมพ์

นางสาวปนัดดา อุ่นพรมมี	ครู กศน.ตำบลบ้านเตี๋
นายรุ่งชัย ศรีอัคราช	ครู กศน.ตำบลบ้านเตี๋