โครงการยกระดับเศรษฐกิจ และสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ

(๑ ตำบล ๑ มหาวิทยาลัย)

(มหาวิทยาลัยสู่ตำบล สร้างรากแก้วให้ประเทศ)

"ทักษะการพัฒนาอาชีพ"
โครงการฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
การทำขนมจีนน้ำยากะทิปลา

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก

ตำบลหนองบัวเหนือ อำเภอเมือง จังหวัดตาก

อาจารย์ ณัฐวุฒิ ปั้นรูป

คำนำ

โครงการฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) (มหาวิทยาลัยสู่ตำบล สร้างรากแก้วให้ประเทศ) โดยมีจุดประสงค์เพื่อศึกษาทักษะการพัฒนาอาชีพตำบลหนองบัวเหนือ จังหวัดตาก ซึ่งโครงการนี้มีเนื้อหาเกี่ยวกับความรู้ จากทักษะการพัฒนาอาชีพของชุมชนตำบลหนองบัวเหนือ จังหวัดตาก

คณะผู้จัดทำได้เลือกทักษะการพัฒนาอาชีพ ของชุมชนตำบลหนองบัวเหนือ จังหวัดตาก มาจัดทำโครงการฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมจีนน้ำยากะทิปลา เพื่อให้ความรู้ และแนวทางการประกอบอาชีพให้กับชุมชน คณะผู้จัดทำหวังว่าโครงการฉบับนี้มีประโยชน์ต่อผู้ที่นำไปใช้ให้เกิดประผลตามความคาดหวัง

ผู้รับจ้าง
ผู้จัดทำ

นายศาศวัต	บุญไข
นางสาวกมลวรรณ	บุญวัต
นายพสิษฐ์	คำมัง
นางสาวน้ำฝน	พรมชมชา
นางสาวศิวัชญา	อินทฉิม
นางสาวธนวรรณ	ทุ่มสอน

พฤศจิกายน 2564

สารบัญ

หัวข้อ / รายละเอียด	หน้า
หลักสูตรการฝึกอบรม	3-4
1. ความเป็นมา	
1.1 ความเป็นมาตำบลหนองบัวเหนือ	5
2. แนวคิดและหลักการ	
2.1 ความหมายของการฝึกอบรม	6
2.2 ความจำเป็นของการฝึกอบรม	6-7
2.3 วัตถุประสงค์ของการฝึกอบรม	7
3. วิธีการดำเนินงาน	
3.1 เนื้อหาการฝึกอบรมการทำเส้นขนมจีน	8-12
3.2 การทำน้ำยาขนมจีนกะทิปลา	13-19
3.3 วิธีการฝึกอบรม	19
3.4 วิทยากร	19
3.5 ระยะเวลาและสถานที่จัดฝึกอบรม	19
3.6 กลุ่มเป้าหมาย	19
4. สรุปผลการอบรม	
4.1 ผลการอบรม	20
บรรณานุกรม	21

หลักสูตรการฝึกอบรม

“ทักษะการพัฒนาอาชีพ”

โครงการฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมจีนน้ำยากะทิปลา

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึก

1.1 เพื่อฝึกอบรมให้ประชาชนในชุมชนมีความรู้ และทักษะในการประกอบอาชีพ และสร้างรายได้เสริมเพิ่มขึ้น

1.2 เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจ ในการฝึกทักษะการทำเส้นขนมจีนเพื่อส่งเสริมการดำเนินงานของกลุ่มอาชีพที่มีอยู่ในชุมชนมีความสามารถในการผลิต ผลิตภัณฑ์ใต้อย่างมีประสิทธิภาพ และพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้ดียิ่งขึ้น

1.3 เพื่อกระตุ้นให้ประชาชนใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเองและครอบครัว

2. ระยะเวลาฝึกอบรม

จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการด้านทักษะการประกอบอาชีพเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับชุมชน การฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมจีนน้ำยากะทิปลา ผู้รับการฝึกอบรมจะต้องเข้าฝึกอบรมภาคทฤษฎี จำนวน 4 ชั่วโมง และฝึกภาคปฏิบัติ ทั้งหมดจำนวน 8 ชั่วโมง รวมทั้งหมดเป็น 12 ชั่วโมง โดยจะต้องเข้ารับการฝึกอบรมอย่างน้อยร้อยละ 80 ของระยะเวลาการฝึกอบรมทั้งหมด

3. คุณสมบัติผู้เข้าฝึกอบรม

3.1 บุคลากรของสถานประกอบกิจการทั่วไป

3.2 บุคคนทั่วไปที่สนใจเปิดกิจการเป็นของตนเองเพื่อสร้างรายได้

3.3 มีความพร้อมและสามารถเข้ารับการฝึกอบรมได้ตลอดโครงการ

5. หัวข้อการอบรม

หัวข้อการอบรม	**เวลา (ชั่วโมง)**	
	ทฤษฎี	**ปฏิบัติ**
1. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำยากะทิปลา	2	4
2. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำเส้นขนมจีน	2	4
การวัดและประเมินผล		
รวม	**4**	**8**
	12	

6. เนื้อหาวิชา

6.1 ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำยากะทิปลา (3:3)

วัตถุประสงค์

- เพื่อฝึกอบรมให้ประชาชนในชุมชนมีความรู้ และทักษะในการประกอบอาชีพ และสร้างรายได้เสริมเพิ่มขึ้น

คำอธิบายรายวิชา

อธิบายความหมาย ความสำคัญ ของน้ำยากะทิปลา อธิบายวัตถุดิบและส่วนผสม อัตราส่วนที่ใช้ในการทำขนมจีนน้ำยากะทิปลา และอธิบายขั้นตอนการทำขนมจีนน้ำยากะทิปลา และลงมือปฏิบัติทำขนมจีนน้ำยากะทิปลา

6.2 ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมจีน

วัตถุประสงค์

- เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจ ในการฝึกทักษะการทำเส้นขนมจีนเพื่อส่งเสริมการดำเนินงานของกลุ่มอาชีพที่มีอยู่ในชุมชนมีความสามารถในการผลิต ผลิตภัณฑ์ใต้อย่างมีประสิทธิภาพ และพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้ดียิ่งขึ้น

คำอธิบายรายวิชา

อธิบายความหมาย ความสำคัญ ของการทำเส้นขนมจีน อธิบายวัตถุดิบ ส่วนผสม อัตราส่วนที่ใช้ในการทำเส้นขนมจีน และขั้นตอนการทำเส้นขนมจีน รวมถึงลงมือปฏิบัติทำเส้นขนมจีน

7. วัดและประเมินผล

1. ประเมินความรู้ ความสามารถและศักยภาพในการปฏิบัติงานของผู้รับการฝึกอบรม

8. ผู้จัดทำหลักสูตร

1.ชื่อ นายศาศวัต	บุญไข	หน่วยงาน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาตาก
2.ชื่อ นางสาวกมลวรรณ	บุญวัต	หน่วยงาน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาตาก
3.ชื่อ นายพสิษฐ์	คำมัง	หน่วยงาน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาตาก
4.ชื่อ นางสาวน้ำฝน	พรมชมชา	หน่วยงาน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาตาก
5.ชื่อ นางสาวศิวัชญา	อินทฉิม	หน่วยงาน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาตาก
6.ชื่อ นางสาวธนวรรณ	ทุ่มสอน	หน่วยงาน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาตาก

ลงชื่อ.....ผู้ขออนุมัติหลักสูตร
(นางนมิดา ซื่อสัตย์สกุลชัย)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์เกรียงไกร ธารพรศรี)
ผู้อำนวยการสถาบันถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชน

1. ความเป็นมา

1.1 ความเป็นมาตำบลหนองบัวเหนือ

ตำบลหนองบัวเหนือ อำเภอเมือง จังหวัดตาก ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม และรับจ้าง โดยการเพาะปลูกหลักที่สำคัญของพื้นที่ ได้แก่ ข้าว ข้าวโพด มันสำปะหลัง ถั่วเหลือง ถั่วเขียว รวมถึงผลไม้ ได้แต่ มะม่วง กล้วย ลำไย มะนาว และพืชผักสวนครัวต่างๆ เป็นต้น โดยการเพาะปลูกดังกล่าวจะเป็นการปลูกตามฤดูกาล หากปีไหนไม่แล้ง หรือน้ำไม่ท่วม เกษตรกรจะมีรายได้จากพืชผลทางการเกษตรมาเป็นรายได้สำหรับการใช้จ่ายภายในครอบครัว ซึ่งบางส่วนมีการกู้ยืมเงินนอกระบบมาเป็นค่าใช้จ่ายในครัวเรือน ชาวบ้านส่วนใหญ่ยังไม่มีอาชีพเสริมเพื่อสร้างรายได้ให้กับครอบครัวนอกเหนือจากการทำเกษตรกรรม ประกอบกับปัญหาด้านค่าครองชีพที่เพิ่มขึ้นสูงในปัจจุบัน จึงทำให้ชาวบ้านประสบปัญหาเกี่ยวกับรายได้ที่ไม่เพียงพอต่อการเลี้ยงชีพ

ตำบลหนองบัวเหนือ ได้มีการพัฒนาทักษะอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้แก่ผู้ที่สนใจภายในชุมชน สิ่งสำคัญที่จะขับเคลื่อนการบริหารจัดการกลุ่มอาชีพให้ประสบผลสำเร็จนั้น จะต้องมีการระดมทุนภายในกลุ่มเพิ่มขึ้น กระบวนการดำเนินงานของกลุ่มควรมีเป้าหมายที่ชัดเจน และควรมีการพัฒนาทักษะความสามารถของสมาชิกโดยการไปศึกษาดูงาน ฝึกอบรมและการพัฒนาฝีมือแรงงานด้านการผลิต จากการถ่ายทอดองค์ความรู้และประสบการณ์โดยผู้ที่มีทักษะและประสบการณ์ภายในกลุ่มส่งเสริมกลุ่มอาชีพให้เข้าร่วมโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ เพื่อให้ได้เครื่องหมายรับรองมาตรฐานจากหน่วยงานหรือองค์กรต่าง ๆ ซึ่งจะช่วยให้การยกระดับมาตรฐานสินค้ามีคุณภาพมากยิ่งขึ้น

จากเหตุผลและความจำเป็นดังกล่าว การศึกษาแนวทางการพัฒนากลุ่มอาชีพ จะเป็นอีกวิธีการที่ทำให้ทราบข้อมูลที่แท้จริง เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาพัฒนากลุ่มอาชีพ พัฒนาศักยภาพคน สร้างองค์ความรู้ เพื่อให้ประชาชนมีการประกอบอาชีพที่หลากหลาย และสามารถใช้ในการทำมาหากินให้เกิดการสร้างรายได้สำหรับการใช้จ่ายในครัวเรือนที่เพิ่มมากขึ้น โดยควรให้มีการส่งเสริมและสนับสนุนอาชีพต่างๆ ให้กับคนในหมู่บ้าน ซึ่งถือเป็นฐานรากสำคัญต่อการพัฒนาระดับคุณภาพชีวิตของประชากรต่อไป

2. แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับการฝึกอบรม

2.1 ความหมายของการฝึกอบรม

การฝึกอบรม หมายถึง กระบวนการที่จัดขึ้นอย่างมีระบบ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานของบุคคล โดยมุ่งที่จะเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ และเจตคติของบุคคล เพื่อที่จะสามารถปฏิบัติงานได้ดียิ่งขึ้น ซึ่งจะนำไปสู่การพัฒนาและเพิ่มผลผลิต ทำให้เกิดผลสำเร็จตามเป้าหมาย

เพ็ญจันทร์ สังข์แก้ว (2544) กล่าวว่ากระบวนการฝึกอบรม หมายถึง ลำดับการกระทำซึ่งดำเนินการต่อเนื่องกันไปจนสำเร็จ ณ ระดับหนึ่งและได้แบ่งกระบวนการฝึกอบรมเป็นขั้นตอนที่สำคัญ 4 ขั้นตอน ดังนี้

1) การพิจารณาความจำเป็นของการฝึกอบรม

2) การวางแผนฝึกอบรม

3) การดำเนินการฝึกอบรม

4) การประเมินผลการฝึกอบรม

สมชาติ กิจยรรยง (2545) กล่าววา่ การฝึกอบรม หมายถึงกระบวนการที่จะทำให้ผู้เข้ารับการอบรมเกิดความรู้เกิดความเข้าใจ เกิดความชำนาญ และเกิดเจตคติที่ดีเกี่ยวกับเรื่องใดเรื่องหนึ่ง จนกระทั่งสามารถทำให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเกิดการเรียนรู้หรือเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมไป ตามวัตถุประสงค์ของการฝึกอบรมอย่างมีประสิทธิผลและประสิทธิภาพ จากความหมายของการฝึกอบรมที่ได้กล่าวมาแล้วข้างต้น สรุปได้ว่าการฝึกอบรมเป็นวิธีการในการพัฒนาบุคลากรให้มีความรู้ความเข้าใจ มีความสามารถ มีทักษะเกิดเจตคติที่ดีต่อการปฏิบัติงานโดยใช้กลวิธีที่เหมาะสมในการสร้างประสบการณ์จากการฝึกปฏิบัติจริงของผู้เข้ารับ การฝึกอบรมเพื่อพัฒนาตนเอง และหน่วยงานให้มีความก้าวหน้ายิ่งขึ้น

กระบวนการฝึกอบรม หมายถึง "กระบวนการหรือขั้นตอนการปฏิบัติในอันที่จะทำให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเกิดความรู้ความเข้าใจ ทัศนคติ ทักษะ หรือความชำนาญ ตลอดจนประสบการณ์ในเรื่องใดเรื่องหนึ่งและเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมไปตาม วัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ สำนักงาน ก.พ. (2532)

2.2 ความจำเป็นของการฝึกอบรม

ดนัย เทียนพุฒ (2540) อธิบายว่า ความจำเป็นในการฝึกอบรมและพัฒนาสำคัญอย่างยิ่ง เพราะว่า บอกให้เรารู้ว่าพนักงาน ฝ่ายงาน หรือธุรกิจ จำเป็นที่จะต้องฝึกอบรมและพัฒนาอะไรจึงจะมาตรฐานหรือผลลัพธ์ที่ต้องการความจำเป็นมีความหมายได้ 2 อย่างด้วยกัน คือ

1.เป็นสิ่งที่ขาดหรือบกพร่อง โดยอยู่บนพื้นฐานของการเปรียบเทียบระหว่างผลงานที่ต้องการที่เป็นอยู่จริง ซึ่งในแง่มุมของผู้เข้ารับการอบรม คือขาดความสามารถบางครั้งทำให้ผู้เข้ารับการอบรมบางส่วนรู้สึกต่อต้านการฝึกอบรมและพัฒนา

2.เป็นโอกาสหรือศักยภาพในการปรับปรุงผลงาน การมองว่าโอกาสด้วยเหตุผลที่ว่าเป็นการจูงใจคนให้ปรับปรุง หรือโอกาสเพื่อความสำเร็จ โดยการอาศัยโมเดลของความสามารถ มาใช้กำหนดแนวทางการฝึกอบรมและพัฒนา

การฝึกอบรมเป็นกระบวนการพัฒนาบุคคล ประกอบด้วยกิจกรรมต่าง ๆ ที่มีความสัมพันธ์ซึ่งกันและกัน กิจกรรมจะต้องดำเนินไปตามลำดับขั้นตอนและต่อเนื่องความจำเป็นในการฝึกอบรม เกิดขึ้นจากการมีปัญหา ข้อขัดข้องและอุปสรรคที่ไม่พึงปรารถนาในหน่วยงานหรือองค์กรการฝึกอบรมไม่สามารถแก้ไขปัญหาในหน่วยงานหรือองค์กรได้ทั้งหมด การฝึกอบรมที่วางแผนอย่างดีก็น่าจะแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม การฝึกอบรมไม่สามารถแก้ปัญหาที่เกิดจากตัวบุคคลและการฝึกอบรมสามารถแก้ไขได้บ้างหากเกิดปัญหาจากอุปกรณ์วัสดุต่าง ๆ

วิจิตร อาวะกุล (2540) ได้กล่าวว่า ความจำเป็นในการฝึกอบรม หมายถึง ปัญหาอุปสรรคข้อขัดข้องใด ๆ เรื่องใดเรื่องหนึ่งในการทำงาน เช่น ความรู้ไม่พอความเข้าใจ ทัศนคติความชำนาญ และสามารถที่จะแก้ไขได้ด้วยการฝึกอบรม

2.3 วัตถุประสงค์ของการฝึกอบรม

น้อย ศิริโชติ (2552) อธิบายว่าการฝึกอบรมเป็นสิ่งจำเป็นและเป็นภารกิจที่สำคัญประการหนึ่งในกระบวนการบริหารงานบุคคลสมัยใหม่และยิ่งมีความจำเป็นมากขึ้นเมื่อหน่วยงานมีการขยายตัวซึ่งต้องการบุคลากรที่มีความรู้ความชำนาญ ในการปฏิบัติงานจำนวนมากขึ้น แต่อย่างไรก็ตามการฝึกอบรมจะประสบความสำเร็จหรือไม่นั้น จะต้องขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ของการฝึกอบรมเป็นสำคัญ โดยทั่วไปสรุปมีวัตถุประสงค์สรุปได้ ดังนี้

1.1 เพื่อฝึกอบรมให้ประชาชนในชุมชนมีความรู้ และทักษะในการประกอบอาชีพ และสร้างรายได้เสริมเพิ่มขึ้น

1.2 เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจ ในการฝึกทักษะการทำเส้นขนมจีนเพื่อส่งเสริมการดำเนินงานของกลุ่มอาชีพที่มีอยู่ในชุมชนมีความสามารถในการผลิต ผลิตภัณฑ์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้ดียิ่งขึ้น

1.3 เพื่อกระตุ้นให้ประชาชนใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเองและครอบครัว

วิจิตร อาวะกุล (2540) อธิบายว่าการกำหนดวัตถุประสงค์ของหัวข้อวิชาต้องเขียนในลักษณะของการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมเป็นผลของการเรียนรู้ที่เปลี่ยนแปลงไปหลังจากได้รับ การอบรมแล้ว พฤติกรรมนั้นต้องวัดได้สังเกตได้ทำให้ทราบว่าการอบรมบรรลุจุดหมายหรือไม่วัตถุประสงค์ที่ดีต้องระบุความสามารถที่ยอมรับได้ที่เกิดจากภายหลังการอบรมของผู้รับการอบรม

3. วิธีการดำเนินงาน

3.1 เนื้อหาการฝึกอบรมการทำเส้นขนมจีน

วัฒนธรรมการกินขนมจีนเป็นของคู่กับคนไทยมาช้านาน จะเห็นได้จากภูมิปัญญาการทำขนมจีนนั้นสืบทอดยาวนานทำกันทั่วไปในอุษาคเนย์ สำหรับประเทศไทยขนมจีนยังมีชื่อเรียกต่างๆ กันไปตามแต่ละภูมิภาค ได้แก่ ทางภาคเหนือเรียกว่าขนมเส้น ภาคอีสานเรียกว่าข้าวปุ้น และภาคใต้เรียกว่าหนุมจีน โดยเฉพาะทางภาคใต้ถือว่าการกินขนมจีนเป็นอาหารในครอบครัวที่สามารถทำกินกันได้ทุกเทศกาล กินกันได้ทุกเพศทุกวัย กินกันได้ทุกวี่ทุกวันเลยทีเดียว

วิถีการกินขนมจีนของภาคใต้นั้นจะมีการกินขนมจีนกับน้ำยากะทิ น้ำพริก และแกงไตปลาที่เรียกว่าทั้งเข้มและเผ็ดด้วยเครื่องแกงที่ร้อนแรงทำให้ต้องมีการกินแกล้มกับผักนานาชนิด โดยภาคใต้เรียกผักที่กินกับขนมจีนว่า “ผักเหนาะ” เช่นมีผักอย่างยอดมันปู ยอดมะม่วงหิมพานต์ ยอดมะกอก ยอดทำมัง สะตอ ลูกเนียง เม็ดกระถิน ถั่วฝักยาว ถั่วงอก ถั่วพู มะเขือเปราะ ใบบัวบก ฯลฯ เพื่อเป็นการดับความเผ็ดของน้ำยานั่นเอง และการทำเส้นขนมจีนสามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท คือ

1. ขนมจีนแป้งหมัก ทำมาจากแป้งข้าวเจ้า มีสีคล้ำออกน้ำตาล มีลักษณะเหนียวนุ่มกว่าขนมจีนแป้งสด และเก็บไว้ได้นานกว่า ไม่เสียง่าย แต่มีกลิ่นหมัก ใช้การหมักแป้งข้าวเจ้าและทำเส้นขนมจีนแบบโบราณ คือต้องเลือกใช้ข้าวแข็ง (ข้าวหนัก) เช่น ข้าวเล็บมือนาง ข้าวปั่นแก้ว ข้าวพลวง ถ้าข้าวยิ่งแข็งยิ่งดี เพราะเวลาทำขนมนแล้วจะทำให้ได้เส้นขนมจีนที่เหนียวเป็นพิเศษ นอกจากนี้ต้องใช้น้ำธรรมชาติ คือจากคลองชลประทานหรือน้ำขาดาล แต่ไม่ควรใช้น้ำประปา เพราะเส้นขนมจีนจะเละจับเส้นไม่ได้ และไม่มีกลิ่น นิยมทำทางภาคอีสานและภาคกลาง
2. ขนมจีนแป้งสด ทำมาจากข้าวเจ้าหรือปลายข้าวที่ผ่านการแช่หรือล้างน้ำก่อนนำมาโม่ ทำให้ลักษณะเป็นเส้นขนาดใหญ่กว่าขนมนแป้งหมัก มีสีขาวและอุ้มน้ำมากกว่า ตัวเส้นนุ่มเหนียวน้อยกว่าแป้งหมัก วิธีทำจะคล้ายกับขนมนแป้งหมัก แต่ใช้วิธีการผสมแป้งข้าวเจ้า และไม่ต้องแช่ข้าวหลายวัน เพื่อจะได้เส้นขนมจีนที่มีสีขาวน่ารับประทาน

3.1.1 เตรียมส่วนผสมสำหรับทำเส้นขนมจีนด้วยแป้งหมัก

ส่วนผสม

แป้งหมักขนมจีนแบบสำเร็จรูปถุงละ 21.50 กิโลกรัม	1	ถุง
เกลือป่น ขนาด 60 กรัม	2	ถุง
แป้งมัน	2	ขีด

อุปกรณ์

เครื่องนวดแป้ง
ตัวโรยเส้น
กระทะ
กะละมัง
กระชอนตักเส้น
ตะกร้า

3.1.2 ขั้นตอนการทำ

1. นำแป้งขนมจีนสำเร็จรูปไปต้มหรือนึ่งในน้ำเดือดจัด 30 นาที หรือจนแป้งสุก





2. นำแป้งที่ต้มหรือนึ่งแล้วมาตีด้วยเครื่องตี ทาน้ำมันที่เครื่องตีเล็กน้อยกันแป้งติด ผสมเกลือป่น ขนาด 60 กรัม 2 ถุง และแป้งมัน 2 ขีด ใช้เครื่องตีผสมเข้าด้วยกันค่อยๆ ใส่น้ำเปล่าลงไปสังเกตดูให้แป้งเหนียว ประมาณ 20 นาที









3. จากนั้นใช้ผ้ากรองผืนใหญ่ห่อแป้งแขวนไว้กรองให้ได้แป้งละเอียดไม่มีเม็ดแป้ง เพราะจะทำให้ติดหัวโรยแป้งตีจนแป้งให้เนียนเป็นเนื้อเดียวกันโดยไม่เติมน้ำแป้งที่ได้จะเป็นก้อนแป้งเหนียวนุ่ม






4. นำแป้งที่กรองแล้วที่มีความเหลวพอสมควรใส่ถังเครื่องโรย กดสวิตช์เครื่องจะปั๊มตัวแป้งเข้าไปในท่อที่ปลายท่อที่ติดเครื่องโรยเป็นเส้นๆ ไว้ ตั้งน้ำให้เดือด กวนน้ำให้วนเพื่อให้เส้นสวย โรยเส้นลงในกระทะที่ตั้งน้ำเดือดไว้รอประมาณ 2 นาที ให้เส้นสุกและลอย








5. ใช้กระชอนตาข่ายเล็กๆ ตักขึ้นนำไปล้างถังน้ำเปลี่ยนไป 3-4 ถัง ต้องใช้มือกวนเบาในการล้างให้เส้นสะอาดใส ระวังคอยเปลี่ยนไม่ให้น้ำในถังร้อนบ่อยๆ น้ำร้อนทำให้เส้นจะแฉะ เสียเร็ว









6. การจับเส้น นำเส้นที่โรยล้างแล้ว แช่ในอ่างน้ำเพื่อจับเส้น การจับเส้นด้านหัววนไปทางเดียวกันและบีบน้ำออกเบาๆ น้ำที่แช่เส้นใช้ 2-3 ครั้ง จะต้องเปลี่ยนบ่อยๆ ระวังไม่ให้น้ำร้อนหรือขุ่นขาว เส้นจะเสียง่าย









7. การบรรจุตะกร้า ปกติจะบรรจุขนาดครึ่งกิโลกรัม และ 1 กิโลกรัม 2กิโลกรัม แต่ถ้าลูกค้ามาสั่งพิเศษจะเป็นตะกร้าใหญ่ 5 หรือ 10 กิโลกรัม และใช้พลาสติกซีนเตรียมจำหน่าย หรือ ส่งลูกค้า









3.2 การทำน้ำยาขนมจีนกะทิปลา

ชนิดขนมจีนน้ำยาขนมจีนมีด้วยกันอยู่ 2 แบบ ขนมจีนน้ำยาป่า และขนมจีนน้ำยากะทิ ในเครื่องแกงประกอบไปด้วยสมุนไพรที่มีประโยชน์ต่อร่างกายหลากหลายชนิด เช่น กระชายขาว ข่า หอมแดง กระเทียม ใบมะกรูด และตะไคร้ รวมถึงผักเครื่องเคียง ถั่วฝักยาว แตงกวา ถั่งงอก กระหล่ำปลี ใบแมงลัก ผักชีฝรั่ง ผักชีลาว หัวปลี ถั่วพู ยอดกระถิน ฝักกระถินอ่อน มะระลวก ผักบุ้งลวก อุดมไปด้วยวิตามินและแร่ธาตุต่าง ๆ ที่จำเป็นต่อร่างกาย

3.2.1 เตรียมส่วนผสมสำหรับการทำน้ำยากะทิปลา

ส่วนผสม

หัวกะทิ	5	โล
หางกะทิ	3	โล
ปลายี่สก	5	โล
หอมแดง	2	โล
กระชาย	1	โล
ข่า	2	ขีด
ตะไคร้	½	โล
พริกแห้ง	1	ขีด
กระเทียมกลีบ	1	โล
กะปิเค็ม	2	ขีด
ปลาร้า	2	ขีด
รสดี	2	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	1	ช้อนชา
ชูรส	2	ช้อนชา
น้ำมัน	1	ขวด
น้ำสะอาด	5	ลิตร

วัตถุดิบเครื่องเคียง

ถั่วฝักยาวต้มสุก
กระหล่ำปีหั่นฝอย
ใบโหระพา
พริกแห้งคั่ว
หอมเจียว
ถั่วงอก
ผักกาดดองหั่นฝอย
หัวปลีหั่นตามยาว

อุปกรณ์

มีด

เขียง

กะละมัง

เตาถ่าน

หม้อ

เครื่องปั่น

กระทะ

ทัพพีกระบวย

ตะหลิว

ตะแกง

กระด้งหรือกระชอนตาถี่

ครก

3.2.2 ขั้นตอนการทำ

1. ต้มน้ำให้เดือดนำปลาที่เตรียมไว้ไปนึงให้สุก จากนั้นก็นำเนื้อปลาเอาก้างออกตำเนื้อปลาที่แยกออกให้เป็นเนื้อเดียวกัน











2. นำหัวกะทิที่เตรียมไว้มาต้มให้เดือด





3. นำพริกแห้ง กระชาย กระเทียม หอมแดง ตะไคร้ ข่าอ่อน กะปิ ปลาร้าสับละเอียด และหางกะทิที่เตรียมเทรวมกัน นำไปตั้งไฟ ต้มให้ส่วนผสมสุก พักไว้ให้เย็น



























4. ตักเครื่องแกงที่ต้มเมื่อสักครู่มาตำหรือปั่นให้ละเอียด จากนั้นกรอกใช้เฉพาะน้ำเครื่องแกง









5. นำหัวกะทิที่ต้มไว้มาเทผสมกับเครื่องแกงที่ปั่น เติมน้ำตามต้องการ ปรุงรสตามใจชอบ จากนั้นนำปลาที่ตำละเอียดใส่ลงหม้อ คนให้เข้ากัน รอจนเดือดจึงยกหม้อลง











6. นำหอมแดงที่เตรียมไว้มาซอยแล้วนำไปเจียวให้เหลืองสวย ตักพักให้เย็น













7. ต้มน้ำสะอาดให้เดือด นำถั่วฝักยาวที่เตรียมไว้ไปต้ม ต้มพอสุก ตักใส่ภาชนะที่ใส่น้ำแข็งเพื่อให้สีของถั่วฝักยาวสวยเป็นสีเขียวน่ารับประทาน จากนั้นนนำถั่วไปหั่นฝอยเตรียมไว้รับประทานคู่กับขนมจีนน้ำยา









8. กระหล่ำปรีที่เตรียมไว้ หั่นฝอย





9. เตรียมครื่องเคียงจัดใส่จาน พร้อมเส้นขนมจีนรับประทานคู่กับน้ำยากะทิปลา








3.3 วิธีการฝึกอบรม

บรรยาย ฝึกปฏิบัติ นำเสนอวิธีการทำเส้นขนมจีน และวิธีการทำน้ำยาขนมจีนกะทิปลา

3.4 วิทยากร

การทำเส้นขนมจีน : นางประทุม ปัญญาอ่อง

การทำน้ำยาขนมจีนกะทิปลา : นางจุรีย์ ยมเกิด

3.5 ระยะเวลาและสถานที่จัดฝึกอบรม

จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการด้านทักษะการประกอบอาชีพเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับชุมชน การฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมจีนน้ำยากะทิปลา

ผู้รับการฝึกอบรมจะต้องเข้าฝึกอบรมภาคทฤษฎี จำนวน 4 ชั่วโมง และฝึกภาคปฏิบัติ ทั้งหมดจำนวน 8 ชั่วโมง รวมทั้งหมดเป็น 12 ชั่วโมง โดยจะต้องเข้ารับการฝึกอบรมอย่างน้อยร้อยละ 80 ของระยะเวลาการฝึกอบรมทั้งหมด

ณ บ้านสวนนางนมิดา ซื่อสัตย์สกุลชัย

3.6 กลุ่มเป้าหมาย

1. บุคลากรของสถานประกอบกิจการทั่วไป
2. บุคคนทั่วไปที่สนใจเปิดกิจการเป็นของตนเองเพื่อสร้างรายได้
3. มีความพร้อมและสามารถเข้ารับการฝึกอบรมได้ตลอดโครงการ

4. บทสรุป

4.1 ผลการอบรม

จากผลการดำเนินงานโครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) (มหาวิทยาลัยสู่ตำบล สร้างรากแก้วให้ประเทศ) ได้รับความรู้เกี่ยวกับทักษะการพัฒนาอาชีพ ตำบลหนองบัวเหนือ จังหวัดตาก โดยบุคลากรในชุมชนสามารถพัฒนาต่อยอดธุรกิจ หรือสร้างรายได้ให้แก่คนในชุมชนตำบลหนองบัวเหนือ จังหวัดตาก โดยยึดหลักสูตรของโครงการเป็นหลัก และนำไปปรับปรุงเพื่อพัฒนาสูตรเป็นของคนในชุมชน และสามารถนำความรู้ไปปรับใช้ให้เกิดประโยชน์กับทักษะการพัฒนาอาชีพ ตำบลหนองบัวเหนือ จังหวัดตากให้ได้มากที่สุด

ผู้เข้าร่วมอบรมส่วนใหญ่ได้รับความรู้ ความเข้าใจ และสามารถอธิบายหลักการขั้นตอนในการอบรมทักษะการพัฒนาอาชีพได้ตามวัตถุประสงค์หลักของผู้จัดอบรม

บรรณานุกรม

สุชานาถ พัฒนวงศ์งาม, (2554). แนวทางการพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนในชุมชน ตำบลบางสระเก้า อำเภอแหลมสิงห์ จังหวัดจันทบุรี เพื่อเพิ่มรายได้ที่ยั่งยืน.

ผการัตน์ พินิจวัฒน์. (2559). “Board Phon Sai Village” วารสารสันติศึกษาปริทรรศน์ มจร ปีที่ 6 ฉบับที่ 3 (กรกฎาคม-กันยายน 2561). มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย: ภาควิชาสังคมศาสตร์.

ผการัตน์ พินิจวัฒน์. (2551). “Thebhattee” วารสารสันติศึกษาปริทรรศน์ มจร ปีที่ 6 ฉบับที่ 3 (กรกฎาคม - กันยายน 2561). มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย: ภาควิชาสังคมศาสตร์

เพ็ญจันทร์ สังข์แก้ว. (2544). การบริหารการฝึกอบรม. เพชรบูรณ์: คณะวิทยาการจัดการสถาบันราชภัฏ- เพชรบูรณ์.

สมชาติ กิจยรรยง, อรจรีย์ ณ ตระกั่วทุ่ง. (2545). เทคนิคการจัดฝึกอบรมอย่างมีประสิทธิภาพ (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: ซีเอ็ดยูเคชั่น.

สมชาติ กิจยรรยง. (2545). เทคนิคการเป็นวิทยากรฝึกอบรม. (พิมพ์ครั้ง 2). กรุงเทพฯ : มัลติอินฟอร์เมชั่น เทคโนโลยี.

ดนัย เทียนพุฒ. (2540). กลยุทธ์การพัฒนาคน. กรุงเทพฯ: บุ๊คแบงก์.

วิจิตร อาวะกุล. (2540). การฝึกอบรมและพัฒนาบุคลากร. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

น้อย ศิริโชติ. (2552). เทคนิคการฝึกอบรม. กรุงเทพมหานคร: โอเดียนสโตร์.