

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพการทำก๋วยเตี๋ยวลวกจำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางคล้า

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ก๋วยเตี๋ยว เป็นอาหารชนิดหนึ่ง มีลักษณะเป็นเส้นยาว ทำมาจากแป้งข้าวเจ้าเป็นส่วนใหญ่ โดยมากจะ ลวกให้สุกในน้ำเดือด สะเด็ดน้ำแล้วนำมาใส่เครื่องปรุงชนิดต่างๆ นิยมรับประทานทั้งแบบน้ำและ แบบแห้ง นิยม ใช้ตะเกียบเป็นเครื่องมือช่วยรับประทานคำว่า "ก๋วยเตี๋ยว" อาจจะมาจากภาษาจีนฮกเกี้ยนหรือ ภาษาจีนแต้จิ๋ว (ข้าวที่เป็นเส้น) ได้รับอิทธิพลมาจากภาษาจีนฮกเกี้ยนอย่างมาก จึงทำให้ไม่ทราบสำเนียงที่มาจากที่แน่ชัด การ นำเข้าสู่ประเทศไทยสันนิษฐานกันว่าก๋วยเตี๋ยวในประเทศไทยมีมาเมื่อประมาณสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ซึ่งเป็นช่วงที่ไทยมีการติดต่อกับชาวต่างชาติมากมาย และชาวจีนก็ได้นำเอาก๋วยเตี๋ยวเข้ามากิน กันในเรือ โดยต้ม ในน้ำซุบ มีการใส่หมู ใส่ผักและเครื่องปรุงเพื่อความอร่อย แต่สำหรับคนไทยแล้วถือว่าเป็นสิ่ง ที่แปลกใหม่ในยุค นั้น และได้นำมาประกอบเป็นอาหารอื่นๆ บริโภคกันจนมีความเป็นที่รู้จักกันเป็นอย่างดี และ เริ่มมีการทำเส้น ก๋วยเตี๋ยวในประเทศไทย ในสมัย จอมพล ป.พิบูลสงคราม เป็นนายกรัฐมนตรี ได้มีนโยบายรัฐนิยมที่สนับสนุนให้ ประชาชนบริโภคก๋วยเตี๋ยว ซึ่งจอมพล ป.เห็นว่าหากประชาชนหันมาร่วมกันบริโภค ก๋วยเตี๋ยว จะเป็นการช่วยเหลือเศรษฐกิจของชาติในตอนนั้น เพื่อให้เงินหมุนเวียนในประเทศ

ในปัจจุบัน คนไทยหันมาดูแลสุขภาพกันมากขึ้น ซึ่งก๋วยเตี๋ยวลวก ก็เป็นหนึ่งใน อาหาร ระหว่างมือหรืออาหารว่าง ที่คนไทยนิยมรับประทานกันมาก ซึ่งมีผัก หมูและเห็ดค่อนข้างใน เวลารับประทาน จะทานกับน้ำจิ้มที่มีรสจัดคล้ายน้ำจิ้มที่ทานกับอาหารทะเล แต่ใส่ใบโหระพาเพื่อเพิ่มความหอมและ รสชาติที่ดี เป็นอาหารที่รับประทานง่าย สะดวก และรวดเร็ว แถมยังได้สารอาหารครบทั้ง ๕ หมู่ เหมาะสำหรับคนที่รักสุขภาพ และ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง วางขายหน้าบ้านหรือในชุมชน ตลาดนัดได้ จึงเป็นช่องทางที่ดีอีกทางหนึ่ง สำหรับคนที่กำลังมองหาอาชีพใหม่ๆ อาชีพการขายก๋วยเตี๋ยวลวก สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง หรือเป็น รายได้เสริม เป็นการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเอง หรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมายที่สามารถเข้าเรียนในหลักสูตร ได้แก่ ผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดสร้างสรรค์
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ และคุณลักษณะดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เรียน/ผู้รับบริการ มีความรู้ ความเข้าใจ ในการทำก๋วยเตี๋ยวลวกได้
๒. เพื่อให้ผู้เรียน/ผู้รับบริการ สามารถทำก๋วยเตี๋ยวลวกไว้บริโภคในครัวเรือนเพื่อเสริมสร้าง สุขภาพที่ดีได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียน/สามารถดัดแปลงตัวไส้ได้หลากหลาย และนำไปจำหน่ายเป็นรายได้เสริมของ ครอบครัวได้
๔. เพื่อให้ผู้เรียน/ผู้รับบริการ มีความรู้ในการคำนวณต้นทุนเพื่อกำหนดราคาขาย วิธีการหาแหล่ง จำหน่ายและการบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มราคาสินค้า

เป้าหมาย

๑. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลา

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการ ประกอบอาชีพการทำ ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน	<p>๑.๑บอก ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำ ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนได้</p> <p>๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำ ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ได้</p> <p>๑.๓ บอกและหาแหล่ง เรียนรู้ในการประกอบอาชีพก๋วยเตี๋ยวลุยสวนได้</p> <p>๑.๔ บอกทิศทางการ ประกอบอาชีพ ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนสู่การขายได้</p>	<p>๑.๑ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพการทำ ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน</p> <p>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำ ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน</p> <p>๑.๓ ทิศทาง พัฒนาการ ประกอบอาชีพ การทำ ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนสู่การขาย</p>	<p>๑.๑ วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องความสำคัญของอาชีพการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน</p> <p>๑.๒ ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ</p> <p>๑.๓ วิทยากรกับผู้เรียน ร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบวิธีการในการประกอบอาชีพการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน กับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและ ศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น</p>	๓๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	<p>๒.๑ บอก ส่วนผสม เครื่องปรุงและวัตถุดิบ ของ ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ซีฟู้ด ได้</p> <p>๒.๒ บอกวัตถุดิบ และ เครื่องปรุง น้ำจิ้มก๋วยเตี๋ยวลุยสวนได้</p> <p>๒.๓ วิธีและ ขั้นตอนในการ เตรียม แป้ง ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน และ ผัก</p> <p>๒.๔ วิธีและ ขั้นตอนในการ ทำน้ำจิ้ม ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน</p> <p>๒.๕ วิธีการห่อ แผ่น ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนและวิธีการ ทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวนสูตรต่าง ๆ</p> <p>๒.๖ การบรรจุ ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ในกล่องบรรจุภัณฑ์</p>	<p>๒.๑ ส่วนผสม เครื่องปรุง และ วัตถุดิบ ของ ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน</p> <p>๒.๒ วัตถุดิบและ เครื่องปรุงน้ำจิ้ม ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน</p> <p>๒.๓ วิธีการเตรียม แป้ง ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน และ ผัก</p> <p>๒.๔ บอกขั้นตอนการ จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือ ที่ใช้ในการทำ ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ได้</p> <p>๒.๕ บอกขั้นตอน การทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ถูกต้องตาม ขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน</p>	<p>๒.๑สถานที่ ในการ ประกอบอาชีพ</p> <p>๒.๒ ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์</p> <p>๒.๓ จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับส่วนผสม เครื่องปรุงและวัตถุดิบของ ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน</p> <p>๒.๔ จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารของอุปกรณ์ในการทำน้ำจิ้มก๋วยเตี๋ยวลุยสวน</p> <p>๒.๕ จัดให้ผู้เรียนศึกษา วิธีการเตรียมแป้งก๋วยเตี๋ยวลุยสวน และ ผัก พร้อมวิธีการทำ และฝึกปฏิบัติ</p> <p>๒.๖ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวิธี และขั้นตอนในการทำ น้ำจิ้ม ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน</p> <p>๒.๕ จัดให้ผู้เรียนรู้จัก วัตถุดิบในการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวนสูตรต่าง ๆ พร้อม ปฏิบัติ</p> <p>๒.๖ อธิบายขั้นตอนการจัด และตกแต่งการบรรจุ ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนซีฟู้ด ใน กล่องบรรจุภัณฑ์</p>	๑	๑

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>๓.๑ สามารถสำรวจและ ศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของ แหล่ง ทรัพยากร ได้</p> <p>๓.๒ สามารถ กำหนดและ ควบคุม คุณภาพ ผลผลิตที่ ต้องการได้</p> <p>๓.๓ สามารถลด ต้นทุนการผลิต แต่ คุณภาพคง เดิมได้</p> <p>๓.๔ สามารถ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยง และการจัดการ ความเสี่ยง ได้</p> <p>๓.๕ สามารถ ศึกษาข้อมูล การตลาด วิเคราะห์ ความ ต้องการของ ตลาด ในชุมชน</p> <p>๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการ จัดการตลาด ได้</p> <p>๓.๗ สามารถคิด ต้นทุนการผลิต การกำหนดราคา ขาย การส่งเสริม การขาย การ กระจายสินค้าได้</p>	<p>๓.๑ สำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของ แหล่งทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนดและ ควบคุมคุณภาพ ผลผลิต ที่ต้องการ</p> <p>๓.๓ การลดต้นทุน การ ผลิตแต่คุณภาพ คงเดิม</p> <p>๓.๔ การศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความ เสี่ยงและการ จัดการ ความเสี่ยง</p> <p>๓.๕ การศึกษาข้อมูล การตลาด วิเคราะห์ ความต้องการของ ตลาด ในชุมชน</p> <p>๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์และ แผนการจัดการตลาด</p> <p>๓.๗ การคิดต้นทุน การ ผลิต การกำหนด ราคา ขาย การ ส่งเสริมการขาย การ กระจายสินค้า</p>	<p>๓.๑ สำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของ แหล่งทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การ กำหนดและการ ควบคุม คุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ</p> <p>๓.๓ ศึกษาการลดต้นทุน การผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่า จะ เกิดขึ้น และมีแนวทาง ในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๓.๖ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และ แผนการจัดการตลาดที่ เกี่ยวข้องกับการขาย กว้างเดี่ยวลุยสวนซีฟู้ด</p> <p>๓.๗ ดำเนินการตาม กระบวนการจัดการ การตลาด เช่น การคิด ต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การ กระจายสินค้า</p>	๓๐ นาที	

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทนาการ
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

- | | |
|--|-----------|
| ๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี | ร้อยละ ๒๐ |
| ๒. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน | |
| ๒.๑ ทักษะการปฏิบัติ | ร้อยละ ๔๐ |
| ๒.๒ คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ | ร้อยละ ๔๐ |
| ๓. เครื่องมือวัดและประเมินผล | |
| ๓.๑ แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน | |
| ๓.๒ แบบสังเกตพฤติกรรม | |
| ๓.๓ แบบประเมินผลชิ้นงาน | |

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐
๓. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้