

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การทำยาگیโซบะ จำนวน ๓ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์
 กลุ่มอาชีพเกษตร กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

อาหารเส้น คือ อาหารยอดนิยมของทุกชนชาติ ทุกเพศทุกวัย เมนูประเภท “เส้น” มีอยู่ทุกมุมของโลก เช่น จีนมี เส้นก๋วยเตี๋ยว และสารพัดเส้น ฝรั่งเศสมี พาสต้า ญี่ปุ่นมี เส้นโซบะ เสร์ราเม็ง เส้นโซเมน เส้นเส้นบุก และเส้นอุด้ง เกาหลี มีเส้นจางังเมียน ไทย มีเส้น ขนมจีน ประโยชน์ของการกินเส้นมีหลายหลาย ขนมจีน ก๋วยเตี๋ยว พาสต้า วุ้นเส้น บะหมี่ จัดว่าเป็นอาหารประเภทเส้น อาหารจากแป้ง

เมนูยอดฮิตในร้านอาหารญี่ปุ่นที่ได้รับความนิยมในกลุ่มลูกค้าคนไทยอย่างมากคือ เมนูผัดเส้น “ยาگیโซบะ” ซึ่งเคล็ดลับความอร่อยอยู่ที่เส้นและกรรมวิธีการปรุง โดยเส้นยาگیโซบะต้องเป็นเส้นกลม ใหญ่ สีเหลือง ทำจากแป้งสาลี ไข่ น้ำ และเกลือ นอกจากต้องนวดให้แป้งเข้ากันอย่างดีแล้ว ยังต้องลวกเส้นให้สุกพอดีไม่และ จากนั้นเป็นขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ ทั้งกระเทียมสับ กะหล่ำปลีหั่น แครอทหั่นเส้น รวมถึงเนื้อสะโพกหมูหมัก ยาگیโซบะเสิร์ฟเป็นอาหารจานหลักและเครื่องเคียงได้ และสามารถหาซื้อง่ายตามร้านสะดวกซื้อ

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์ เล็งเห็นการจัดการศึกษาอาชีพการทำยาگیโซบะ ในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถ และมีทักษะในการประกอบอาชีพ ซึ่งนับว่าเป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจของชุมชน ประชาชนอำเภอบ้านโพธิ์ สนใจการจัดการศึกษาเพื่อการมีงานทำ สนใจที่จะเรียนอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร เพื่อจะได้มีความรู้ความเข้าใจในการทำไข่เค็มสมุนไพร เพื่อใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประกอบอาชีพทำอาหารแปรรูปขายได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นการบูรณาการความร่วมมือระหว่าง กศน. ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งเรียนรู้ชุมชน และภาคีเครือข่าย
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการพัฒนาผู้เข้าร่วมโครงการให้มีความรู้ในการทำไข่เค็มสมุนไพร
๓. เน้นให้มีการฝึกทักษะการทำไข่เค็มสมุนไพร โดยการลงมือปฏิบัติ
๔. เน้นการจัดหลักสูตรที่ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้ที่เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจและทักษะในการทำยาگیโซบะ
๒. เพื่อให้ผู้ที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้จากการอบรมไปใช้ในการประกอบอาชีพการทำยาگیโซบะ ขายได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนในอำเภอบ้านโพธิ์ จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา

๓ ชั่วโมง แบ่งเป็น

ภาคทฤษฎี จำนวน ๓๐ นาที

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำยาภิ โษบะ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำยาภิ โษบะ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะ ในการทำยาภิโษบะ	๑. วัสดุอุปกรณ์ในการทำ ยาภิโษบะ ๒. การเลือกซื้อวัสดุใน การทำยาภิโษบะ ๓. เทคนิคและขั้นตอนใน การทำยาภิโษบะ ๔. ประเมินผลงาน/ ชิ้นงานของผู้เรียน	- ๑. วิทยากรให้ ความรู้ เรื่องแนะนำ วัสดุ อุปกรณ์ใน การทำและ การเลือกใช้ เลือกซื้อ วัสดุในการ ทำยาภิ โษบะ ๒. วิทยากร สาธิต ขั้นตอนการ ทำยาภิ โษบะ ๓. ประเมินผล งาน/ ชิ้นงานของ ผู้เรียน	๑๕ นาที	๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที
๒	สรุปองค์ความรู้ ในการทำยาภิ โษบะ	- เพื่อสรุปองค์ความรู้ ใน การทำยาภิโษบะของ ผู้เรียน	ทบทวนองค์ความรู้ที่ ได้รับจากการทำยาภิ โษบะ	- วิทยากร และผู้เรียน ร่วมกัน อภิปราย สรุปองค์ ความรู้	๑๕ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

๑. แผ่นพับการทำยา گیโชนะ
๒. วัสดุฝึก
๓. แบบทดสอบ จำนวน ๕ ข้อ

การวัดและประเมินผล

๑. ทดสอบความรู้ของผู้เรียนโดยใช้แบบทดสอบความรู้ แบบเลือกตอบ จำนวน ๕ ข้อ
๒. ประเมินผลการจบหลักสูตรของผู้เรียนซึ่งดำเนินการประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตรจะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน โดยใช้แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.๗)
๓. ประเมินความพึงพอใจของผู้เรียนเพื่อนำข้อมูลไปพัฒนาหลักสูตรและกระบวนการจัดการเรียนการสอนโดยใช้แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.๑๐)
๔. ติดตามผลการนำความรู้ไปใช้ของผู้เรียนตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด โดยใช้แบบติดตามผู้เรียนหลังจบการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศน.ตน.๒๒)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ต้องได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน
๒. ต้องมีเวลาเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน