

ชื่อหลักสูตร การทำกายวิยวตลอด

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพลูกศรการทำกายวิยวตลอด และการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพหรือใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรม มีความรู้ ความเข้าใจในอาชีพการทำกายวิยวตลอด
๒. เพื่อพัฒนาด้านอาชีพให้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรมและนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้
๓. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย
๔. เพื่อให้มีความรู้ด้านการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า การประชาสัมพันธ์ และเทคนิคการบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที

ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง ๓๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตร การทำก๋วยเตี๋ยวหลอด

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำก๋วยเตี๋ยวหลอดและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การทำก๋วยเตี๋ยวหลอด	- อุปกรณ์และการทำก๋วยเตี๋ยวหลอดมีดังนี้ ๑) กระทะสำหรับผัดใส่ก๋วยเตี๋ยว ๒) เขียง มีด ๓) หม้อซึ่งสำหรับนึ่งเส้นก๋วยเตี๋ยว ๔) หมูสับ จำนวน ๑ กิโลกรัม ๕) กระทียมกลีบใหญ่ จำนวน ๑ ก.ก. ๖) รากผักชีทุบ จำนวน ๓ ชีด ๗) น้ำมันหอย จำนวน ๑ ขวด ๘) ซีอิ้วขาว จำนวน ๑ ขวด ๙) ซีอิ้วดำ จำนวน ๑ ขวด ๑๐) น้ำปลา จำนวน ๑ ขวด ๑๑) น้ำตาลทราย จำนวน ๑ ก.ก. ๑๒) เต้าหู้เหลือง จำนวน ๕ แผ่น ๑๓) เส้นก๋วยเตี๋ยวแผ่นใหญ่ที่ยังไม่ตัด จำนวน ๔ ก.ก. ๑๔) ถั่วงอก จำนวน ๓ ก.ก. ๑๕) ไชโป้วหวาน จำนวน ๒ ก.ก. ๑๖) กุ้งแห้งฝอย จำนวน ๒ ชีด - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำก๋วยเตี๋ยวหลอด	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำก๋วยเตี๋ยวหลอด และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำก๋วยเตี๋ยวหลอด - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำก๋วยเตี๋ยวหลอดในแต่ละขั้นตอน	๑ ชั่วโมง	
๒	การทำก๋วยเตี๋ยวหลอด	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำก๋วยเตี๋ยวหลอด ได้ ๒.สามารถการทำกุนเชียงหมูได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำก๋วยเตี๋ยวหลอด - ปฏิบัติการทำก๋วยเตี๋ยวหลอด ๑) นำกระทียมมาแกะเปลือกสับให้ละเอียด ๒) นำรากผักชีสับให้ละเอียด ๓) นำหมูสามชั้นหั่นชิ้นเล็ก ๆ พอประมาณ ๔) นำเต้าหู้เหลืองหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ๕) ใส่ น้ำลงในหม้อ นำขึ้นตั้งไฟจนเดือด ๖) ใส่กระทียมสับและรากผักชีสับลงไป ในหม้อ	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำก๋วยเตี๋ยวหลอดพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๓ ชั่วโมง ๓๐ นาที

			<p>๗)ใส่หมุสามชั้น ประุงรสด้วยน้ำมันหอย ซีอิ้วขาว น้ำปลา ซีอิ้วดำ และน้ำตาลทราย</p> <p>๘)ปิดฝาหม้อด้วยไฟอ่อนนานประมาณ ๑ ชั่วโมง จากนั้นใส่เต้าหู้เหลือง/เต้าหูขาวลงไป ตุ่นต่ออีก ๓๐ นาที เป็นอันว่าเสร็จแล้ว สำหรับการทำให้ก้วยเตี้ยวหลอด</p> <p>๙)นำเส้นก้วยเตี้ยวแผ่นใหญ่ออกมาวางที่ละแผ่นแล้วนำถ่วงอกใส่ลงไปพอประมาณขึ้นอยู่กับความชอบของแต่ละคน ม้วนแผ่นก้วยเตี้ยวเส้นใหญ่ให้กลม แล้วนำไปนึ่งบนหม้อซึ้ง ประมาณ ๑๐ นาที</p> <p>๑๐)เสร็จแล้วนำเส้นที่นึ่งเสร็จแล้วออกมาวางใส่จาน</p> <p>๑๑)ตักส่วนผสมน้ำราด ราดลงบนก้วยเตี้ยวที่ตัดไว้ โรยหน้าด้วยไชโป้วหวาน กระเทียมเจียว พริกไทยป่น ต้นหอมผักชีซอย พร้อมเสิร์ฟรับประทานได้</p>			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย ๑)การบรรจุภัณฑ์ ๒)การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่น่าสนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑.๓๐ ชั่วโมง	๓.๓๐ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
3. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำว้อยเดี่ยวตลอด

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
3. สามารถนำไปใช้ในชีวิตรประจำวันในการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

ประกาศนียบัตรการศึกษา ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย

การเทียบโอน

-