

หลักสูตรก๊วยเตี๋ยวลุยสวน

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษาจากระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วยอาชีพ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์ กลุ่มอำนวยการ และอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติ ที่ดีต่อการประกอบอาชีพ และทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษาจากระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทราเห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของ สถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งเน้นเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องตลอดชีวิตจึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้นกลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมงเพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกันสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อนตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการทำก๊วยเตี๋ยวลุยสวน
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

๑. ผู้ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒๐ นาที

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง ๔๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตรก๋วยเตี๋ยวลุยสวน

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน	- บอกวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวนได้ - การผสมวัตถุดิบในการทำน้ำจิ้มก๋วยเตี๋ยวลุยสวน	- อุปกรณ์ - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์ ๑. น้ำตาลทราย ๒. น้ำส้มสายชู ๓. มะนาว ๔. เกลือ ๕. กระเทียม ๖. พริกชี้หนู ๗. หมูบด ๘. แครอท ๙. เห็ดหอม ๑๐. ซอสหอยนางรม ๑๑. ซีอิ้วขาว ๑๒. เส้นก๋วยเตี๋ยวลุยเส้นใหญ่(แบบไม่หั่น) ๑๓. ผักกาดหอม ๑๔. กะหล่ำปลี ๑๕. ผักชีฝรั่ง ๑๖. สะระแหน่ ๑๗. ใบโหระพา	- วิทยากรบรรยายวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวนได้	๑๐ นาที	
๒	วิธีการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน	-การเลือกส่วนผสมในการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน - การผสมน้ำจิ้มก๋วยเตี๋ยวลุยสวน	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน - ปฏิบัติลงมือทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน - ขั้นตอนการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ๑. นำแผ่นก๋วยเตี๋ยวมานึ่ง ประมาณ ๑๐ นาที เพื่อฆ่าเชื้อโรค แล้วนำออกมาพักให้เย็นสนิท ๒. เริ่มจากทำน้ำจิ้มก่อน โดยนำน้ำเปล่า น้ำส้มสายชู น้ำตาลทราย และเกลือป่น แล้วเปิดแก๊ส ใช้ไฟกลางค่อนอ่อน คนจนส่วนผสมละลายเข้ากันดี และน้ำเชื่อมเดือดแล้วนำมาพักให้เย็นสนิท			๒ ชม.๔๐ นาที

			๓. นำน้ำเชื้อเทใส่เครื่องปั่น ตาม ด้วยส่วนผสมของผักทั้งหมด แล้ว ปั่นเข้ากันให้ละเอียด ๔. ทำไส้หมูสับให้หอม เมื่อน้ำมันใส่ กระทะนำเห็ดหอมลงไปผัดจนหอม ๕. พอเห็ดหอมได้ที่ใส่หมูสับตาม ลงไป และขี้ให้หมูกระจายตัวผัด จนหมูสุก ๖. ใส่เครื่องปรุง ผัดต่อให้เข้ากัน ผิด แก๊สนำไส้มาพักให้เย็นสนิท ๗. ห่อกล้วยเดี่ยวลวยสวน (ตามคลิป) ๘. นำกล้วยเดี่ยวลวยสวนมาหั่น ทานคู่ น้ำจิ้มรสแซ่บ อร่อยอย่างแรง			
๓.	การจัดการและ การจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิค การจัดการและการ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาดและช่องทางการ จัดจำหน่าย	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคการทำเพื่อให้ เกิดเอกลักษณ์และเป็น ที่สนใจของผู้ซื้อ จำนวนมาก ขึ้นรวมถึงสอดแทรก คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๑๐ นาที	
					๒๐ นาที	๒ ชั่วโมง ๔๐ นาที

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียน ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำกล้วยเดี่ยวลวยสวน

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

การเทียบโอน

-