

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน (จำนวน 5 ชั่วโมง)
ศูนย์การศึกษานอกกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางน้ำเปรี้ยว
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ความเป็นมา

ของการทำอาหารขนม กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไร การทำอาหารขนม แต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจง วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณะชวนรับประทานอาหารขนมแสดงให้เห็นถึงลักษณะของคนไทยว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะการประกอบอาชีพธุรกิจการทำอาหารขนม เป็นอาชีพอิสระที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง และครอบครัวได้อย่างมั่นคง กศน.อำเภอบางน้ำเปรี้ยว จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายผู้ที่สนใจ

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย

จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้และทักษะการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวนได้
2. สามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพหรือพัฒนาอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำกายเตี๋ยวลุยสวน

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำกายเตี๋ยวลุยสวน	เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในได้	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยว - การทำกายเตี๋ยวลุยสวน - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ	1. วิทยากรบรรยายเรื่อง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้	30 นาที	
2	การทำกายเตี๋ยวลุยสวน	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำกายเตี๋ยวลุยสวนแต่ละชนิด ได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำกายเตี๋ยวลุยสวนได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกผลิตภัณฑ์บรรจุกายเตี๋ยวลุยสวนได้อย่างเหมาะสมและสวยงาม	การทำกายเตี๋ยวลุยสวน -ส่วนผสมของการทำกายเตี๋ยวลุยสวน - ขั้นตอนการทำกายเตี๋ยวลุยสวน - การบรรจุภัณฑ์กายเตี๋ยวลุยสวน	1. วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนกายเตี๋ยวลุยสวน - ส่วนผสมของกายเตี๋ยวลุยสวน -ขั้นตอนการทำกายเตี๋ยวลุยสวน - การบรรจุภัณฑ์ 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำกายเตี๋ยวลุยสวน	4 ชั่วโมง	
3	การบริหารจัดการ	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหาตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีจากการประกอบอาชีพได้	การบริหารจัดการ - การกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า -ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรบรรยายในหัวข้อ - การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า -ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิหยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

- 1 .การสังเกตพฤติกรรมกรรมการเรียนรู้ / การรับรู้/การมีส่วนร่วม
2. การสังเกตจากการปฏิบัติจริงในการทำวทยเดี่ยวลยสวน
3. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ