

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำใส จำนวน 5 ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางน้ำเปรี้ยว
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ความเป็นมา

ก๋วยเตี๋ยว เป็นอาหารชนิดหนึ่ง มีลักษณะเป็นเส้นยาว ทำมาจากแป้งข้าวเจ้าเป็นส่วนใหญ่ โดยมากจะลวกให้สุกในน้ำเดือด สะเด็ดน้ำ แล้วนำมาใส่เครื่องปรุงชนิดต่างๆ นิยมรับประทานทั้งแบบน้ำและแบบแห้ง นิยมใช้ตะเกียบเป็นเครื่องมือช่วยรับประทานคำว่า "ก๋วยเตี๋ยว" อาจจะมาจากภาษาจีนฮกเกี้ยนหรือภาษาจีนแต้จิ๋ว[ข้าวที่เป็น]เส้น ภาษาจีนแต้จิ๋วได้รับอิทธิพลมาจากภาษาจีนฮกเกี้ยนอย่างมาก จึงทำให้ไม่ทราบสำเนียงที่มาที่แน่ชัด

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพและสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
3. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระเวลา และการจัดการเรียนรู้
4. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

จุดมุ่งหมาย

1. กลุ่มเป้าหมายมีเทคนิค วิธีการคัดเลือกวัตถุดิบ ในการผลิตได้
2. กลุ่มเป้าหมายสามารถทำก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำใสได้ตามหลักสูตร
3. กลุ่มเป้าหมายเห็นช่องทางในการพัฒนาอาชีพ

เป้าหมาย ประชาชนผู้สนใจ ตำบลโพรงอากาศ จำนวน 6 คน

ระยะเวลา ระหว่างวันที่ 9 ธันวาคม 2564

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	- ความรู้ ความเข้าใจและรู้จักเครื่องมือ อุปกรณ์ในการทำถ้วยเตี้ยวงมน้ำใส	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และ รู้จักเครื่องมือ อุปกรณ์ ในการทำถ้วยเตี้ยวงมน้ำใส	- การเลือกวัตถุดิบการทำถ้วยเตี้ยวงมน้ำใส- เทคนิคเกี่ยวกับการเลือกวัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมของการทำถ้วยเตี้ยวงมน้ำใส	- บรรยาย / แลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	
2	การคิดราคาต้นทุนการผลิต และแนวทางในการประกอบอาชีพ	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนการผลิต และมีแนวทางในการประกอบอาชีพได้	- การคิดราคาต้นทุนการผลิต เทคนิคและวิธีการขาย - ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพ	- บรรยาย / แลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	
3	ขั้นตอนการทำข้าวถ้วยเตี้ยวงมน้ำใส	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ และทักษะในการทำถ้วยเตี้ยวงมน้ำใสและสามารถเลือกใช้วัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ มาประกอบการทำถ้วยเตี้ยวงมน้ำใสได้อย่างถูกต้อง	- ขั้นตอนการทำถ้วยเตี้ยวงมน้ำใส - ขั้นตอนการทำถ้วยเตี้ยวงมน้ำใส	- วิทยากร บรรยาย - สาธิต - ปฏิบัติ		4 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้/ใบงาน
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น/วิทยากร
3. ตัวอย่างชิ้นงาน
4. วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

1. ภาคทฤษฎี

- 1.1 ประเมินผลจากการปฏิบัติตามรายงาน
- 1.2 ประเมินผลจากการทำแบบทดสอบ

2. ภาคปฏิบัติ

- 2.1 ประเมินจากความสวยงาม
- 2.2 ความคิดสร้างสรรค์
- 2.3 การสังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วมของผู้เรียน โดยใช้แบบสังเกต

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินผลทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ 60