

## หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำกายเตี๋ยวมุ จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษาจากระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอแปลงยาว

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม  กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



### ความเป็นมา

จากนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน สำนักงาน กศน. ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ พัฒนาหลักสูตรอาชีพระยะสั้น ที่เน้น New skill Up skill และ Re skill ที่สอดคล้องกับบริบทพื้นที่ ความต้องการและความหลากหลายของกลุ่มเป้าหมาย เช่น ผู้พิการ ผู้สูงอายุ ความต้องการของตลาดแรงงาน และกลุ่มอาชีพใหม่ที่รองรับ Disruptive Technology รวมถึงมุ่งเน้นสร้างโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ และตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานทั้งภาคอุตสาหกรรมและการบริการ โดยเฉพาะในพื้นที่เขต ระเบียงเศรษฐกิจ และเขตพัฒนาพิเศษตามภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศสำหรับพื้นที่ปกติให้พัฒนาอาชีพที่เน้น การต่อยอดศักยภาพและตามบริบทของพื้นที่จากข้อมูลแผนจุลภาคตำบลแปลงยาวพบว่าสภาพพื้นที่ตำบล แปลงยาว เป็นเขตนิคมภาคอุตสาหกรรม มีประชากรวัยแรงงาน และประกอบการเกษตร นอกจากนี้จะมีการ ประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนัก คืออาหารเพื่อบริโภค ประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาอาชีพมาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด การทำอาหารว่าง เป็นอีกอาชีพหนึ่ง ที่จะเป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพของประชาชนวัยแรงงาน ตำบล แปลงยาว ซึ่งจะเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพที่สร้างรายได้มั่นคงให้กับประชากรอีกอาชีพหนึ่ง

กศน.ตำบลแปลงยาว เห็นความสำคัญของการเปิดโอกาสให้ผู้สนใจเข้าร่วมฝึกทักษะอาชีพในด้านต่าง ๆ ตามความต้องการของผู้รับบริการ การจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง วิชาการทำกายเตี๋ยวมุในครั้งนี้เพื่อ เป็นแนวทางเลือกให้กับผู้ว่างงานและผู้สนใจทั่วไปที่ต้องการหารายได้เสริมหรือเพิ่มทักษะ เพื่อประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวันให้กับครอบครัวเพื่อสร้างรายได้ ลดรายจ่ายและเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาการควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถวิเคราะห์ ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพ การทำกายเตี๋ยวมุ
๓. เพื่อให้สามารถคิดต้นทุนและการจัดจำหน่ายการทำกายเตี๋ยวมุได้

### เป้าหมาย

ประชาชนผู้ด้อยโอกาส จำนวน ๑๐ คน

ระยะเวลา

เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. - ๑๕.๐๐ น.

หลักสูตรวิชาชีพ การทำก๋วยเตี๋ยวมู ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำก๋วยเตี๋ยวมู	เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑. ความสำคัญในการประกอบ อาชีพ	๑.ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๒ ชม.	
		เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำก๋วยเตี๋ยวมู	๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำก๋วยเตี๋ยวมู ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด ๒.๓การลงทุน/แหล่งเงินทุน	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำก๋วยเตี๋ยวมู ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเอง ตลาด และการลงทุน ๔. ผู้เรียนสรุปความรู้		
		๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ การทำก๋วยเตี๋ยวมู ๒. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพ การทำก๋วยเตี๋ยวมู	๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำก๋วยเตี๋ยวมู ๓.๑ ร้านค้าขนมไทยที่มีขายในท้องตลาด	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำก๋วยเตี๋ยวมู ๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>๓.๑.๒ ร้านค้า</p> <p>การทำก๋วยเตี๋ยว</p> <p>เมนูแบบมีหน้าร้าน</p> <p>๓.๒ ผู้ประกอบ</p> <p>ร้านการทำก๋วยเตี๋ยว</p> <p>เมนูที่</p> <p>ประสบความสำเร็จ</p>	<p>๑.๒ศึกษาจากผู้ประกอบการ</p> <p>ดোকจอกที่ประสบความสำเร็จ</p> <p>๒. ให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้</p> <p>จากการศึกษาแหล่งเรียนรู้</p>		
		<p>เพื่อให้ผู้เรียนบอก</p> <p>ทิศทางการ</p> <p>ประกอบอาชีพ</p> <p>การทำก๋วยเตี๋ยว</p> <p>หมูได้</p> <p>ด้วยกระบวนการ</p> <p>คิดเป็น</p>	<p>ทิศทางการ</p> <p>ประกอบอาชีพ</p> <p>การทำก๋วยเตี๋ยวหมู</p>	<p>๑. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกัน</p> <p>วิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการ</p> <p>ประกอบอาชีพการทำ</p> <p>ก๋วยเตี๋ยวหมู</p> <p>๒. การใช้กระบวนการคิดเป็น</p> <p>กำหนดทิศทางการประกอบ</p> <p>อาชีพการทำก๋วยเตี๋ยวหมู</p>		
๒.	<p>ทักษะการ</p> <p>ประกอบอาชีพ</p> <p>การทำก๋วยเตี๋ยว</p> <p>หมู</p> <p>- การเตรียม</p> <p>อุปกรณ์</p>	<p>เพื่อให้ผู้เรียน</p> <p>สามารถเลือกซื้อ</p> <p>วัสดุอุปกรณ์ได้</p> <p>อย่างมีคุณภาพ</p>	<p>๑. การเตรียมวัสดุ</p> <p>อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ</p> <p>ก๋วยเตี๋ยวหมู</p> <p>๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่</p> <p>ใช้ในการทำก๋วยเตี๋ยว</p> <p>หมู๑.๒งบประมาณใน</p> <p>การจัดซื้อวัสดุ</p> <p>อุปกรณ์</p> <p>๑.๓ สถานที่</p> <p>จำหน่ายวัสดุ</p> <p>อุปกรณ์</p>	<p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา</p> <p>จากใบความรู้ เรื่องการ</p> <p>เตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ใน</p> <p>การทำก๋วยเตี๋ยวหมู</p> <p>๒. วิทยากรอธิบายและ</p> <p>สาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์</p> <p>ที่ใช้ในการทำก๋วยเตี๋ยวหมู</p> <p>๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วม</p> <p>สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูล</p> <p>ความคิดเห็น</p> <p>๔. ผู้เรียนสรุปความรู้</p>		๓ชม.
	<p>- การทำก๋วยเตี๋ยว</p> <p>หมู</p>	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียน</p> <p>สามารถบอก</p> <p>ส่วนผสมของการทำ</p> <p>ก๋วยเตี๋ยว</p> <p>หมู๒.เพื่อให้ผู้เรียน</p> <p>สามารถบอกขั้นตอน</p> <p>การทำก๋วยเตี๋ยว</p> <p>หมูได้</p>	<p>๒. การทำก๋วยเตี๋ยวหมู</p> <p>๒.๑ ส่วนผสมของ</p> <p>การทำก๋วยเตี๋ยวหมู</p> <p>๒.๒ ขั้นตอน</p> <p>การทำก๋วยเตี๋ยวหมู</p>	<p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา</p> <p>จากใบความรู้ เรื่อง</p> <p>การทำก๋วยเตี๋ยวหมู</p> <p>๒. วิทยากรอธิบายและ</p> <p>สาธิตเกี่ยวกับการทำก๋วยเตี๋ยวหมู</p>		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำก๋วยเตี๋ยวหมูได้ ๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำการทำก๋วยเตี๋ยวหมู	๒.๓ งบประมาณ การทำก๋วยเตี๋ยวหมู	๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำการทำก๋วยเตี๋ยวหมู ๔. วิทยากรประเมินผลการทำการทำก๋วยเตี๋ยวหมูของผู้เรียน		
	- การบรรจุภัณฑ์การทำก๋วยเตี๋ยวหมู	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์การทำก๋วยเตี๋ยวหมู ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุการทำก๋วยเตี๋ยวหมูได้	๓.บรรจุภัณฑ์การทำก๋วยเตี๋ยวหมู ๓.๑ความหมายของบรรจุภัณฑ์ ๓.๒วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์การทำก๋วยเตี๋ยวหมู ๓.๓การบรรจุการทำก๋วยเตี๋ยวหมู	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์การทำก๋วยเตี๋ยวหมู ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์การทำก๋วยเตี๋ยวหมู ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุการทำก๋วยเตี๋ยวหมู ๔. วิทยากรประเมินผลการ		

#### สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

#### การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

#### เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำก๋วยเตี๋ยวหมู