

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำกายเตี้ยวหมู จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอแปลงยาว

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

จากนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน 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 โดยเฉพาะในพื้นที่เขตระเบียงเศรษฐกิจ และเขตพัฒนาพิเศษตามภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศสำหรับพื้นที่ปกติให้พัฒนาอาชีพที่เน้นการต่อยอดศักยภาพและตามบริบทของพื้นที่จากข้อมูลแผนจุลภาคตำบลหนองไม้แก่นพบว่าสภาพพื้นที่ตำบลหนองไม้แก่น เป็นเขตนิคมภาคอุตสาหกรรม มีประชากรวัยแรงงาน และประกอบการเกษตร นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนัก คืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาอาชีพมาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอดการทำอาหารว่าง เป็นอีกอาชีพหนึ่ง ที่จะเป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพของประชาชนวัยแรงงาน ตำบลหนองไม้แก่น ซึ่งเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพที่สร้างรายได้มั่นคงให้กับประชากรอีกอาชีพหนึ่ง

กศน.ตำบลหนองไม้แก่น เห็นความสำคัญของการเปิดโอกาสให้ผู้สนใจเข้าร่วมฝึกทักษะอาชีพในด้านต่าง ๆ ตามความต้องการของผู้รับบริการ การจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง วิชาการทำกายเตี้ยวหมูในครั้งนี้ เพื่อเป็นแนวทางเลือกให้กับผู้ว่างงานและผู้สนใจทั่วไปที่ต้องการหารายได้เสริมหรือเพิ่มทักษะ เพื่อประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันให้กับครอบครัวเพื่อสร้างรายได้ ลดรายจ่ายและเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถวิเคราะห์ ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพ การทำกายเตี้ยวหมู
๓. เพื่อให้สามารถคิดต้นทุนและการจัดจำหน่ายการทำกายเตี้ยวหมูได้

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.
	- การทำก๋วยเตี๋ยว <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. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำก๋วยเตี๋ยวหมู	๒.๓ งบประมาณ การทำก๋วยเตี๋ยวหมู	๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำ การทำก๋วยเตี๋ยวหมู ๔. วิทยากรประเมินผลการทำงาน การทำก๋วยเตี๋ยว หมูของผู้เรียน		
	- การบรรจุ ภัณฑ์การทำ ก๋วยเตี๋ยวหมู	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมาย ของบรรจุภัณฑ์ได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุ ภัณฑ์การทำ ก๋วยเตี๋ยวหมู ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุการ ทำก๋วยเตี๋ยวหมูได้	๓.บรรจุภัณฑ์การทำ ก๋วยเตี๋ยวหมู ๓.๑ความหมาย ของบรรจุภัณฑ์ ๓.๒วัสดุที่ใช้บรรจุ ภัณฑ์การทำก๋วยเตี๋ยว หมู ๓.๓การบรรจุการทำ ก๋วยเตี๋ยวหมู	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา จากใบความรู้ เรื่องบรรจุ ภัณฑ์การทำก๋วยเตี๋ยวหมู ๒. วิทยากรอธิบายและ สาธิตเกี่ยวกับการบรรจุ ภัณฑ์การทำก๋วยเตี๋ยวหมู ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ บรรจุการทำก๋วยเตี๋ยวหมู ๔. วิทยากรประเมินผลการทำงาน		

สื่อการเรียนรู้

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

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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