

## หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพการทำก๋วยเตี๋ยวหลอด จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางคล้า

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม  กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



### ความเป็นมา

ก๋วยเตี๋ยว เป็นอาหารชนิดหนึ่ง มีลักษณะเป็นเส้นยาว ทำมาจากแป้งข้าวเจ้าเป็นส่วนใหญ่ โดยมากจะ ลวกให้สุกในน้ำเดือด สะเด็ดน้ำแล้วนำมาใส่เครื่องปรุงชนิดต่างๆ นิยมรับประทานทั้งแบบน้ำและ แบบแห้ง นิยม ใช้ตะเกียบเป็นเครื่องมือช่วยรับประทานคำว่า "ก๋วยเตี๋ยว" อาจจะมาจากภาษาจีนฮกเกี้ยนหรือ ภาษาจีนแต้จิ๋ว (ข้าวที่เป็นเส้น) ได้รับอิทธิพลมาจากภาษาจีนฮกเกี้ยนอย่างมาก จึงทำให้ไม่ทราบสำเนียงที่มาที่ แนชัด การนำเข้าสู่ประเทศไทยสันนิษฐานกันว่าก๋วยเตี๋ยวในประเทศไทยมีมาเมื่อประมาณสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ซึ่งเป็นช่วงที่ไทยมีการติดต่อกับชาวต่างชาติมากมาย และชาวจีนก็ได้นำเอาก๋วยเตี๋ยวเข้ามากินกันในเรือ โดยต้ม ในน้ำซุบมีการใส่หมู ใส่ผักและเครื่องปรุงเพื่อความอร่อย แต่สำหรับคนไทยแล้วถือว่าเป็นสิ่งที่แปลกใหม่ในยุค นั้น และได้นำมาประกอบเป็นอาหารอื่นๆ บริโภคกันจนมีความเป็นที่รู้จักกันเป็นอย่างดี และ เริ่มมีการทำเส้น ก๋วยเตี๋ยวในประเทศไทย ในสมัย จอมพล ป.พิบูลสงคราม เป็นนายกรัฐมนตรี ได้มีนโยบายรัฐนิยมที่สนับสนุนให้ ประชาชนบริโภคก๋วยเตี๋ยว ซึ่งจอมพล ป.เห็นว่าหากประชาชนหันมาร่วมกันบริโภคก๋วยเตี๋ยว จะเป็นการช่วยเหลือเศรษฐกิจของชาติในตอนนั้น เพื่อให้เงินหมุนเวียนในประเทศ

ในปัจจุบัน คนไทยหันมาดูแลสุขภาพกันมากขึ้น ซึ่งก๋วยเตี๋ยวหลอด ก็เป็นหนึ่งในอาหารระหว่างมื้อหรืออาหารว่าง ที่คนไทยนิยมรับประทานกันมาก ซึ่งมีผัก หมูและเห็ดค่อนข้างใน เวลารับประทาน จะทานกับน้ำจิ้มที่มีรสจัดกลมกล่อม แต่ใส่ต้นหอมผักชีเพื่อเพิ่มความหอมและรสชาติที่ดี เป็นอาหารที่รับประทานง่าย สะดวก และรวดเร็ว แล้วยังได้สารอาหารครบทั้ง ๕ หมู่ เหมาะสำหรับคนที่รักสุขภาพ และสามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง วางขายหน้าบ้านหรือในชุมชน ตลาดนัดได้ จึงเป็นช่องทางที่ดีอีกทางหนึ่ง สำหรับคนที่กำลังมองหาอาชีพใหม่ๆ อาชีพการขายก๋วยเตี๋ยวลุยสวน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง หรือเป็นรายได้เสริม เป็นการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเอง หรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมายที่สามารถเข้าเรียนในหลักสูตร ได้แก่ ผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้

### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดสร้างสรรค์
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

### จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ และคุณลักษณะดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เรียน/ผู้รับบริการ มีความรู้ ความเข้าใจ ในการทำก๋วยเตี๋ยวหลอดได้
๒. เพื่อให้ผู้เรียน/ผู้รับบริการ สามารถทำก๋วยเตี๋ยวหลอดไว้บริโภคในครัวเรือนเพื่อเสริมสร้าง สุขภาพที่ดีได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียน/สามารถดัดแปลงตัวใส่ได้หลากหลาย และนำไปจำหน่ายเป็นรายได้เสริมของครอบครัวได้
๔. เพื่อให้ผู้เรียน/ผู้รับบริการ มีความรู้ในการคำนวณต้นทุนเพื่อกำหนดราคาขาย วิธีการหาแหล่งจำหน่ายและการบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มราคาสินค้า

## เป้าหมาย

๑. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

## ระยะเวลา

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง  
ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง                                     | จุดประสงค์การเรียนรู้   | เนื้อหา   | การจัดกระบวนการเรียนรู้  | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|--|---|---|--|--------------|---------|
|     |  |   |   |  | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| ๑   | ช่องทางการ ประกอบอาชีพการทำ ก๋วยเตี๋ยวหลอด | <p>๑.๑ บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำ ก๋วยเตี๋ยวหลอดได้</p> <p>๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำ ก๋วยเตี๋ยวหลอดได้</p> <p>๑.๓ บอกและหาแหล่ง เรียนรู้ในการประกอบอาชีพก๋วยเตี๋ยวหลอดได้</p> <p>๑.๔ บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพก๋วยเตี๋ยวหลอดสู่การขายได้</p> | <p>๑.๑ ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพการทำ ก๋วยเตี๋ยวหลอด</p> <p>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำ ก๋วยเตี๋ยวหลอด</p> <p>๑.๓ ทิศทางพัฒนาการ ประกอบอาชีพการทำ ก๋วยเตี๋ยวหลอดสู่การขาย</p> | <p>๑.๑ วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องความสำคัญของอาชีพการทำก๋วยเตี๋ยวหลอด</p> <p>๑.๒ ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำก๋วยเตี๋ยวหลอด ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ</p> <p>๑.๓ วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบวิธีการในการประกอบอาชีพการทำก๋วยเตี๋ยวหลอดกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียน เช่น การเป็นเจ้าของกิจการ การประกอบอาชีพเสริม เป็นต้น</p> | ๓๐ นาที      | -       |

| ที่ | เรื่อง              | จุดประสงค์การเรียนรู้   | เนื้อหา  | การจัดกระบวนการเรียนรู้  | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|---------------------|---|--|--|--------------|---------|
|     |                     |   |  |  | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| ๒   | ทักษะการประกอบอาชีพ | <p>๒.๑ บอก ส่วนผสม เครื่องปรุง และ วัตถุดิบ ของ ก๋วยเตี๋ยวหลอด</p> <p>๒.๒ บอกวัตถุดิบ และ เครื่องปรุง น้ำจิ้มก๋วยเตี๋ยวหลอดได้</p> <p>๒.๓ วิธีและ ขั้นตอนในการ เตรียม แป้ง ก๋วยเตี๋ยว และ ผัก</p> <p>๒.๔ วิธีและ ขั้นตอนในการ ทำน้ำจิ้ม ก๋วยเตี๋ยวหลอด</p> <p>๒.๕ วิธีการห่อ แผ่น ก๋วยเตี๋ยว หลอดและวิธีการ ทำก๋วยเตี๋ยว หลอดสูตรต่าง ๆ</p> <p>๒.๖ การบรรจุ ก๋วยเตี๋ยวหลอด ในกล่องบรรจุ ภัณฑ์</p> | <p>๒.๑ ส่วนผสม เครื่องปรุง และ วัตถุดิบ ของ ก๋วยเตี๋ยวหลอด</p> <p>๒.๒ วัตถุดิบและ เครื่องปรุง น้ำจิ้ม ก๋วยเตี๋ยวหลอด</p> <p>๒.๓ วิธีการเตรียม แป้ง ก๋วยเตี๋ยวและผัก</p> <p>๒.๔ บอกขั้นตอนการ จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือ ที่ใช้ในการทำ ก๋วยเตี๋ยวหลอดได้ ถูกต้อง</p> <p>๒.๕ บอกขั้นตอน การทำก๋วยเตี๋ยว หลอดถูกต้องตาม ขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน</p> | <p>๒.๑ สถานที่ ในการ ประกอบอาชีพ</p> <p>๒.๒ ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์</p> <p>๒.๓ จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับส่วนผสม เครื่องปรุงและวัตถุดิบของ ก๋วยเตี๋ยวหลอด</p> <p>๒.๔ จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารของอุปกรณ์ในการทำน้ำจิ้มก๋วยเตี๋ยวหลอด</p> <p>๒.๕ จัดให้ผู้เรียนศึกษา วิธีการเตรียมแป้งก๋วยเตี๋ยว และ ผัก พร้อมวิธีการทำ และฝึกปฏิบัติ</p> <p>๒.๖ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวิธี และขั้นตอนในการทำ น้ำจิ้ม ก๋วยเตี๋ยวหลอด</p> <p>๒.๕ จัดให้ผู้เรียนรู้จัก วัตถุดิบในการทำก๋วยเตี๋ยว หลอดสูตรต่าง ๆ พร้อม ปฏิบัติ</p> <p>๒.๖ อธิบายขั้นตอนการจัด และตกแต่งการบรรจุ ก๋วยเตี๋ยวหลอดในกล่อง บรรจุภัณฑ์</p> | ๑            | ๑       |

| ที่ | เรื่อง                          | จุดประสงค์การเรียนรู้  | เนื้อหา  | การจัดกระบวนการเรียนรู้  | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|---------------------------------|--|--|--|--------------|---------|
|     |                                 |  |  |  | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| ๓   | การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ | <p>๓.๑ สามารถสำรวจและ ศึกษา แหล่งวัสดุ/ อุปกรณ์ ของ แหล่งทรัพยากร ได้</p> <p>๓.๒ สามารถ กำหนดและ ควบคุม คุณภาพ ผลผลิตที่ ต้องการได้</p> <p>๓.๓ สามารถลด ต้นทุนการผลิตแต่ คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>๓.๔ สามารถ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยง และการจัดการ ความเสี่ยง ได้</p> <p>๓.๕ สามารถ ศึกษาข้อมูล การตลาด วิเคราะห์ ความต้องการของ ตลาด ในชุมชน</p> <p>๓.๖ สามารถ กำหนด ทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการ จัดการตลาดได้</p> <p>๓.๗ สามารถคิด ต้นทุนการผลิต การกำหนดราคา ขาย การส่งเสริม การขาย การ กระจายสินค้าได้</p> | <p>๓.๑ สำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของ แหล่งทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนดและ ควบคุมคุณภาพ ผลผลิต ที่ต้องการ</p> <p>๓.๓ การลดต้นทุน การ ผลิตแต่คุณภาพ คงเดิม</p> <p>๓.๔ การศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความ เสี่ยงและการ จัดการ ความเสี่ยง</p> <p>๓.๕ การศึกษาข้อมูล การตลาด วิเคราะห์ ความต้องการของ ตลาด ในชุมชน</p> <p>๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์และ แผนการจัดการตลาด</p> <p>๓.๗ การคิดต้นทุน การผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริม การขาย การกระจาย สินค้า</p> | <p>๓.๑ สำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของ แหล่งทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนดและการ ควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ</p> <p>๓.๓ ศึกษาการลดต้นทุน การผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่า จะเกิดขึ้น และมีแนวทาง ในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๓.๖ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และ แผนการจัดการตลาดที่ เกี่ยวข้องกับการขาย กว้างเดี่ยวหลอด</p> <p>๓.๗ ดำเนินการตาม กระบวนการจัดการ การตลาด เช่น การคิด ต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การ กระจายสินค้า</p> | ๓๐ นาที      |         |

## สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทนาการ
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

## การวัดผลประเมินผล

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ ๒๐
๒. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน
  - ๒.๑ ทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐
  - ๒.๒ คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐
๓. เครื่องมือวัดและประเมินผล
  - ๓.๑ แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน
  - ๓.๒ แบบสังเกตพฤติกรรม
  - ๓.๓ แบบประเมินผลชิ้นงาน

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐
๓. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร  
(นางสาวมลฤดี วรกิจपालกุล)  
พนักงานราชการ

(ลงชื่อ).....ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นางสาวยุพา จุลแฉ่ง)  
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอบางคล้า

หลักสูตรนี้ได้รับความเห็นชอบจากกรรมการสถานศึกษา กศน.อำเภอบางคล้า

ลงชื่อ..... กรรมการสถานศึกษา  
(นางสาวชุตติกาญจน์ ถาวรเจริญ)