ชื่อหลักสูตรการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

++++++++++++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถเจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตาอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน และการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่งคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปรี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ

๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน

๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

๑. ผู้ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้มีอาชีพต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น(กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๓๐ นาที

ภาคปฏิบัติ ๒.๓๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวนได้	**- อุปกรณ์การทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน** - เตาแก๊ส - กระทะ - ถาด - อ่างผสม - เครื่องปั่นเอนกประสงค์ **วัสดุการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน** - เนื้อหมูบด ๑ กิโลกรัม -แผ่นก๋วยเตี๋ยวแผ่นใหญ่ ๒ กิโลกรัม -ซีอิ้วขาว ๑ ขวด -ซอสปรุงรส ๑ ขวด -น้ำตาลทราย ๑ กิโลกรัม -พริกไทยป่น ๑ ขวด -น้ำมันพืช ๑ ขวด -แครอท ๑ กิโลกรัม -โหระพา ๔ กำ -หมูยอ ๑ กิโลกรัม -ผักชีไทย ๐.๕ กิโลกรัม -ผักกาดหอม๒ กิโลกรัม -พริกขี้หนูหอม ๐.๕ กิโลกรัม	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน	๑๕ นาที	

			-กระเทียม ๐.๕ กิโลกรัม -น้ำตาลปี๊บ ๑ กิโลกรัม -น้ำส้มสายชู ๑ ขวด -กล่องพลาสติก ๑ แพค -กล่องพลาสติกฝาปิด ๑ แพค - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์			
๒	วิธีการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน -สามารถทำการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวนได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน - ปฏิบัติการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน - ขั้นตอนการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน - หมักหมูกับซีอิ๊วขาว พริกไทย และน้ำตาลทราย นวดให้เข้ากัน หมักไว้อย่างน้อย 15 นาที .-ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันพอร้อน นำหมูที่หมักไว้ลงผัดพอสุก ใส่หมูยอซอสปรุงรส น้ำมันหอย และที่เหลือผัดเคล้าให้ทั่ว ใส่และแครอท ผัดต่อจนเข้ากัน ชิมรสออกเค็มหวานเล็กน้อย ผัดจนน้ำแห้ง ตักใส่จานพักไว้ให้เย็น **วิธีการห่อ** 1. วางแป้งลงบนแผ่นพลาสติก วางผักกาดหอมลงตรงกลาง ให้เหลือริมแป้งไว้ด้านละ 2 นิ้ว 2. วางเรียงไส้ตามลำดับ คือ ผักกาดหอม โหระพา ผักชี วางให้เสมอใบผักกาด	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำหมูสวรรค์ พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๒.๓๐ ชั่วโมง

			3. ตักไส้ที่ผัดไว้ใส่พอประมาณ เกลี่ยให้ทั่ว พับแป้งด้านข้างทั้ง 2 ด้านมาทับบนไส้ 4. แล้วพับแป้งด้านล่างขึ้นทับ พร้อมกับลอกแผ่นพลาสติกค่อยๆม้วนให้แน่น(แบบข้าวห่อสาหร่าย) 5. วางเรียงบนจานเสิร์ฟ 2-3 แท่ง แล้วแต่ความต้องการ 6. ใช้มีดหั่นตามขวางพอคำ เพื่อสะดวกในการรับประทาน น้ำจิ้มก๋วยเตี๋ยวลุยสวน **ส่วนผสม** กระเทียม รากผักชี พริกขี้หนูสวนสีเขียว ใบสะระแหน่ ใบโหระพา น้ำส้มสายชู น้ำตาลทราย -ปั่นส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน เติมรสชาติตามใจชอบ			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาด และช่องทางการจัดจำหน่าย	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑๕ นาที	
					๓๐ นาที	๒.๓๐ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำก่วยเตี๋ยวลุยสวน

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

- วุฒิบัตร ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

การเทียบโอน

-