

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวนเพื่อสุขภาพ จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
 กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมาของหลักสูตร

สอดคล้องกับนโยบาย ยุทธศาสตร์และจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ปีงบประมาณ พ.ศ.

๒๕๖๗

นโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ ๓ ด้านส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิตข้อที่ ๓.๔ จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขายอาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบเป็นอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ ข้อ ๓.๕ ส่งเสริมสนับสนุนสร้างโอกาสให้เกิด Soft Power เพื่อเปิดโอกาสในการต่อยอดสร้างมูลค่าและสร้างรายได้ รวมทั้งการอนุรักษ์ ฟื้นฟู และพัฒนาต่อยอดศิลปะ วัฒนธรรม ภาษา และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จักทั้งในประเทศและต่างประเทศ อาทิ ด้านการท่องเที่ยว/งานเทศกาล ประเพณีไทย ด้านดนตรีและศิลปะ ด้านวรรณกรรม/หนังสือ ด้านสินค้าและบริการ (อาหารไทย ผ้าไทย เครื่องหอมและสมุนไพรไทย ฯลฯ) รวมทั้งการใช้พื้นที่เป็นสถานที่เรียนรู้วัฒนธรรม ศิลปะ และประวัติศาสตร์สามารถดำเนินชีวิตได้เต็มตามศักยภาพ

นโยบาย จุดเน้นการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดฉะเชิงเทรา ประจำปี ๒๕๖๗

๑.๑ จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพ เป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ(Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน และสร้างเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ การยกระดับผลิตภัณฑ์ สินค้า บริการจากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ที่เน้น”ส่งเสริมความรู้ สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดี” ให้มีคุณภาพมาตรฐาน เป็นที่ยอมรับของตลาด ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม พัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเพิ่มช่องทางประชาสัมพันธ์และช่องทางการจำหน่าย

สอดคล้องกับการประกันคุณภาพ คุณภาพ มาตรฐานการศึกษาต่อเนื่อง มาตรฐานที่ ๑ คุณภาพของผู้เรียนการศึกษาต่อเนื่อง ข้อ ๑.๑-๑.๓ มาตรฐานที่ ๒ คุณภาพจัดการเรียนรู้การศึกษาต่อเนื่อง ข้อที่ ๒.๑-๒.๕

ศก.ตำบลคลองนครเนื่องเขต ได้สำรวจความต้องการของประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ในการเรียนรู้การทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวนเพื่อสุขภาพ ได้เรียนรู้วิธีการ ขั้นตอน และเทคนิคที่ถูกต้อง สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปเสริมสร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

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

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการมีอาชีพใหม่ (New skill)
๒. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวนเพื่อสุขภาพ
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

๑. ประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New skill)

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพ (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำกายเตี๋ยวลูยสวน

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำกายเตี๋ยวลูยสวนเพื่อสุขภาพ และการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุการทำกายเตี๋ยวลูยสวนเพื่อสุขภาพ	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำกายเตี๋ยวลูยสวนเพื่อสุขภาพ - ปฏิบัติการทำกายเตี๋ยวลูยสวนเพื่อสุขภาพ - ขั้นตอนการทำกายเตี๋ยวลูยสวนเพื่อสุขภาพ	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกายเตี๋ยวลูยสวนเพื่อสุขภาพ และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำกายเตี๋ยวลูยสวนเพื่อสุขภาพ	๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง
๒	การทำกายเตี๋ยวลูยสวนเพื่อสุขภาพ	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำกายเตี๋ยวลูยสวนเพื่อสุขภาพได้ - สามารถทำกายเตี๋ยวลูยสวนเพื่อสุขภาพได้	- หมักหมมกับซีอิ้วขาว พริกไทย และน้ำตาลทราย นวดให้เข้ากัน หมักไว้อย่างน้อย 15 นาที - ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันพอร้อน นำหมูที่หมักไว้ลงผัดพอสุก ใสหมูยอซอสปรุงรส น้ำมันหอย และที่เหลือผัดเคล้าให้ทั่ว ใสและแครอท ผัดต่อจนเข้ากัน ชิมรสออกเค็มหวานเล็กน้อย ผัดจนน้ำแห้ง ตักใส่จานพักไว้ให้เย็น วิธีการห่อ 1. วางแป้งลงบนแผ่นพลาสติก วางผักกาดหอมลงตรงกลาง ให้เหลือริมแป้งไว้ด้านละ 2 นิ้ว 2. วางเรียงไส้ตามลำดับ คือ ผักกาดหอม โหระพา ผักชี วางให้เสมอใบผักกาด 3. ตักไส้ที่ผัดไว้ใส่พอประมาณเกลี่ยให้ทั่ว พับแป้งด้านข้างทั้ง 2 ด้านมาทับบนไส้ 4. แล้วพับแป้งด้านล่างขึ้นทับพร้อมกับลอกแผ่นพลาสติก ค่อยๆ ม้วนให้แน่น (แบบข้าวห่อสาหร่าย)	- วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำกายเตี๋ยวลูยสวนเพื่อสุขภาพ ในแต่ละขั้นตอน - วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำกายเตี๋ยวลูยสวนเพื่อสุขภาพ พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		

๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหา เทคนิคการ จัดการและการ จำหน่าย ผลิตภัณฑ์และ การมีคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	5. วางเรียงบนจานเสิร์ฟ 2-3 แห่ง แล้วแต่ความต้องการ 6. ใช้มีดหันตามขวางพอคำ เพื่อสะดวก ในการรับประทาน น้ำจิ้มก้วยเตี่ยวลุยสวนเพื่อสุขภาพ ส่วนผสม กระเทียม รากผักชี พริกชี้หูสวนสีเขียว ใบสะระแหน่ ใบโหระพา น้ำส้มสายชู น้ำตาลทราย -ปั่นส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากันเติม รสชาติตามใจชอบ ๑) การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคการทำเพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และเป็นที่ สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรก คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ		
					๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ ใบความรู้ ชิ้นงานที่ทำสำเร็จแล้ว Youtube

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานจาก แบบ กศ.ตน 7(2)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินตาม แบบ กศ.ตน 7(2)