

หลักสูตรอาชีพ ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน (จำนวน 5 ชั่วโมง)

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางน้ำเปรี้ยว

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

☒ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน เป็นอาหารว่างเพื่อสุขภาพ ที่มีลักษณะคล้ายสลัดโรล แต่มีส่วนผสมของผักและสมุนไพรไทยที่หลากหลายกว่า ห่อด้วยแผ่นก๋วยเตี๋ยวสดขนาดพอดีคำ และรับประทานกับน้ำจิ้มรสจัด สันนิษฐานกันว่าก๋วยเตี๋ยวในประเทศไทยมีมาเมื่อประมาณสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ซึ่งเป็นช่วงที่ไทยมีการติดต่อกับชาวต่างชาติมากมาย และชาวจีนก็ได้นำเอาก๋วยเตี๋ยวเข้ามากินกันในเรือ โดยต้มในน้ำซุบ มีการใส่หมู ใส่ผักและเครื่องปรุงเพื่อความอร่อย แต่สำหรับคนไทยแล้วถือว่าเป็นสิ่งที่แปลกใหม่ในยุคนั้น และได้นำมาประกอบเป็นอาหารอื่น ๆ บริโภคกันจนมีความเป็นที่รู้จักกันเป็นอย่างดี และเริ่มมีการทำเส้นก๋วยเตี๋ยวในประเทศไทย

ที่มาของก๋วยเตี๋ยวลุยสวนยังไม่แน่ชัดนัก แต่เชื่อว่าถูกพัฒนาขึ้นในภาคกลาง เนื่องจากเมนูนี้มีลักษณะการรับประทานที่คล้ายคลึงกับการรับประทานเมี่ยงต่างๆ พร้อมผักสด โดยมีส่วนผสมของเนื้อสัตว์ต่างๆ รวมอยู่ด้วย ซึ่งผักสดที่นิยมรับประทานในเมนูนี้มักจะเป็น ผักกาดหอม กะหล่ำปลี โหระพา ใบสะระแหน่ แตงกวา และผักอื่นๆ ตามชอบ และที่ขาดไม่ได้คือ น้ำจิ้ม วิธีปรุง ก็เพียงแต่นำเส้นก๋วยเตี๋ยวมาลวกอย่าให้นิ่มมาก ร่องจานด้วยผักกาดหอม แล้วใส่เส้นก๋วยเตี๋ยวที่ลวกเส้นแล้วลงไป ใส่ผักต่างๆ พร้อมทั้งกุ้ง ไก่ ถั่วลิสง และกระเทียมเจียวโรยหน้า แล้วราดด้วยน้ำจิ้มที่เตรียมไว้พร้อมซুম

หลักการของหลักสูตร

เป็นการบูรณาการความรู้ของ สกร. วิทยากร แหล่งเรียนรู้ ชุมชน และภาคีเครือข่ายในพื้นที่ในการจัดทำหลักสูตรการทำขนมกึ่ง ในเรื่องของกระบวนการและขั้นตอนการทำขนมกึ่ง วัตถุดิบที่ใช้ และช่องทางการจัดจำหน่าย เป็นการเพิ่มรายได้ ลดรายจ่ายให้กับประชาชน ซึ่งเป็นหลักสูตรที่เน้นความสำคัญเพื่อการมีงานทำในกลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ความเข้าใจ และทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

กลุ่มประชาชนทั่วไป จำนวน 6 คน

ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรก๋วยเตี๋ยวลุยสวน

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับก๋วยเตี๋ยวลุยสวน	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ - ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ - แหล่งจำหน่ายวัสดุ	1. วิทยากรบรรยายเรื่อง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ - แหล่งจำหน่ายวัสดุ 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้	30 นาที	
2	การทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน	1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีทักษะในการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน 2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอาชีพไปประกอบอาชีพ หรือต่อยอดอาชีพในระดับชุมชน	การทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน	1. วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน		4 ชั่วโมง
3	สรุปบทเรียน/องค์ความรู้	เพื่อทบทวนความรู้ที่ได้รับจากการเรียน	ผู้เรียน และวิทยากรสรุปองค์ความรู้ และทบทวนบทเรียนร่วมกัน	วิทยากรให้ความรู้	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิทียากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

- 1 .การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ / การรับรู้/การมีส่วนร่วม
2. การสังเกตจากการปฏิบัติจริงในการทำวายุเตียวลุยสวน
3. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

แผนการจัดการเรียนรู้

แบบ กศ.ตน.๑๒

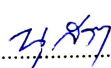
วิทยาการ.....นางสาวสุรียา อาราชัด.....

หลักสูตร.....การทำหมอนอิงแฟนซี.....จำนวน35.....ชั่วโมง (เรียนวันละ.....5.....ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... 5-11 กรกฎาคม 2568.....เวลาเรียน09.00 – 15.00.....น.

สถานที่จัดการเรียน.....ที่ทำการผู้ใหญ่บ้าน ม.1 ต.สิงโตทอง อ.บางน้ำเปรี้ยว จ.ฉะเชิงเทรา.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
7 ก.พ.68	09.00 – 15.00 น.	- ความรู้เบื้องต้นในการทำหมอนอิงแฟนซี - รูปแบบต่าง ๆ ของหมอนอิงแฟนซี - อุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในการทำหมอนอิงแฟนซี - แหล่งจำหน่ายวัสดุ - การออกแบบ - แบบที่ใช้ในการทำหมอนอิงแฟนซี - วิธีการทำหมอนอิงแฟนซีที่กำหนด - ขั้นตอนในการทำหมอนอิงแฟนซี - การสร้างแบบหมอนอิงแฟนซี	
8 ก.พ.68	09.00 – 15.00 น.	- วิธีการทำหมอนอิงแฟนซีตามแบบที่กำหนด(ต่อ) - ขั้นตอนในการทำหมอนอิงแฟนซี - การสร้างแบบหมอนอิงแฟนซี - การเย็บหมอนอิงแฟนซี	
9 ก.พ.68	09.00 – 15.00 น.	- วิธีการทำหมอนอิงแฟนซีตามแบบที่กำหนด(ต่อ) - การต่อหมอนอิงแฟนซี - การขึ้นแบบถักตัวหมอนอิงแฟนซี	-
13 ก.พ.68	09.00 – 15.00 น.	- วิธีการทำหมอนอิงแฟนซีตามแบบที่กำหนด(ต่อ) - การขึ้นแบบถักตัวหมอน	-
14 ม.ค.68	09.00 – 15.00 น.	- วิธีการทำหมอนอิงแฟนซีตามแบบที่กำหนด(ต่อ) - การทาวีสดุเคลือบผิวหมอน	-
15 ม.ค.68	09.00 – 15.00 น.	- วิธีการทำหมอนอิงแฟนซีตามแบบที่กำหนด(ต่อ) - การประดับตกแต่ง - เทคนิคการเก็บงานให้สวยงาม	-
16 ม.ค.68	09.00 – 15.00 น.	- ช่องทางการจัดจำหน่าย - การคิดต้นทุน/กำไร - การตั้งราคาขาย - วิธีการขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์ - สรุปบทเรียน/องค์ความรู้ - ผู้เรียน และวิทยาการสรุปองค์ความรู้ และทบทวนบทเรียนร่วมกัน	

ลงชื่อ..........วิทยาการ

(นางสาวสุรียา อาราชัด)

วันที่....6...../... ก.พ./...2568...