

หลักสูตรการทำขนมจีนน้ำยากัวยไข่  
จำนวน 31 ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาวนวลักษณ์บุรี

### ข้อมูลพื้นฐานและเหตุผลความจำเป็นในการจัดหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติสภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไป อย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพ เพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ และในจังหวัดกำแพงเพชรกล้วยไข่ ถือได้ว่าเป็นพืชที่เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำจังหวัดกำแพงเพชร และสามารถนำมาทำเป็นอาหารได้หลากหลายประเภท ซึ่งมีรสชาติอร่อยหอมหวาน ชวนรับประทาน และเป็นสิ่งที่มีความเกี่ยวข้องกับคนจังหวัดกำแพงเพชร มาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน มีผู้ที่ปลูกเป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้

ในการนี้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาวนวลักษณ์บุรี ได้คำนึงถึงความสำคัญของกล้วยไข่ต่อคนกำแพงเพชรดังกล่าว จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมจีนน้ำยากัวยไข่ จำนวน 31 ชั่วโมง เพื่อเผยแพร่ให้กับผู้ที่สนใจศึกษาเรียนรู้และสามารถนำไปประกอบอาชีพในชีวิตประจำวันได้

### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

### จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ผู้เรียนสามารถตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

## เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 31 ชั่วโมง แบ่งเป็น

ภาคทฤษฎี จำนวน 11 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 20 ชั่วโมง

## สื่อการเรียนรู้

1. วิทยากร
2. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ
3. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
4. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

## การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง  
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## การวัดผลประเมินผล

กรอบการประเมิน	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1. ความรู้ความเข้าใจ ในเนื้อหาสาระ (20)	- ทดสอบความรู้ความเข้าใจ - สอบถามความรู้ความเข้าใจ	- คะแนนเต็ม 20 คะแนน - ต้องได้ 12 คะแนนขึ้นไปจึงจะถือว่าผ่าน
2. ทักษะการปฏิบัติ (40)	- สังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้อะไร การจัดกิจกรรม - ประเมินโดยให้สาธิต/แสดงขั้นตอน วิธีการปฏิบัติ - กรณีไม่มีการปฏิบัติจัดทำผลงานให้ ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	- ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอน คล่องแคล่ว รวดเร็ว ไม่มีข้อผิดพลาด/ปัญหา หากมีปัญหาสามารถแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว
3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40)	- สังเกต/ตรวจสอบผลงาน/ ผลการ ปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด หรือไม่	- ความถูกต้อง/ความสมบูรณ์ - ความแข็งแรงคงทน/ความสวยงามประณีต - ความประหยัด - ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายสภาพพื้นที่ ฯลฯ ทั้งนี้เกณฑ์การพิจารณาขึ้นอยู่กับลักษณะ หรือธรรมชาติของวิชา/หลักสูตรนั้น
รวมคะแนน (100)		

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนมจีน น้ำยากลิ้วไข่	<ol style="list-style-type: none"><li>1. เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพการทำ ขนมจีนน้ำยากลิ้วไข่ได้</li><li>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ อธิบายความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพการทำขนมจีนน้ำยากลิ้วไข่</li><li>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ อธิบายเหตุผลการ ตัดสินใจเลือกประกอบ อาชีพการทำขนมจีน น้ำยากลิ้วไข่ได้</li><li>4. เพื่อให้ผู้เรียนบอก แหล่งเรียนรู้การประกอบ อาชีพการทำขนมจีน น้ำยา</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1.1 ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพการทำ ขนมจีนน้ำยากลิ้วไข่</li><li>1.2 ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำ ขนมจีนน้ำยากลิ้วไข่<ol style="list-style-type: none"><li>1 การลงทุน การตลาด</li><li>2 กระบวนการผลิต</li><li>3 ความรู้ความสามารถ</li></ol></li><li>1.3 การตัดสินใจเลือก ประกอบอาชีพการทำ ขนมจีนน้ำยากลิ้วไข่<ol style="list-style-type: none"><li>1 ความพร้อม</li><li>2 ความต้องการของตลาด</li><li>3 ความรู้ทักษะและ เทคนิคต่างๆ</li><li>4 สถานที่/แรงงาน/ เงินทุน</li></ol></li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1.1 วิทยากรให้ความรู้พื้นฐาน เกี่ยวกับการใช้ความคิด สร้างสรรค์ในการออกแบบและ การลดต้นทุนในการทำขนมจีน น้ำยา</li><li>1.2 วิทยากรและผู้เรียนสนทนา แลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน</li><li>1.3 วิทยากรและผู้เรียนสนทนา ถึงความสำคัญและความเป็นไป ได้ในการประกอบอาชีพของ การประกอบอาชีพการทำ ขนมจีนน้ำยากลิ้วไข่</li><li>1.4 ผู้เรียนและวิทยากรสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นใน เรื่องที่สนทนา</li><li>1.5 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ ตนเอง ตลาด แหล่งเงินทุนและ การลงทุน ต้นทุนการผลิตและ สรุปความรู้ร่วมกัน</li><li>1.6 ให้ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้ การทำขนมจีนน้ำยากลิ้วไข่ จาก สื่อ เอกสาร หรือบุคคล แบบอย่างในชุมชน และสรุป องค์ความรู้ที่ได้</li></ol>	4	1

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	โครงการประกอบอาชีพ	<p>1 บอกความสำคัญของการเขียนโครงการอาชีพได้</p> <p>2 บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้</p> <p>3 บอกองค์ประกอบของการเขียนโครงการอาชีพได้</p> <p>4 อธิบายความหมายองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>5 อธิบายลักษณะการเขียนโครงการประกอบอาชีพที่ดีได้.</p> <p>6 เขียนโครงการที่ครบองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้</p>	<p>1 ความสำคัญของโครงการอาชีพ</p> <p>2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพ</p> <p>3 องค์ประกอบของการเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>4 การเขียนโครงการอาชีพ</p>	<p>1 ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญและประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>2 กิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้</p> <p>3 ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากใบความรู้ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสมและ ถูกต้อง พร้อมการจัดอภิปรายเพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสมและถูกต้อง</p> <p>4 ให้ผู้เรียนปฏิบัติการเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>5 กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพเพื่อเป็นแนวทางในการเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ</p>	3	2

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	ทักษะการประกอบอาชีพ	<p>1. มีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมจีนน้ำยากล้วยไข่</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อุปกรณ์การทำขนมจีนน้ำยากล้วยไข่</li> <li>- มีความรู้เกี่ยวกับการทำขนมจีนน้ำยากล้วยไข่</li> <li>- มีการจัดการควบคุมคุณภาพการทำขนมจีนน้ำยากล้วยไข่</li> </ul> <p>2. ผู้เรียนสามารถปฏิบัติการทำขนมจีนน้ำยากล้วยไข่ได้</p>	<p>1. ความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมจีนน้ำยากล้วยไข่</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- วัสดุ อุปกรณ์การทำขนมจีนน้ำยากล้วยไข่</li> <li>- ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมจีนน้ำยากล้วยไข่</li> <li>- การจัดการควบคุมคุณภาพการทำขนมจีนน้ำยากล้วยไข่</li> </ul> <p>2. ขั้นตอนทำ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การทำขนมจีนน้ำยากล้วยไข่ แบบน้ำยาป่า</li> <li>- การทำขนมจีนน้ำยากล้วยไข่ แบบกะทิ</li> </ul>	<p>1. วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมจีนน้ำยากล้วยไข่</p> <p>เรื่องการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การทำขนมจีนน้ำยากล้วยไข่</p> <p>2. วิทยากรสาธิตการคัดเลือกวัสดุ อุปกรณ์ ที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมจีนน้ำยากล้วยไข่</p> <p>3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมกันแลกเปลี่ยนข้อมูลและสรุปความรู้ที่ได้</p> <p>4. วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำขนมจีนน้ำยากล้วยไข่และผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมจีนน้ำยากล้วยไข่แบบน้ำยาป่า</p> <p>5. วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำขนมจีนน้ำยากล้วยไข่และผู้เรียนฝึกปฏิบัติการการทำขนมจีนน้ำยากล้วยไข่แบบกะทิ</p> <p>6. วิทยากรประเมินผลการทำขนมจีนน้ำยา</p> <p>7. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมกันแลกเปลี่ยนข้อมูลและสรุปความรู้ที่ได้จากการลงมือปฏิบัติ</p>	3	17
4	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้วิธีการลดต้นทุนการทำขนมจีนน้ำยากล้วยไข่</p> <p>2. ผู้เรียนสามารถประชาสัมพันธ์กิจกรรม</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการขาย</p> <p>5. ผู้เรียนสามารถกระจายสินค้าไปสู่ผู้บริโภค</p>	<p>1. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมจีนน้ำยากล้วยไข่</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การลดต้นทุนการทำขนมจีนน้ำยากล้วยไข่</li> <li>- การประชาสัมพันธ์</li> <li>- การส่งเสริมการขาย</li> <li>- การกระจาย สินค้าไปสู่ผู้บริโภค</li> </ul>	<p>1. วิทยากรให้ความรู้เรื่องการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ</p> <p>2. วิทยากรและผู้เรียนสนทนาวิธีการลดต้นทุนในการทำขนมจีนน้ำยากล้วยไข่ ทั้ง 2 อย่าง</p> <p>3. วิทยากรให้ความรู้เรื่องการบริหารจัดการตลาด การประชาสัมพันธ์สินค้าให้เข้ากับการตลาดในชุมชน</p> <p>4. วิทยากรและผู้เรียนร่วมสนทนากับผู้เรียนเกี่ยวกับเทคนิคการขาย และการทำบัญชีรายรับรายจ่าย เพื่อให้สอดคล้องกับการลดต้นทุน และสรุปองค์ความรู้ที่ได้ร่วมกัน</p>	1	-