หลักสูตรการทำก๋วยเตี๋ยวเรือ
จำนวน 12 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลานกระบือ

ความเป็นมา

ก๋วยเตี๋ยวเรือ หรือ ก๋วยเตี๋ยวน้ำตก คือก๋วยเตี๋ยวแบบไทยชนิดหนึ่ง มีรสชาติจัดจ้าน น้ำก๋วยเตี๋ยวสีข้นคล้ายก๋วยเตี๋ยวเนื้อหรือก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น เพราะใส่เครื่องปรุงที่ต่างจากก๋วยเตี๋ยวชนิดอื่น คือ ซีอิ๊วดำ เต้าหู้ยี้ และ เครื่องเทศต่างๆ เป็นต้น อีกทั้งยังมี น้ำตก คือ เลือดวัวหรือหมูผสมกับเกลือ สำหรับปรุงใส่ในน้ำก๋วยเตี๋ยว ก๋วยเตี๋ยวเรือ มีทั้งก๋วยเตี๋ยวเนื้อ และ ก๋วยเตี๋ยวหมู เป็นก๋วยเตี๋ยวที่ผูกพันกับวิถีชีวิตคนไทยมานาน ในสมัยก่อนจะขายในเรือพายตามคลอง จึงเป็นที่มาของชื่อ ชามที่ใส่จะมีลักษณะเล็ก

ปัจจุบัน ด้วยวิถีชีวิตที่เปลี่ยนไป ก๋วยเตี๋ยวหันมาเปิดร้านบนบกหรือในอาคารพาณิชย์แทน แต่ก็ยังไม่ละทิ้งสัญลักษณ์ของความเป็นก๋วยเตี๋ยวเรือ โดยจะใช้เรือตั้งอยู่หน้าร้าน และชามก็ยังใช้เป็นชามขนาดเล็กอยู่ การรับประทานก๋วยเตี๋ยวเรือ นิยมรับประทานกับกากหมูหรือแคบหมู และ ใบกะเพรา หรือ โหระพาเพื่อดับกลิ่นคาว ก๋วยเตี๋ยวเรือนั้นมีหลายสูตร สูตรเด็ดของใครสูตรเด็ดของมัน เคล็ดลับการทำก๋วยเตี๋ยวเรือให้อร่อย ก็คือ การใช้สัญชาติญาณของแม่ครัวที่ใช้หัวใจในการทำอาหาร หากอยากทำอาหารให้ลูกค้าติดใจต้องใส่ใจในทุก ๆ รายละเอียด แม้จะเป็นอาหารธรรมดาแบบพื้น ๆ ก็ตาม เคล็ดลับของก๋วยเตี๋ยวเรืออีกประการหนึ่ง คือ น้ำซุปต้องหอม รสชาติต้องกลมกล่อมสมดุลกัน ตักราดลงบนเส้นแล้วต้องไม่จืดชืด ผักทุกชนิดที่ใช้ต้องสด เนื้อสัตว์ต้องใหม่ไม่มีกลิ่นตุ เพราะทุกองค์ประกอบล้วนส่งผลต่อกลิ่นและรสชาติของอาหารทั้งหมดทั้งสิ้น แหล่ง “ก๋วยเตี๋ยวเรือ” ขึ้นชื่อคือ รังสิต ปทุมธานี และอยุธยาถึงแม้แต่ละร้านจะมีรสชาติแตกต่างกัน แต่สิ่งที่เหมือนกันจนเป็นเอกลักษณ์ของก๋วยเตี๋ยวชนิดนี้คือ ใส่ถ้วยเล็ก น้ำซุปน้อยแต่รสจัด ที่เป็นเช่นนี้เพราะสมัยก่อนคนขายก๋วยเตี๋ยวเรือต้องอยู่ในเรือที่โคลงเคลงไปมาทำให้น้ำซุปหกรดตัวเองได้ จึงต้องปรุงน้ำซุปให้เข้มข้น ตักแต่น้อยใส่ชามเล็กๆ เพื่อให้คนกินอร่อยและคนขายไม่เป็นอันตราย

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลานกระบือ ได้พัฒนาหลักสูตรการทำก๋วยเตี๋ยวเรือ จำนวน 12 ชั่วโมง เพื่อส่งเสริมการฝึกอาชีพให้กับประชาชนผู้สนใจทั่วไป ให้ประชาชนมีรายได้เสริมจากการประกอบอาชีพ ผู้ที่จบหลักสูตรสามารถนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ในการดำเนินชีวิต

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่น เข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการเรียนการสอน และส่งเสริมให้หน่วยงานภาคีเครือข่ายบูรณาการความร่วมมือจัดกิจกรรมกับสถานศึกษา
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพ มีคุณภาพชีวิตที่ดี มีรายได้ ตลอดจนนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิต
3. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

จุดหมาย

การจัดการศึกษาตามหลักสูตรนี้มุ่งปลูกฝังให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้ ทักษะพื้นฐานในการทำงานมีนิสัยรักการทำงานและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้
2. มีความรู้ และนำความรู้ไปปรับใช้กับการดำรงชีวิต สร้างรายได้เสริมให้กับครอบครัว

...กลุ่มเป้าหมาย/

กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไปที่อยู่ในกลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มเป้าหมายในเรือนจำ และผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ ฯลฯ
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 12 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ จำนวน 10 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำก๋วยเตี๋ยวเรือ	1. บอกความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของก๋วยเตี๋ยวเรือได้ 2. อธิบายและยกตัวอย่างคุณสมบัติของผู้ประกอบอาชีพค้าขายที่ดีได้	1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำก๋วยเตี๋ยวเรือ 2. คุณสมบัติของผู้ประกอบอาชีพค้าขายที่ดี	1. วิทยากรอธิบายเกี่ยวกับความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของก๋วยเตี๋ยวเรือแก่ผู้เรียน 2. วิทยากรอธิบายคุณสมบัติของผู้ประกอบอาชีพค้าขายที่ดี 3. ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสารและกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน	30 นาที	
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	1. บอกวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม 2. บอกหลักการเลือกวัตถุดิบและเตรียมวัตถุดิบที่ใช้ทำก๋วยเตี๋ยวเรือได้ 3. อธิบายขั้นตอนและสามารถปรุงน้ำซุปก๋วยเตี๋ยวเรือได้ 4. อธิบายขั้นตอนและสามารถทำก๋วยเตี๋ยวเรือ 2 สูตรได้ 5. สามารถเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ก๋วยเตี๋ยวเรือที่เหมาะสมได้	1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ และการเลือกใช้ 2. หลักการเลือกและเตรียมวัตถุดิบ 3. การปรุงน้ำซุปและการรักษาคุณภาพของน้ำซุป 4. การทำก๋วยเตี๋ยวเรือ 4.1 สูตรน้ำข้น 4.2 สูตรน้ำตก 5. การบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	1. วิทยากรอธิบายวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำก๋วยเตี๋ยวเรือ 2. ศึกษาเอกสารประกอบการสอนและสื่ออินเทอร์เน็ตเรื่องการทำก๋วยเตี๋ยวเรือ 3. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกและเตรียมวัตถุดิบทำก๋วยเตี๋ยวเรือ 4. ให้ผู้เรียนฝึกทักษะการเลือกและเตรียมวัตถุดิบทำก๋วยเตี๋ยวเรือ	1 ชั่วโมง	9 ชั่วโมง 30 นาที

...การบริหารจัดการในอาชีพ/

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				5. วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนการปรุงน้ำซุปก๋วยเตี๋ยวเรือ 6. วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนการทำก๋วยเตี๋ยวเรือ 2 สูตร 7. ให้ผู้เรียนฝึกทักษะการทำก๋วยเตี๋ยวเรือ 2 สูตร 8. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และสาธิตขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ 9. ให้ผู้เรียนฝึกทักษะการบรรจุภัณฑ์ก๋วยเตี๋ยวเรือที่เหมาะสม		
3	การบริหารจัดการในอาชีพ	1. คิดราคาต้นทุนของขนมไทยแต่ละชนิด 2. บอกวิธีส่งเสริมการขาย	1. การคิดราคาต้นทุนและการกำหนดราคา 2. การส่งเสริมการขาย - การขายตรง - การขายออนไลน์	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการกำหนดราคา 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุน/การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 3. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับการส่งเสริมการขาย	30 นาที	30 นาที

สื่อและแหล่งการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน/สถานประกอบการ

...การวัดผลและประเมินผล/

การวัดผลและประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต ระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

-