แบบ กศ.ตน.15

หลักสูตรการทำก๋วยเตี๋ยว จำนวน 6 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบึงสามัคคี

ความเป็นมา

ก๋วยเตี๋ยว เป็นหนึ่งในอาหารประเภทเส้นของจีนที่ทำจากแป้งข้าวเจ้าโดยมากจะลวกให้สุกในน้ำเดือด สะเด็ดน้ำ แล้วนำมาใส่เครื่องปรุงชนิดต่าง ๆ นิยมรับประทานทั้งแบบน้ำและแบบแห้ง ก๋วยเตี๋ยวเป็นอาหารที่อยู่คู่กับคนไทยมานาน การทำน้ำปรุงนั้นจะต้องมีการใส่สมุนไพรหลายชนิดซึ่งมีสรรพคุณมากมายในการนำมาใช้เป็นวัตถุดิบที่สำคัญในการประกอบในน้ำก๋วยเตี๋ยวโดยใช้วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยสีสันสวยงามนอกจากนี้ยังสามารถยึดเป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง

การประชาคมหมู่บ้านประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยนเกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยน้อยลง ประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง ความต้องการฝึกอาชีพของคนในชุมชนในการเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบึงสามัคคี ดำเนินการจัดกิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนรูปแบบกลุ่มสนใจตามความต้องการของชุมชน จึงจัดทำหลักสูตรวิชาการทำก๋วยเตี๋ยว หลักสูตร 6 ชั่วโมง เพื่อฝึกทักษะอาชีพให้กับชุมชนให้เกิดรายได้และเป็นอาชีพเสริมต่อไป

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพ และเพื่อเพิ่มโอกาสการสร้างรายได้ให้กับผู้ที่กำลังมองหาอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก จากการเรียนรู้การทำก๋วยเตี๋ยว

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำก๋วยเตี๋ยวได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสร้างอาชีพและรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปตำบลบึงสามัคคี

ระยะเวลา

- ทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ จำนวน 5 ชั่วโมง

รวมจำนวน 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำก๋วยเตี๋ยว 6 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำก๋วยเตี๋ยว	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำก๋วยเตี๋ยว 2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและสามารถเลือกซื้อวัตถุดิบได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนในการทำได้	1.ความรู้ทั่วไปในการประกอบอาชีพ การทำก๋วยเตี๋ยว 2.การเลือกซื้อวัตถุดิบ และวัสดุอุปกรณ์ 3. อธิบายขั้นตอนและเทคนิคต่างๆในการทำก๋วยเตี๋ยว	1. วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาสื่อเอกสารใบความรูสื่ออินเตอรเน็ตเกี่ยวกับความสำคัญประโยชนของการทำก๋วยเตี๋ยวโดยวิทยากรเตรียมมาให้ 2. วิทยากรอธิบายถึงการเลือกซื้อวัตถุดิบ และส่วนผสมที่นำมาใช้ในการทำก๋วยเตี๋ยวให้ผู้เรียนฟัง 3.วิทยากรอธิบายขั้นตอนและเทคนิคต่างๆในการทำก๋วยเตี๋ยว	1 ชม.	
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	1.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ 2.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำก๋วยเตี๋ยว 3.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบการบรรจุภัณฑ์ได้	สาธิต/ฝึกปฏิบัติการทำก๋วยเตี๋ยวแบบต่างได้ - การทำก๋วยเตี๋ยวน้ำใส -การทำก๋วยเตี๋ยวน้ำตก -การทำก๋วยเตี๋ยวต้มยำ -การทำก๋วยเตี๋ยวแห้ง		1 ชม.	3 ชม.
3	การบริหารจัดการในอาชีพ	1. คิดราคาต้นทุนของก๋วยเตี๋ยวแบบต่างได้ 2. บอกวิธีส่งเสริมการขาย	1. การคิดราคาต้นทุนและการกำหนดราคา 2. การส่งเสริมการขาย	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการกำหนดราคา 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุน/การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 3. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับการส่งเสริมการขาย	1 ชม.	

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนวิชาหลักสูตรการทำก๋วยเตี๋ยว
2. ใบความรู้
3. สื่อออนไลน์

การวัดและประเมินผล

1. การสังเกต
2. การฝึกปฏิบัติ
3. แบบประเมินความพึงพอใจ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงาน ชิ้นงาน ที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

-ใบสำคัญผู้ผ่านการเรียนหลักสูตรการทำก๋วยเตี๋ยว

..... ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาววันทนา แจ่มดี)
บรรณารักษ์

..... งานหลักสูตร
(นายนนทชัย สิทธิตัน)
งานการศึกษาต่อเนื่อง

..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายมังกร บุญศรี)
ประธานกรรมการสถานศึกษา

..... ผู้อนุมัติ
(นางสาวหยาดพิรุณ สุปัญญา)
ครูชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบึงสามัคคี