

หลักสูตร การทำขนมจีนแกงเขียวหวาน/น้ำยาป่า/น้ำพริก/น้ำยาปลา จำนวน 6 ชั่วโมง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้กับเศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงโดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่งและมีการมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาค อาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

จากนโยบายและความต้องการของกลุ่มเป้าหมายดังกล่าวข้างต้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดกำแพงเพชร จึงได้จัดทำหลักสูตรนี้จัดทำขึ้นเพื่อส่งเสริมการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น ถ่ายทอดทักษะหลักสูตรการทำขนมจีนแกงเขียวหวาน/น้ำยาป่า/น้ำพริก/น้ำยาปลาอย่างถูกต้อง และสามารถนำไปต่อยอดในเชิงธุรกิจหรือประกอบอาชีพภายในครอบครัวได้

หลักการของหลักสูตร

- 1.ยึดแนวทาง “เรียนรู้ ลงมือทำจริง” (Learning by Doing)
- 2.ถ่ายทอดองค์ความรู้ผสมผสานกับภูมิปัญญาท้องถิ่น
- 3.เน้นความเข้าใจในกระบวนการการปรุงและการจัดเสิร์ฟอย่างถูกสุขลักษณะ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเข้าใจความแตกต่างของขนมจีนแต่ละประเภท
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ด้านการเลือกวัตถุดิบและเทคนิคการปรุงที่ถูกต้องลักษณะ
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำทักษะไปต่อยอดในเชิงพาณิชย์ได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา ใช้เวลาเรียนทั้งหมด 6 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

รวม 6 ชั่วโมง

แผนการจัดการเรียนรู้

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมจีน	1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมจีน 2.ประเภทของขนมจีน (แกงเขียวหวาน , น้ำยาป่า , น้ำพริก , น้ำยาปลา)	1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมจีน 2.ประเภทของขนมจีน (แกงเขียวหวาน , น้ำยาป่า , น้ำพริก , น้ำยาปลา)	1.วิทยากรอธิบายพร้อม นำเสนอเอกสารสื่อ เรื่อง ความสำคัญในการประกอบ อาชีพ และแนวโน้มความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมจีนแกงเขียวหวาน/น้ำยาป่า/น้ำพริก/น้ำยาปลา 2.ผู้เรียนศึกษาและ หาข้อมูล แหล่งเรียนรู้อาชีพการทำขนมจีนแกงเขียวหวาน/น้ำยาป่า/น้ำพริก/น้ำยาปลา	1 ชั่วโมง	
2.	การปรุงแกงเขียวหวาน	เทคนิคการทำแกงเขียวหวาน	เทคนิคการทำแกงเขียวหวาน	1.จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเทคนิคการทำแกงเขียวหวาน 2.จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ 3.จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสมวัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ		1 ชั่วโมง
3.	การปรุงน้ำยาป่า	เทคนิคการทำน้ำยาป่า	เทคนิคการทำน้ำยาป่า	1.จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเทคนิคการทำน้ำยาป่า 2.จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ 3.จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสมวัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ		1 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4.	การปรุงนํ้ายำนํ้าพริก	เทคนิคการทำ นํ้ายำนํ้าพริก	เทคนิคการทำนํ้ายำนํ้าพริก	1.จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเทคนิคเทคนิคการทำนํ้ายำนํ้าพริก 2.จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ 3.จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสมวัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ		1 ชั่วโมง
5.	การปรุงนํ้ายาปลา	เทคนิคการทำนํ้ายาปลา	เทคนิคการทำนํ้ายาปลา	1.จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเทคนิคเทคนิคการทำนํ้ายาปลา 2.จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ 3.จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสมวัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ		1 ชั่วโมง
6.	การจัดจานและเสริฟขนมจีน	การเสริฟขนมจีนได้สวยงามถูกสุขลักษณะ	การจัดจาน การเลือกผักเคียง	1.จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเทคนิคการจัดจาน/การเลือกผักเคียง 2.จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ 3.จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสมวัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ	1 ชั่วโมง	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การศึกษาข้อมูลจากเอกสาร
2. การบรรยาย
3. การฝึกปฏิบัติจริง
4. กิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้
5. วิดีโอสาธิต

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร/ใบความรู้
2. วิทียากร
3. การฝึกปฏิบัติจริง
4. วัสดุอุปกรณ์/ชิ้นงาน

การวัดและประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติจากการสอบถาม การสังเกต การมีส่วนร่วมและจากชิ้นงาน/ผลงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิปัตร์ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน

.....งานหลักสูตร

(นางสาวอนุสตรา เลี่ยมสุวรรณ)

งานการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(.....)

ครูผู้สอน/วิทยากร

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายรามินทร์ มูลโธสง)

ครู ชำนาญการ

.....ผู้อนุมัติ

(นายกำจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

แบบเขียนโครงการฝึกอบรม

1.ชื่อโครงการ โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน การทำขนมจีนแกงเขียวหวาน/น้ำยาป่า/น้ำพริก/น้ำยาปลา
จำนวน 6 ชั่วโมง

2.สอดคล้องกับยุทธศาสตร์และจุดเน้นการดำเนินงานสำนักงาน สกร.ประจำปีงบประมาณ 2569

นโยบาย ที่ 2 ขับเคลื่อนการเรียนรู้ สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้ และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 การออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์ของพื้นที่และ
ตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานทั้งในปัจจุบันและอนาคต

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการรายใหม่เพิ่มโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการ
ยกระดับผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม

3 หลักการและเหตุผล

ขนมจีน เป็นอาหารไทย ดั้งเดิมที่ได้รับความนิยมทั่วทุกภาค มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ทั้งในด้านรสชาติและ
วิธีการปรุงซึ่งมีความแตกต่างกันตามภูมิภาค หลักสูตรนี้จึงจัดทำขึ้นเพื่อส่งเสริมการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น
ถ่ายทอดทักษะหลักสูตรการทำขนมจีนแกงเขียวหวาน/น้ำยาป่า/น้ำพริก/น้ำยาปลา อย่างถูกต้องและสามารถ
นำไปต่อยอดในเชิงธุรกิจหรือประกอบอาชีพภายในครอบครัวได้

4.วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเข้าใจความแตกต่างของขนมจีนแต่ละประเภท
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ด้านการเลือกวัตถุดิบและเทคนิคการปรุงที่ถูกต้องเหมาะสม
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำทักษะไปต่อยอดในเชิงพาณิชย์ได้

5.เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ตำบลวังตะแบก จำนวน 6 คน ประกอบด้วย

- 1.ผู้ที่ไม่มียาชีพว่างงาน
- 2.ผู้ที่มีอาชีพเดิมและต้องการพัฒนาหรือต่อยอดอาชีพ

เชิงคุณภาพ ผู้เข้ารับการอบรม มีความรู้ความเข้าใจและทักษะในหลักสูตรการทำขนมจีนแกง
เขียวหวาน/น้ำยาป่า/น้ำพริก/น้ำยาปลา ตามมาตรฐาน สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างรายได้ที่
มั่นคง โดยยึดหลักคุณธรรม และจริยธรรมในการประกอบอาชีพ

6.วิธีการดำเนินงาน

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลาดำเนินการ	งบประมาณ
1.ประชุมและวางแผนการดำเนินงาน	1.เพื่อวางแผนการจัดทำโครงการฝึกอาชีพ 2.เพื่อจัดสรรงบประมาณ	ผู้บริหารและคณะครูสกร. ระดับอำเภอพรานกระต่าย	17 คน	ห้องประชุมสกร. ระดับอำเภอพรานกระต่าย	25 – 29 พฤษภาคม 2569	---
2.จัดทำหลักสูตรการจัดกระบวนการจัดการกิจกรรม	เพื่อจัดทำหลักสูตรให้สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมายและบริบทพื้นที่	คณะครู สกร. ระดับอำเภอพรานกระต่าย	17 คน	ห้องประชุมสกร. ระดับอำเภอพรานกระต่าย	25 – 29 พฤษภาคม 2569	---
3.ประสานงานการดำเนินงาน	เพื่อติดต่อประสานงานเครือข่ายในพื้นที่ในการดำเนินงาน	คณะครู สกร. ระดับอำเภอพรานกระต่าย	17 คน	ห้องประชุมสกร. ระดับอำเภอพรานกระต่าย	25 – 29 พฤษภาคม 2569	---
4. จัดกิจกรรมดำเนินงานตามโครงการ การทำขนมจีนแกงเขียวหวาน/น้ำยาป่า/น้ำพริก/น้ำยาปลา จำนวน 6 ชั่วโมง	1.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเข้าใจความแตกต่างของขนมจีนแต่ละประเภท 2.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ด้านการเลือกวัตถุดิบและเทคนิคการปรุงที่ถูกต้องลักษณะ 3.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำทักษะไปต่อยอดในเชิงพาณิชย์ได้	ประชาชนในเขตพื้นที่ตำบลวังตะแบก	6 คน	บ้านเลขที่ 25 หมู่ที่ 1 บ้านวังตะแบก ตำบลวังตะแบก อำเภอพรานกระต่าย จังหวัดกำแพงเพชร	13 มิถุนายน 2569	6,155.- บาท

6.วิธีการดำเนินงาน (ต่อ)

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลาดำเนินการ	งบประมาณ
5. สรุปและติดตามประเมินผลการทำงานตามโครงการ	1.เพื่อกำกับติดตามการดำเนินงานตามโครงการให้บรรลุผลตามที่กำหนดไว้ 2.เพื่อประเมินผลโครงการและสรุปรายงานผลการดำเนินงาน	ครูผู้รับผิดชอบโครงการ	1 คน	สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย	14 - 30 มิถุนายน 2569	---

7.งบประมาณ

งบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ.2569 : แผนงาน ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชนเพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชนไตรมาส3 รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 203346900032000000 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวนเงินรวมทั้งสิ้น 6,155.-บาท(-หักพื้นที่ร้อยละห้าสิบห้าบาทถ้วน-) เพื่อใช้จ่ายตามรายละเอียด ดังนี้

- ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 6 ชั่วโมงๆ ละ 300.-บาท (6x300) เป็นเงิน 1,800.-บาท
- ค่าอาหารกลางวัน 1 มื้อๆละ 120.-บาท จำนวน 6 คน (6x120) เป็นเงิน 720.-บาท เบิกจ่ายเพียง 600.-บาท
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน 2 มื้อ ๆ ละ 35.-บาท จำนวน 6 คน (6x35x2) เป็นเงิน 420.-บาท เบิกจ่ายเพียง 350.-บาท
- ค่าวัสดุฝึก เป็นเงิน 3,405.-บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้นรวม 6,155.-บาท(-หักพื้นที่ร้อยละห้าสิบห้าบาทถ้วน-)

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาส 1 (ต.ค.-ธ.ค.68)	ไตรมาส 2 (ม.ค.-มี.ค.69)	ไตรมาส 3 (เม.ย.- มิ.ย.69)	ไตรมาส 4 (ก.ค.-ก.ย.69)
1.ประชุมและวางแผนการดำเนินงาน			25 – 29 พฤษภาคม 2569	
2.จัดทำหลักสูตรการจัดกระบวนการ การจัดกิจกรรม			25 – 29 พฤษภาคม 2569	
3.ประสานงานการดำเนินงาน			25 – 29 พฤษภาคม 2569	
4.จัดกิจกรรมดำเนินงานตาม โครงการ หลักสูตรฝึกอบรมหลักสูตร การทำขนมจีนแกงเขียวหวาน/น้ำยา ป่า/น้ำพริก/น้ำยาปลา จำนวน 6 ชั่วโมง			13 มิถุนายน 2569	
5.สรุปและติดตามประเมินผลการ ดำเนินงานตามโครงการ			14 - 30 มิถุนายน 2569	

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

นายวสันต์ ตันเจริญ ตำแหน่งครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

ผู้นำชุมชน หมู่ที่ 1 บ้านวังตะแบก ตำบลวังตะแบก อำเภอพรานกระต่าย จังหวัดกำแพงเพชร

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจทักษะและเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพและสามารถนำความรู้
เกี่ยวกับการทำขนมจีนแกงเขียวหวาน/น้ำยาป่า/น้ำพริก/น้ำยาปลา ไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเอง
และครอบครัวอย่างมีคุณค่าและมั่นคง

13. ดัชนีชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัดผลผลิต

ผู้เรียนเข้าอบรมไม่น้อยกว่า 6 คน

ตัวชี้วัดผลลัพธ์

ร้อยละ 80 ของผู้เรียนมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร มีความรู้ความเข้าใจ ทักษะ และเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

ร้อยละ 80 ของผู้เรียนมีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร และสามารถนำความรู้ เกี่ยวกับการทำขนมจีนแกงเขียวหวาน/น้ำยาป่า/น้ำพริก/น้ำยาปลา ไปประกอบอาชีพสร้าง รายได้ให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณธรรมและมั่นคง

14. การติดตามประเมินผลโครงการ

ประเมินโครงการจากแบบประเมินความพึงพอใจ

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นายวสันต์ ตันเจริญ)

ครู ศกร.

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ

(นายรามินทร์ มุลไธสง)

ครู ชำนาญการ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายกำจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

กำหนดการ การทำขนมจีนแกงเขียวหวาน/น้ำยาป่า/น้ำพริก/น้ำยาปลา
สถานที่จัด ณ บ้านเลขที่ 25 หมู่ที่ 1 ตำบลวังตะแบก อำเภอพรานกระต่าย จังหวัดกำแพงเพชร
วันที่ 13 มิถุนายน 2569

เวลา	เนื้อหา	หมายเหตุ
วันที่ 13 มิถุนายน 2569		
08.00 – 08.30 น.	ลงทะเบียน รายงานตัว	
08.30 – 09.00 น.	พิธีเปิดโครงการ	
09.00 – 10.00 น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมจีน - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมจีน - ประเภทของขนมจีน (แกงเขียวหวาน , น้ำยาป่า , น้ำพริก , น้ำยาปลา) วิทยากร นางทองเล็ก อินทพงษ์	
10.00 – 11.00 น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง การปรุงแกงเขียวหวาน - เทคนิคการทำแกงเขียวหวาน วิทยากร นางทองเล็ก อินทพงษ์	
11.00 – 12.00 น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง การปรุงน้ำยาป่า - เทคนิคการทำน้ำยาป่า วิทยากร นางทองเล็ก อินทพงษ์	
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 – 14.00 น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง การปรุงน้ำยาน้ำพริก - เทคนิคการทำน้ำยาน้ำพริก วิทยากร นางทองเล็ก อินทพงษ์	
14.00 – 15.00 น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง การปรุงน้ำยาปลา - เทคนิคการทำน้ำยาปลา วิทยากร นางทองเล็ก อินทพงษ์	

กำหนดการ การทำขนมจีนแกงเขียวหวาน/น้ำยาป่า/น้ำพริก/น้ำยาปลา
สถานที่จัด ณ บ้านเลขที่ 25 หมู่ที่ 1 ตำบลวังตะแบก อำเภอพรานกระต่าย จังหวัดกำแพงเพชร
วันที่ 13 มิถุนายน 2569

เวลา	เนื้อหา	หมายเหตุ
วันที่ 13 มิถุนายน 2569 (ต่อ)		
15.00 – 16.00 น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง การจัดงานและเสิร์ฟขนมจีน - การจัดงาน การเลือกผักเคียง วิทยากร นางทองเล็ก อินทพงษ์	

หมายเหตุ : ตารางการอบรมอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

1.เวลา 10.30 - 10.45 น.พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม

2.เวลา 14.30 - 14.45 น.พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม