

การจัดการศึกษาต่อเนื่อง

เลือกใส่ 1 รูปแบบ

รูปแบบกลุ่มสนใจ

รูปแบบชั้นเรียนวิชาชีพ

รูปแบบกิจกรรมฝึกอบรมประชาชน

รูปแบบการเรียนรู้รายบุคคล

หลักสูตร การทำเมี่ยงก๋วยเตี๋ยว

Making Miang Noodles

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

จำนวน 3 ชั่วโมง

ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวพวงสุวรรณ พันธ์มะม่วง)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอบ้านบึง

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านบึง

แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตร การทำเมี่ยงก้วยเตี๋ย จำนวน 3 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ ☐ เกษตรกรรม ☐ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ☒ พาณิชยกรรมและการบริการ
☐ เฉพาะทาง ☐ อุตสาหกรรม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านบึง จังหวัดชลบุรี



ความเป็นมาของหลักสูตร

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย “Quick Win” 7 วาระเร่งด่วน ได้แก่ ความปลอดภัยของผู้เรียน หลักสูตรฐานสมรรถนะ บิ๊กดาต้า (Big Data) การขับเคลื่อนศูนย์ความเป็นเลิศอาชีวศึกษา การพัฒนาทักษะทางอาชีพ การศึกษาตลอดชีวิต และการจัดการศึกษาสำหรับผู้ที่มีความต้องการเป็นพิเศษ สกร.อำเภอบ้านบึง จึงได้มีการนำนโยบายที่เกี่ยวข้อง 2 วาระ สำคัญ คือ การพัฒนาทักษะทางอาชีพ และการศึกษาตลอดชีวิตมาดำเนินการขับเคลื่อน โดยการจัดทำโครงการจัดทำหลักสูตรเพื่อการพัฒนาอาชีพ Re - Skill และ Up - Skill จำนวนหลักสูตร 5 กลุ่มอาชีพ คือ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทาง เพื่อพัฒนาประชาชนให้มีความรู้ ความเข้าใจในการพัฒนาและต่อยอดประกอบอาชีพของตนเอง รวมถึงการส่งเสริมการรวมกลุ่มเพื่อผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์ในชุมชน อันจะส่งผลให้เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ประชาชน หรือกลุ่มเป้าหมายที่อยู่ในชุมชน ต่อไป

เพื่อสนองต่อนโยบายการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ที่สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมายและสถานศึกษามีความพร้อมในการบริการตามสภาพบริบท เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาพัฒนาอาชีพ Re - Skill และ Up - Skill สำหรับประชาชนที่สนใจฝึกอาชีพ สกร. อำเภอบ้านบึง จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำเมี่ยงก้วยเตี๋ย เมนูอาหารนี้ มีวิธีการประกอบการทำเมี่ยงก้วยเตี๋ย ไม่ยุ่งยาก รสชาติอาหารเหมาะสมกับคนไทยใช้เป็นอาหารว่าง แต่เปี่ยมไปด้วยคุณค่าของสารอาหารที่ประโยชน์ต่อร่างกาย และจัดขึ้นให้แก่ประชาชนที่สนใจในการทำเมี่ยงก้วยเตี๋ย เพื่อลดรายจ่ายและสร้างรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ วิชา การทำเมี่ยงก้วยเตี๋ย ได้กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรอาชีพที่ตอบสนองความต้องการเรียนรู้ของประชาชนเพื่อการประกอบอาชีพหรือพัฒนาการประกอบอาชีพ
2. เป็นหลักสูตรอาชีพที่เน้นการนำวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นมาสร้างมูลค่าเพิ่ม
3. เป็นหลักสูตรการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

การจัดการศึกษาตามหลักสูตรนี้มุ่งปลูกฝังให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำเมี่ยงก้วยเตี๋ย
2. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณค่าและประโยชน์ของวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการทำเมี่ยงก้วยเตี๋ย
3. ผู้เรียนสามารถจัดทำการทำเมี่ยงก้วยเตี๋ย

4. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าในการประกอบอาชีพการทำเมี่ยงก้วยเตี๋ยจากการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์สำหรับตกแต่ง จัดเสิร์ฟ การคิดต้นทุน และช่องทางการจัดจำหน่าย

5. ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไปที่ต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 3 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 30 นาที

ภาคปฏิบัติ 2.30 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำเมี่ยง ก้วยเตี๋ย	มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำ เมี่ยงก้วยเตี๋ย	1. ความสำคัญของการทำเมี่ยง ก้วยเตี๋ย 2. ประโยชน์ของการทำเมี่ยง ก้วยเตี๋ย 3. สุขอนามัยในการทำเมี่ยง ก้วยเตี๋ย	5 นาที	-
2	เครื่องมือและ อุปกรณ์ในการทำ เมี่ยงก้วยเตี๋ย	1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับ เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำเมี่ยง ก้วยเตี๋ย 2. สามารถเลือกใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ในการทำเมี่ยงก้วยเตี๋ย 3. สามารถดูแล เก็บรักษา เครื่องมือและอุปกรณ์ในการการทำเมี่ยง ก้วยเตี๋ย	1. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการ ทำเมี่ยงก้วยเตี๋ย 2. การเลือกเครื่องมือและ อุปกรณ์ในการทำเมี่ยงก้วยเตี๋ย 3. การดูแลรักษาเครื่องมือและ อุปกรณ์ในการทำเมี่ยงก้วยเตี๋ย	5 นาที	-
3	วัตถุดิบสำหรับ การทำเมี่ยง ก้วยเตี๋ย	1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุดิบ สำหรับการทำเมี่ยงก้วยเตี๋ย 2. สามารถเลือกใช้วัตถุดิบในการทำ เมี่ยงก้วยเตี๋ย	1. ส่วนประกอบของการทำเมี่ยง ก้วยเตี๋ย 2. การเลือกวัตถุดิบสำหรับ การทำเมี่ยงก้วยเตี๋ย	5 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		3. สามารถเก็บรักษาวัตถุดิบในการทำ เมี่ยงก้วยเตี่ยว	3. การเก็บรักษาวัตถุดิบการทำ เมี่ยงก้วยเตี่ยว 4. วัตถุดิบในท้องถิ่น		
4	การทำเมี่ยง ก้วยเตี่ยว	1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับ การทำเมี่ยงก้วยเตี่ยว 2. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณค่า และประโยชน์ของการทำเมี่ยงก้วยเตี่ยว 3. สามารถทำเมี่ยงก้วยเตี่ยว	1. การทำเมี่ยงก้วยเตี่ยว 1.1 สัดส่วนของวัตถุดิบ 1.2 ขั้นตอนการทำเมี่ยง ก้วยเตี่ยว 1.3 เทคนิคการทำเมี่ยง ก้วยเตี่ยว 1.4 คุณค่าและประโยชน์ ของทำเมี่ยงก้วยเตี่ยว	5 นาที	2.30 ชม.
5	บรรจุภัณฑ์และการ จัดตกแต่งและจัด เสิร์ฟเมี่ยงก้วยเตี่ยว	1. มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับ บรรจุภัณฑ์การทำเมี่ยง ก้วยเตี่ยว 2. มีความรู้ ความเข้าใจและ เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ได้ 3. สามารถตกแต่งและจัดเสิร์ฟเมี่ยง ก้วยเตี่ยว	1. ความหมายและความสำคัญ ของบรรจุภัณฑ์ 2. ประเภทของบรรจุภัณฑ์ 3. ประโยชน์ของบรรจุภัณฑ์ 4. การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ 5. การจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟ เมี่ยงก้วยเตี่ยว	5 นาที	-
6	หลักการจัด จำหน่าย และหลักการ กำหนด ราคา	1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับ หลักการจัดจำหน่ายและหลักการ กำหนดราคาของเมี่ยงก้วยเตี่ยว 2. สามารถกำหนดราคาของเมี่ยง ก้วยเตี่ยว 3. สามารถอธิบายการตลาดของเมี่ยง ก้วยเตี่ยว 4. สามารถอธิบายแนวทางการจำหน่าย เมี่ยงก้วยเตี่ยว	1. หลักและองค์ประกอบของ การจัดจำหน่าย 2. หลักและองค์ประกอบของ การกำหนดราคา 3. ตลาดของเมี่ยงก้วยเตี่ยว	5 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

การจัดกระบวนการเรียนรู้ตามหลักสูตร มีการใช้สื่อการเรียนรู้และแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลาย ทันสมัย และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน ได้แก่

1. ใบความรู้
2. การบรรยาย

การวัดและประเมินผล

การวัดและประเมินผลหลักสูตร เป็นการตรวจสอบความก้าวหน้า โดยตรวจสอบจากความเข้าใจและความสามารถต่อการทำเมี่ยงก้วยเตี่ยว ซึ่งสามารถประเมินได้ด้วยวิธีการต่าง ๆ ดังนี้

1. การสังเกต
2. การสอบถาม

การจบหลักสูตร

1. มีระยะเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ตามเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้
 - 2.1 ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ 20
 - 2.1 ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ 80

.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวณัฐธยาน์ หวังเคียงกลาง)

ตำแหน่ง ครู สกร.ตำบลหนองซาก

คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

.....ประธานกรรมการ/ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอบ้านบึง
(นางสาวพวงสุวรรณ พันธุ์มะม่วง)

.....ผู้เชี่ยวชาญ(วิทยากร)
(นางอำไพ พลพิสิษฐกุล)

.....ประธาน/คณะกรรมการสถานศึกษา
(นายอนันต์ ปรีชาชาติ)

.....ข้าราชการ/ครู/ครูผู้ช่วย
(นางจันทิ กิ่งไทรงาม)

.....กรรมการและเลขานุการ/งานการศึกษาต่อเนื่อง
(นางสาวอมรา พวงภู)

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม