

**แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง**  
**หลักสูตร การทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน จำนวน ๓ ชั่วโมง**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสนม**

\*\*\*\*\*

ความเป็นมา

ก๋วยเตี๋ยว เป็นอาหารชนิดหนึ่ง มีลักษณะเป็นเส้นยาว ทำมาจากแป้งข้าวเจ้าเป็นส่วนใหญ่ โดยมากจะลวกให้สุกในน้ำเดือด สะเด็ดน้ำแล้วนำมาใส่เครื่องปรุงชนิดต่างๆ นิยมรับประทานทั้งแบบน้ำและ แบบแห้ง นิยมใช้ตะเกียบเป็นเครื่องมือช่วยรับประทานคำว่า "ก๋วยเตี๋ยว" อาจะมาจากภาษาจีนฮกเกี้ยนหรือ ภาษาจีนแต้จิ๋ว (ข้าวที่เป็นเส้น) ได้รับอิทธิพลมาจากภาษาจีนฮกเกี้ยนอย่างมาก จึงทำให้ไม่ทราบสำเนียงที่มาที่แน่ชัด การนำเข้าสู่ประเทศไทยสันนิษฐานกันว่าก๋วยเตี๋ยวในประเทศไทยมีมาเมื่อประมาณสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ซึ่งเป็นช่วงที่ไทยมีการติดต่อกับชาวต่างชาติมากมาย และชาวจีนก็ได้นำเอาก๋วยเตี๋ยวเข้ามากิน กันในเรือ โดยต้ม ในน้ำซุ๊ป มีการใส่หมู ใส่ผักและเครื่องปรุงเพื่อความอร่อย แต่สำหรับคนไทยแล้วถือว่าเป็นสิ่ง ที่แปลกใหม่ในยุค นั้น และได้นำมาประกอบเป็นอาหารอื่นๆ บริโภคกันจนมีความเป็นที่รู้จักกันเป็นอย่างดี และ เริ่มมีการทำเส้น ก๋วยเตี๋ยวในประเทศไทย ในสมัย จอมพล ป.พิบูลสงคราม เป็นนายกรัฐมนตรี ได้มีนโยบายรัฐ นิยมที่สนับสนุนให้ ประชาชนบริโภคก๋วยเตี๋ยว ซึ่งจอมพล ป.เห็นว่าหากประชาชนหันมาร่วมกันบริโภค ก๋วยเตี๋ยว จะเป็นการ ช่วยเหลือเศรษฐกิจของชาติในตอนนั้น เพื่อให้เงินหมุนเวียนในประเทศ ในปัจจุบัน คนไทยหันมาดูแลสุขภาพกันมากขึ้น ซึ่งก๋วยเตี๋ยวลุยสวนซีฟู้ด ก็เป็นหนึ่งใน อาหาร ระหว่างมือหรืออาหารว่าง ที่คนไทยนิยมรับประทานกันมาก ซึ่งมีผัก หมูและเห็ดซ่อนอยู่ข้างใน เวลารับประทาน จะทานกับน้ำจิ้มที่มีรสจัดคล้ายน้ำจิ้มที่ทานกับอาหารทะเล แต่ใส่ใบโหระพาเพื่อเพิ่มความหอมและ รสชาติที่ดี เป็นอาหารที่ทานง่าย สะดวก และรวดเร็ว แถมยังได้สารอาหารครบทั้ง ๕ หมู่ เหมาะสำหรับคนที่รักสุขภาพ และสามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง วางขายหน้าบ้านหรือในชุมชน ตลาดนัดได้ จึงเป็นช่องทางที่ดีอีกทางหนึ่ง สำหรับคนที่กำลังมองหาอาชีพใหม่ๆ อาชีพการขายก๋วยเตี๋ยวลุยสวน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง หรือเป็น รายได้เสริม เป็นการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเอง หรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมายที่สามารถเข้าเรียนในหลักสูตร ได้แก่ ผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่ม รายได้ เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่ สอดคล้องกับ ศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อม ซึ่งก๋วยเตี๋ยวลุยสวนซีฟู้ด การลงทุน เบื้องต้น : ไม่เกิน ๕,๐๐๐ บาท ต้นทุนหมุนเวียน/วัน : ประมาณ ๓๐๐ - ๕๐๐ บาท ราคาขาย/กล่อง ๒๕ - ๓๐ บาท กำไร : ประมาณ ๔๐ % ของยอดขายทั้งหมด

## หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้ จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

## จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เรียน/ผู้รับบริการ มีความรู้ ความเข้าใจ ในการทำกายเตี้ยวลุยสวนซีฟู้ดได้
  ๒. เพื่อให้ผู้เรียน/ผู้รับบริการ สามารถทำกายเตี้ยวลุยสวนซีฟู้ดไว้บริโภคในครัวเรือนเพื่อเสริมสร้างสุขภาพที่ดีได้
  ๓. เพื่อให้ผู้เรียน/สามารถดัดแปลงตัวใส่ได้หลากหลาย และนำไปจำหน่ายเป็นรายได้เสริมของ ครอบครัวได้
  ๕. เพื่อให้ผู้เรียน/ผู้รับบริการ มีความรู้ในการคำนวณต้นทุนเพื่อกำหนดราคาขาย วิธีการหาแหล่งจำหน่ายและการบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มราคาสินค้า
- กลุ่มเป้าหมาย มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ
๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
  ๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

- จำนวน ๓ ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี ๓๐ นาที
  - ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำกายเตี้ยลยสวน จำนวน ๓ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.ช่องทางการประกอบ อาชีพ การทำ กายเตี้ยลยสวนซีฟู้ด	๑.๑ บอกความสำคัญในการ ประกอบอาชีพการทำ กายเตี้ย ลยสวนซีฟู้ดได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ ใน การ ประกอบอาชีพ การทำ กายเตี้ยลยสวน ซีฟู้ด ได้ ๑.๓ บอกและหาแหล่ง เรียนรู้ใน การประกอบ อาชีพกายเตี้ยลยสวน ซีฟู้ด ได้ ๑.๔ บอกทิศทาง พัฒนาการ ประกอบอาชีพ กายเตี้ยลยสวนซีฟู้ด สู่ การขายได้	๑.๑ ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ การทำ กายเตี้ยลยสวนซีฟู้ด ๑.๒ ความเป็นไปได้ใน การประกอบ อาชีพการ ทำกายเตี้ยลยสวนซีฟู้ด ๑.๓ แหล่งเรียนรู้/ การศึกษาดูงาน ๑.๔ ทิศทางพัฒนาการ ประกอบอาชีพ การทำ กายเตี้ยลยสวนซีฟู้ด สู่ การขาย	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถาน ประกอบการ สื่อ ของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการ ประกอบอาชีพที่มี ความเป็นไปได้ ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะ สามารถเลือกประกอบ อาชีพได้ในชุมชนจาก ข้อมูลต่าง ๆ ๑.๓ ศึกษาดูงานในสถาน ประกอบการ แหล่งเรียนรู้ ต่างๆ ในอาชีพที่ ตัดสินใจ เลือก ๑.๔ กำหนดทิศทาง พัฒนาการประกอบอาชีพ โดยใช้กระบวนการคิด เป็น และมีความเป็นไปได้ตาม ศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ ทรัพยากรธรรมชาติ ในแต่ ละพื้นที่ ศักยภาพของ พื้นที่ตามลักษณะ ภูมิอากาศ ศักยภาพของ ภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้ง ของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณีและ วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และ ศักยภาพ ของทรัพยากร มนุษย์ในแต่ละพื้นที่	๒๐ นาที	
๒.ทักษะการประกอบ อาชีพ การ ขาย กายเตี้ยลยสวนซีฟู้ด	๒.๑ บอกส่วนผสม เครื่องปรุงและ วัตถุดิบ ของกายเตี้ยลยสวนซีฟู้ด ได้ ๒.๒ บอกวัตถุดิบและ เครื่องปรุงน้ำจิ้มกายเตี้ย ลยสวนซีฟู้ดได้	๒.๑ ส่วนผสมเครื่องปรุง และวัตถุดิบ ของ กายเตี้ยลยสวนซีฟู้ด ๒.๒ วัตถุดิบและ เครื่องปรุงน้ำจิ้ม กายเตี้ย ลยสวนซีฟู้ด ๒.๓ วิธีการเตรียมแป้ก กายเตี้ยและผัก	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับส่วนผสม เครื่องปรุงและ วัตถุดิบของ กายเตี้ยลยสวนซีฟู้ด ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารของอุปกรณ์ในการ ทำน้ำจิ้มกายเตี้ย ลยสวน ซีฟู้ด	๑๐ นาที	๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<p>๒.๓ วิธีและขั้นตอนในการเตรียม แป้งก๋วยเตี๋ยวและ ผัก</p> <p>๒.๔ วิธีและขั้นตอนในการทำน้ำจิ้ม ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนชีฟู้ด</p> <p>๒.๕ วิธีการห่อแผ่น ก๋วยเตี๋ยว ลุยสวน และ วิธีการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวนสูตรต่างๆ จำนวน ๕ สูตร เช่น ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนเห็ดสามอย่าง ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนหมูสับ ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนทะเล ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนทูน่า และก๋วยเตี๋ยวลุยสวนไส้ดอกพวงชมพู</p> <p>๒.๖ การบรรจุก๋วยเตี๋ยวลุยสวนชีฟู้ด ในกล่องบรรจุภัณฑ์</p>	<p>๒.๔ วิธีและขั้นตอนในการทำน้ำจิ้ม ก๋วยเตี๋ยว ลุยสวนชีฟู้ด</p> <p>๒.๕ วิธีการห่อแผ่น ก๋วยเตี๋ยว ลุยสวน และ วิธีการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวนสูตรต่างๆ จำนวน ๕ สูตร เช่น ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนเห็ดสามอย่าง ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนหมูสับ ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนทะเล ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนทูน่า และก๋วยเตี๋ยวลุยสวนไส้ดอกพวงชมพู</p> <p>๒.๖ การบรรจุก๋วยเตี๋ยวลุยสวนชีฟู้ด ในกล่องบรรจุภัณฑ์</p>	<p>๒.๓ จัดให้ผู้เรียนศึกษา วิธีการเตรียมแป้งก๋วยเตี๋ยว และ ผัก พร้อมวิธีการทำ และฝึกปฏิบัติ</p> <p>๒.๔ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวิธี และขั้นตอนในการทำ น้ำจิ้ม ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนชีฟู้ด</p> <p>๒.๕ จัดให้ผู้เรียนรู้จัก วัตถุประสงค์ในการทำก๋วยเตี๋ยว ลุยสวนสูตรต่าง ๆ จำนวน ๕ สูตร พร้อมปฏิบัติ</p> <p>๒.๖ อธิบายขั้นตอนการจัด และตกแต่งการบรรจุ ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนชีฟู้ด ใน กล่องบรรจุภัณฑ์</p>		

## สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำกายเตี๋ยวลุยสวนซีฟู้ด
๒. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
๓. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน/ วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๔. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

## การวัดผลและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง  
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ