

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำน้ายาขนมจีน จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโนนนารายณ์



ความเป็นมา

กระทรวงศึกษาธิการ ได้กำหนดนโยบายการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ เพื่อให้สถานศึกษาได้จัดการเรียนการสอนให้กับประชาชน เพื่อเป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชนให้สามารถนำไปปฏิบัติได้จริง และนำไปเป็นอาชีพเพื่อรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชนได้

การจัดการอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน

คนไทยส่วนใหญ่ให้ความสำคัญต่อการประกอบอาหารในชีวิตประจำวัน มีความพิถีพิถันใส่ใจในรายละเอียด ขั้นตอนต่างๆ การทำอาหารจึงมีความหลากหลายตามลักษณะของแต่ละท้องถิ่น การทำน้ายาขนมจีน เป็นอีกทางเลือกหนึ่งสำหรับผู้บริโภค เป็นอาหารที่ทำได้ง่าย สะดวก รวดเร็ว มีคุณค่าทางโภชนาการที่ครบ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำน้ายาขนมจีน เมื่อศึกษาหลักสูตรนี้แล้วสามารถนำไปปฏิบัติได้จริง ทำรับประทานได้ง่าย สามารถเพิ่มรายได้ลดรายจ่าย และสร้างเป็นอาชีพเสริมให้กับประชาชนได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ ความเข้าใจและฝึกทักษะการทำน้ายาขนมจีน
๒. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพเสริมรายได้ให้ครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลารวม ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน	๒ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ จำนวน	๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางทางการประกอบอาชีพการขายน้ำยาขนมจีน - อธิบายส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ	๑. เพื่อให้ทราบถึงช่องทางในการประกอบอาชีพ รวมถึงการจัดจำหน่ายได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการขายน้ำยาขนมจีน ๒. แนะนำวัตถุดิบ อุปกรณ์ต่างๆ ที่ต้องใช้	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางทางการประกอบอาชีพการขายน้ำยาขนมจีนสูตรต่างๆ พร้อมอธิบายส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๑ ชั่วโมง	-
๒.	วิธีการทำน้ำยาขนมจีน - น้ำยากะทิ - น้ำยาป่า - น้ำเงี้ยว	๑. ผู้เรียนสามารถอธิบายขั้นตอนการทำน้ำยาขนมจีนสูตรต่างๆ ได้ ๒. ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติการทำน้ำยาขนมจีนสูตรต่างๆ ได้	๑. ขั้นตอนการทำขนมจีนน้ำยาสูตรต่างๆ - น้ำยากะทิ - น้ำยาป่า - น้ำเงี้ยว	๑. วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนการทำน้ำยาขนมจีนสูตรต่างๆ น้ำยากะทิ น้ำยาป่า และน้ำเงี้ยว ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง
รวม					๒	๔

สื่อการเรียนรู้

๑. วิทยากร
๒. เอกสารประกอบ
๓. ใบความรู้/แผ่นพับ
๔. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ เช่น You Tube

การวัดผลประเมินผล

๑. สังเกตจากความสนใจ ความร่วมมือ
๒. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียน และจบหลักสูตร
๓. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ผ่านการประเมินความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
๒. ผ่านการฝึกทักษะการปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. ผ่านการประเมินคุณภาพของผลงานมาตรฐานเป็นที่พึงพอใจ
๔. ผ่านการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

ขอรับรองว่าเป็นหลักสูตรที่ผู้สนใจมีความประสงค์ที่จะเรียน

ลงชื่อ.....หัวหน้างานการศึกษาต่อเนื่อง
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)

ประธานกรรมการสถานศึกษา สกร.อำเภอโนนนารายณ์

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอโนนนารายณ์

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....
 หลักสูตร.....การทำนํ้ายาขนมจิ้น.....จำนวน ๖ ชั่วโมง.....
 ในวันที่.....เวลาเรียน.....เรียนวันละ ๖ ชั่วโมง.....
 สถานที่จัด.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.	๑. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการขายนํ้ายาขนมจิ้น สูตรต่างๆ พร้อมอธิบาย ส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
	๑๑.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	๑. วิทยาการบรรยายและสาธิต ขั้นตอนการทำขนมจิ้นนํ้ายาสูตรต่างๆ นํ้ายากะทิ นํ้ายาป่า และนํ้าเจี้ยว ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง	ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

หมายเหตุ พักเที่ยงเวลา ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.

ลงชื่อ.....วิทยาการ
 (.....)
 วันที่.....