

## หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำกล้วยเตี๋ยวลุยสวน จำนวน ๖ ชั่วโมง  
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอโนนนารายณ์



### ความเป็นมา

ในภาวะการณปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยี มีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว การดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปได้ปรับตัวสูง ประชาชนโดยทั่วไปจึงต้องแบกภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียง รายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ตลอดจน การพึ่งพาตนเองโดยใช้หลักการและปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน การจัดการศึกษาเพื่อการมีอาชีพและการส่งเสริมให้มีการพัฒนาอาชีพ เป็นแนวทางและสร้างโอกาส ให้กับประชาชนผู้สนใจ ได้ศึกษาเรียนรู้ด้านอาชีพที่หลากหลาย เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริม ความเข้มแข็ง กระตุ้นเศรษฐกิจในชุมชน เพื่อให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง จึงได้ กำหนดหลักการจัดทำแผนการมีงานทำ รวมทั้งเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับความต้องการของ ประชาชนในชุมชนและวิถีชีวิตของคนในชุมชน

ในปัจจุบันอาชีพการทำกล้วยเตี๋ยวลุยสวน เป็นอาชีพหนึ่งที่เป็นที่ต้องการของตลาด ลงทุนน้อย วิธีการทำไม่ ยุ่งยาก และสามารถต่อยอดอาชีพได้หลายรูปแบบ ตามความต้องการของผู้บริโภค จึงเป็นช่องทางที่ดีอีกทาง หนึ่งสำหรับคนที่กำลังมองหาอาชีพเพื่อการสร้างรายได้

### หลักการของหลักสูตร

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

### จุดมุ่งหมาย

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

### คุณธรรมจริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง
๖. ผู้เรียนนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันและงานอาชีพ

### กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๓. ผู้ต้องการเปลี่ยนอาชีพ

### ระยะเวลารวม ๖ ชั่วโมง

- ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	<p>๑.๑ อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำกายเตี๋ยวลุยสวนได้</p> <p>๑.๒ อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพทำกายเตี๋ยวลุยสวน ได้แก่ ความต้องการของตลาด วัสดุ อุปกรณ์</p> <p>๑.๓ บอกทิศทางการประกอบอาชีพ</p>	<p>๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำกายเตี๋ยวลุยสวน</p> <p>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพทำขนมกายเตี๋ยวลุยสวน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ความต้องการของตลาด</li> <li>- การจัดหาวัสดุอุปกรณ์</li> </ul> <p>๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ</p>	<p>๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่อต่างๆ เกี่ยวกับการทำกายเตี๋ยวลุยสวน</p> <p>๑.๒ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้</p> <p>๑.๒ วิทยากรบรรยายเกี่ยวกับอาชีพ วิชาการทำกายเตี๋ยวลุยสวน</p> <p>๑.๓ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำกายเตี๋ยวลุยสวนรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเองพร้อมนำรูปภาพเกี่ยวกับอาชีพต่าง ๆ ให้ผู้เรียนดูและสนทนากับผู้เรียนเกี่ยวกับอาชีพที่หลากหลาย ตลอดจนการซักถามสัมภาษณ์ ผู้เรียนเกี่ยวกับอาชีพที่น่าสนใจและอาชีพที่ใช้ความรู้ความสามารถผู้สอนแจ้งผลการเรียนรู้ให้ผู้เรียนทราบ</p>	๒	-
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพ	<p>๒.๑ บอกวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการทำกายเตี๋ยวลุยสวน</p> <p>๒.๒ อธิบายขั้นตอนการทำกายเตี๋ยวลุยสวนได้</p>	<p>๒.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกายเตี๋ยวลุยสวน</p> <p>๒.๒ ขั้นตอนเตรียมการทำกายเตี๋ยวลุยสวน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สถานที่/พื้นที่</li> <li>- การคัดเลือกวัสดุอุปกรณ์เพื่อการแปรรูป</li> </ul>	<p>๒.๑ ทดสอบก่อนเรียน เพื่อวัดความรู้ ความเข้าใจ และพื้นฐานของผู้เรียน</p> <p>๒.๒ ศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับงานการทำกายเตี๋ยวลุยสวน และรับฟังวิทยากรบรรยาย</p> <p>๒.๓ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้</p> <p>๒.๔ ดำเนินการเรียนการสอน และฝึกทักษะตามหลักสูตร</p>	-	๔

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>๒.๓ ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติการทำกายเตี้ยวลุยสวนได้</p> <p>๒.๔ มีความรู้ ความเข้าใจขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อ بريโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>- ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำกายเตี้ยวลุยสวน</p> <p>๒.๓ ขั้นตอนการทำกายเตี้ยวลุยสวน</p> <p>- การทำกายเตี้ยวลุยสวน</p> <p>- การบรรจุผลิตภัณฑ์</p> <p>๒.๔ ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อ بريโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>๒.๕ ทดสอบหลังเรียน</p> <p>๒.๖ ฝึกปฏิบัติจริง</p> <p>วิธีการแปรรูป</p> <p>การคัดสรรวัตถุดิบ</p> <p>๑. การทำความสะอาด</p> <p>๒. สาธิต/ปฏิบัติ</p> <p>๓. บรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย</p> <p>๔. การคิดต้นทุนการตั้งราคาขาย กำไร</p>		
					๒	๔

### สื่อการเรียนรู้

๑. วิทยาการ
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. ผ่านการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐


ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร

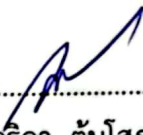
(นางสาวสุภัทรา จินพะละ)

วิทยาการ

ขอรับรองว่าเป็นหลักสูตรที่ผู้สนใจมีความประสงค์ที่จะเรียน

ลงชื่อ..........หัวหน้างานการศึกษาต่อเนื่อง  
(นายรัฐพงษ์ วงเวียน)  
ครูอาสาสมัครฯ

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นายทองเจริญ ตุ่นทอง)  
ประธานกรรมการสถานศึกษา กศน.อำเภอโนนนารายณ์

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นางสาวกุลริตา ตันโสภา)  
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอโนนนารายณ์

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางสาวสุภัทรา จินพละ

หลักสูตร การทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน จำนวน ๖ ชั่วโมง

ในวันที่ ..... เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน บ้านปลาเดิด หมู่ ๘ ตำบลระเวียง อำเภอโนนนารายณ์ จังหวัดสุรินทร์

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๑ มกราคม ๒๕๖๖	๐๙.๐๐-๑๒.๐๐	๑. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน - ความต้องการของตลาด - การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๓. ทิศทางการประกอบอาชีพ	
	๑๓.๐๐-๑๖.๐๐	๑. หลักการพื้นฐานในการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ๒. ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน - สถานที่/พื้นที่ - การคัดเลือกวัตถุดิบเพื่อการแปรรูป - ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ๓. ขั้นตอนแปรรูปการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน - การทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน - การบรรจุผลิตภัณฑ์ ๔. ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นางสาวสุภัทรา จินพละ)

วันที่ .....

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม