

**หลักสูตรการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน**  
**จำนวน 3 ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ**

**ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช จังหวัดบุรีรัมย์**

**ความเป็นมา**

ในภาวะการณ์ปัจจุบันความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยีมีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว การดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปปรับตัวสูง ประชาชนโดยทั่วไปจึงต้องแบกรับภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น

ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ตลอดจน การพึ่งพาตนเองโดยใช้หลักการและปรัชญา “เศรษฐกิจพอเพียง ” ซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน การจัดการศึกษาเพื่อการมีอาชีพ และการส่งเสริมให้มีการพัฒนาอาชีพ เป็นแนวทางและสร้างโอกาสให้กับประชาชนผู้สนใจ ได้ศึกษาเรียนรู้ ด้านอาชีพที่หลากหลาย เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็ง กระตุ้นเศรษฐกิจในชุมชน เพื่อให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง จึงได้กำหนดหลักการจัดทำแผนการมีงานทำร่วม ทั้งเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับความต้องการของประชาชนในชุมชนและวิถีชีวิตของคนในชุมชน ในปัจจุบันอาชีพการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน เป็นอาชีพหนึ่งที่เป็นที่ต้องการของตลาด ลงทุนน้อย วิธีการทำไม่ยุ่งยาก และสามารถต่อยอดอาชีพได้หลายรูปแบบตามความต้องการของผู้บริโภค จึงเป็นช่องทางที่ดี อีกทางหนึ่งสำหรับคนที่กำลังมองหาอาชีพเพื่อการสร้างรายได้

**หลักการของหลักสูตร**

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรม จริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

**จุดมุ่งหมาย**

1. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน และสามารถสร้างรายได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ประชาชนผู้ที่ไม่ม้อาชีพ
2. ประชาชนผู้ม้อาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. วิทยากรให้ความรู้
2. แลกเปลี่ยนเรียนรู้
3. สาธิตและฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้, ใบความรู้
2. ใบงาน, แบบทดสอบ
3. วิทยากร, แหล่งเรียนรู้, ภูมิปัญญา
4. สื่อของจริง, ตัวอย่างประกอบการบรรยาย
5. แบบสอบถามความพึงพอใจ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ ทักษะความสามารถในการปฏิบัติ
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการฝึกปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้

และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยสถานศึกษา

\*\*\*\*\*

**รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร**  
**ชื่อหลักสูตรการทำกายเตี๋ยวลูยสวน จำนวน 3 ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ**

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	การทำกายเตี๋ยวลูยสวน	1. ความรู้เบื้องต้นการทำกายเตี๋ยวลูยสวน 2. การเตรียมวัสดุดิบและอุปกรณ์ 3. ขั้นตอนการทำกายเตี๋ยวลูยสวน 1. ความรู้เบื้องต้นการทำกายเตี๋ยวลูยสวน 2. การเตรียมวัสดุดิบและอุปกรณ์ 3. ขั้นตอนการทำกายเตี๋ยวลูยสวน	1. ความรู้เบื้องต้นการทำกายเตี๋ยวลูยสวน 2. การเตรียมวัสดุดิบและอุปกรณ์ 3. ขั้นตอนการทำกายเตี๋ยวลูยสวน	1. วิทยากรให้ความรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้เรียน 2. ฝึกปฏิบัติจริง 3. วิทยากรสรุปเสนอแนะ	30 นาที	2.30 ชม.
<b>จำนวนชั่วโมงทั้งสิ้น</b>					30 นาที	2.30 ชม.

# โครงสร้างเนื้อหา

## หลักสูตรการทำกายเตี๋ยวลูยสวน จำนวน 3 ชั่วโมง

### แนวคิด

กายเตี๋ยวลูยสวน เป็นอาหารระหว่างมือหรืออาหารว่างของคนที่รักสุขภาพ และยังเป็นเมนูที่ทานแล้วไม่อ้วน เพราะประกอบไปด้วยผักสดต่างๆ และเนื้อหมูมันอยู่ในเส้นกายเตี๋ยว เวลารับประทานราดด้วยน้ำจิ้มรสเผ็ดจัดจ้านผสมรสเปรี้ยวหวาน แถมยังเป็นอาหารที่ทานง่าย สะดวก รวดเร็ว และได้สารอาหารครบทั้ง 5 หมู่ วิธีการทำกายเตี๋ยวลูยสวนก็ไม่ยาก

### จุดประสงค์การเรียนรู้

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำกายเตี๋ยวลูยสวน
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำกายเตี๋ยวลูยสวนได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

### ขอบข่ายเนื้อหา

ขอบข่ายเนื้อหานี้ ใช้เวลาเรียนรู้ 3 ชั่วโมง ประกอบด้วยเนื้อหา จำนวน 1 เรื่อง ดังนี้  
เรื่องที่ 1. การทำกายเตี๋ยวลูยสวน

# เรื่องที่ 1 การทำกายเตี๋ยวลุยสวน

## เนื้อหาสาระ

1. ความรู้เบื้องต้นการทำกายเตี๋ยวลุยสวน
2. การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์
3. ขั้นตอนการทำกายเตี๋ยวลุยสวน

## จุดประสงค์การเรียนรู้

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกายเตี๋ยวลุยสวน
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำกายเตี๋ยวลุยสวนได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

## ขอบข่ายเนื้อหา

- ตอนที่ 1 ความรู้เบื้องต้นการทำกายเตี๋ยวลุยสวน
- ตอนที่ 2 ประโยชน์ของกายเตี๋ยวลุยสวน
- ตอนที่ 3 การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์
- ตอนที่ 4 ขั้นตอนการทำกายเตี๋ยวลุยสวน

## 1. ความรู้เบื้องต้นการทำกายเตี๋ยวลุยสวน

### ความหมาย/เป็นมา

ในปัจจุบันสังคมไทยได้มีการเปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็ว ทั้งในด้านบวกและด้านลบ มีผลกระทบต่อ การดำเนินชีวิตของคนในสังคม จึงก่อให้เกิดปัญหาอย่างมากมาย เมื่อยุคสมัยเปลี่ยนแปลงทำให้เยาวชนที่ เติบโตขึ้นมาปรับตัววัฒนธรรมใหม่ๆ รวมทั้งความเป็นอยู่ก็มีความเปลี่ยนแปลงอย่างมาก ทำให้คนเยาวชนกลุ่มคน ในสังคมมีการกินอยู่แบบเดิมๆ อาหารที่เป็นของพื้นเมืองถูกลืมไป ดังนั้นจึงมองเห็นว่าเราควรที่จะนำเอาสิ่ง ดีๆ อาหารดีๆ ที่มีอยู่ในอดีตมาให้คนรุ่นต่อไปได้เห็นคุณค่าและมีประโยชน์ต่อการบริโภค เพื่อให้เยาวชนที่จะ เป็นผู้ใหญ่ในวันข้างหน้าจะได้มีวิถีในการดำเนินชีวิตที่ดีถูกสุขภาวะต่อไป เนื่องจากประเทศไทยเป็นเมืองที่ ค่อนข้างร้อน ผู้คนส่วนมากก็ต้องทำงานกันจนไม่ค่อยได้มีเวลาพักผ่อน

กายเตี๋ยวลุยสวนเป็นอาหารพื้นเมือง มีลักษณะคล้ายๆ กับกายเตี๋ยวลอย กายเตี๋ยวลุยสวน เป็นอาหารทาน เล่นหรืออาหารว่าง มีแผ่นกายเตี๋ยวลอยห่อเครื่องต่างๆ ไว้ เป็นอาหารเพื่อสุขภาพอีกชนิดหนึ่ง เพราะว่ามีทั้งผัก และส่วนประกอบครบถ้วน อาหาร 5 หมู่ กายเตี๋ยวลุยสวนประกอบด้วย แผ่นกายเตี๋ยวลอย ผักสด ถั่วถั่วฝักยาว ถั่วลิสงคั่ว กุ้งแห้ง ไข่หั่นฝอย แครอท แตงกวา ผักชี และก็มีน้ำจิ้มเมี่ยงกายเตี๋ยวลุยสวน รสชาตินี้ น้ำจิ้ม จะออกเป็น 3 รสชาติ เปรี้ยว หวาน เค็ม ไม่เผ็ดมาก แล้วแต่คนชอบทาน น้ำจิ้มเป็นส่วนสำคัญที่จะเพิ่มความ เอร็ดอร่อยให้กับกายเตี๋ยวลุยสวน