

[illegible]

- ทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

6. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่องที่เรียนรู้	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมจีนและน้ำยา	เข้าใจความแตกต่างของน้ำยาแต่ละประเภท และต้นกำเนิด	ประเภทของขนมจีนน้ำยา (น้ำยาใต้, น้ำยาป่า, น้ำยากะทิ ฯลฯ)	บรรยาย+ชมวิดีโอสาธิต (ทฤษฎีจำนวน 2 ชั่วโมง)
2	การเลือกวัตถุดิบและเครื่องแกง	รู้จักและเลือกวัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม	วัตถุดิบหลัก เช่น ปลา, กะทิ, เครื่องเทศ, ผักเคี้ยว	บรรยาย+สัมผัสวัตถุดิบจริง+ตอบคำถามกลุ่ม (ปฏิบัติ 1 ชั่วโมง)
3	การเตรียมเครื่องแกง	เตรียมเครื่องแกงได้อย่างถูกต้อง	การโขลกพริกแกง, การเตรียมปลา, การเคี้ยวกะทิ	สาธิต+ลงมือปฏิบัติ (ปฏิบัติ 1 ชั่วโมง)
4	การปรุงน้ำยา	ปรุงน้ำยาได้ตามสูตรดั้งเดิม	เทคนิคการเคี้ยวน้ำยาให้อร่อย หอม ไม่คาว	ปฏิบัติจริง+ให้คำแนะนำรายบุคคล (ปฏิบัติ 1 ชั่วโมง)
5	การจัดจานและเสิร์ฟขนม จีน	เสิร์ฟขนมจีนได้สวยงาม ถูกสุขลักษณะ	วิธีลวกเส้นขนมจีน การจัดจาน การเลือกผักเคียง	ปฏิบัติจริง+ประกวดจานตัวอย่าง (ปฏิบัติ 30 นาที)
6	การสรุปและประเมินผล	ทบทวนความรู้ และประเมินผลผู้เรียน	แบบทดสอบท้ายบท+การสะท้อนผลลัพธ์การเรียนรู้	แบบทดสอบสั้น+อภิปราย+สรุปประเด็น สำคัญร่วมกัน (ปฏิบัติ 30 นาที)

7. สื่อการเรียนรู้

- คู่มือประกอบการเรียน
- วิดีโอสาธิต
- วัตถุดิบจริง และอุปกรณ์ครัว
- บัตรคำศัพท์สำหรับวัตถุดิบ
- PowerPoint สรุปเนื้อหา

8. การวัดผลประเมินผล

- สังเกตจากการมีส่วนร่วมในกิจกรรม
- ประเมินการปฏิบัติจริงจากการลงมือทำ
- แบบสอบถามสรุปความรู้หลังเรียน

9. เกณฑ์การจบหลักสูตร

- เข้าเรียนครบทุกชั่วโมง
- ผ่านการประเมินปฏิบัติจริงขั้นต่ำ 70%
- มีความรู้และสามารถอธิบายขั้นตอนหลักสูตรการทำขนมจีนน้ำยาได้