

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำแก๊วต้มและน้ำจิ้มซีฟู้ด
จำนวน 3 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มั่นคง มั่งคั่ง และมีการทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นใจให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง

ทฤษฎี 30 นาที

ปฏิบัติ 2 ชั่วโมง 30 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 10 นาที
 - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำเกี๊ยวต้มและน้ำจิ้มซีฟู้ด
 - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเกี๊ยวต้มและน้ำจิ้มซีฟู้ด
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 2 ชั่วโมง 30 นาที
 - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
 - การเตรียมส่วนผสม
 - วิธีการทำเกี๊ยวต้มและน้ำจิ้มซีฟู้ด
 - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 10 นาที
 - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
 - ช่องทางการตลาด
 - การส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์
 - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
4. โครงการประกอบอาชีพการทำเกี๊ยวต้มและน้ำจิ้มซีฟู้ด จำนวน 10 นาที
 - ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
 - องค์ประกอบของโครงการ
 - ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิตและการบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำแก๊วต้มและน้ำจิ้มซีฟู้ด
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. พบกลุ่มการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
 2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำเกี่ยวกับและน้ำจิ้มซีฟู้ด จำนวน 3 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทํากี๊วต้มและนํ้าจิ้มซีฟู้ด ได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทํากี๊วต้มและนํ้าจิ้มซีฟู้ด ได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทํากี๊วต้มและนํ้าจิ้มซีฟู้ด ได้ 1.4 บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทํากี๊วต้มและนํ้าจิ้มซีฟู้ด ได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทํากี๊วต้มและนํ้าจิ้มซีฟู้ด 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทํากี๊วต้มและนํ้าจิ้มซีฟู้ด 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางการพัฒนาการประกอบ อาชีพการทํากี๊วต้มและนํ้าจิ้มซีฟู้ด	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 กำหนดทิศทางการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	10 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำเกี่ยวต้มและน้ำจิ้มซีฟู้ด	2.1 บอกอุปกรณ์ในการทำเกี่ยวต้มและน้ำจิ้มซีฟู้ด ได้ 2.2 บอกวิธีการทำเกี่ยวต้มและน้ำจิ้มซีฟู้ดได้	2.1 วัสดุและอุปกรณ์ในการทำเกี่ยวต้มและน้ำจิ้มซีฟู้ด -แผ่นเกี่ยวแบบบาง -หมูสับละเอียด 200 กรัม -กุ้งสด 100 กรัม/ปูด -น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ -ซีอิ๊วขาว 3 ช้อนโต๊ะ -รากผักชีสับละเอียด 1 ช้อนโต๊ะ -กระเทียมสับละเอียด 1 ช้อนโต๊ะ -ต้นหอมซอย(ตามชอบ) -พริกไทย(ตามชอบ) -แครอทหั่นเต๋า(ตามชอบ) -มีด / เขียง/หม้อ/กระชอนตัก -ทัพพี/กะละมัง -ชาม/ ถาด/ถุงมือ <u>2.2 วิธีการทำเกี่ยวต้มและน้ำจิ้มซีฟู้ด</u> -นำหมูสับละเอียดและกุ้งสดนวดผสมให้เข้ากัน -ใส่น้ำตาลทรายและซีอิ๊วขาวลงไปนวดผสมจนเนื้อเข้ากันดี -ใส่รากผักชี,กระเทียมสับละเอียด,ต้นหอมซอย,พริกไทยและแครอทลงไปผสมกับหมูและกุ้งจากนั้นนวดผสมจนเป็นเนื้อเดียวกัน -นำแผ่นเกี่ยวมาห่อไส้หมูและกุ้ง(ปริมาณตามชอบสามารถใช้น้ำเปล่ามาทาบริเวณขอบของแผ่นเกี่ยวได้	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำเกี่ยวต้มและน้ำจิ้มซีฟู้ด 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ 2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ		2.30 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		เพื่อให้ห่อได้ง่ายยิ่งขึ้น) -ตั้งน้ำร้อนในหม้อรอจนกว่าน้ำจะเดือด -นำเกี้ยวไปต้มในหม้อน้ำร้อนเมื่อเกี้ยวลอยขึ้นมา แสดงว่าสุกแล้วสามารถจัดจานเสิร์ฟ <u>น้ำจิ้มซีฟู้ด</u> ผักชีซอย 4 ต้น กระเทียมไทยแกะเปลือก ½ ถ้วย พริกขี้หนูสวนสีเขียวและแดง 20 เม็ด น้ำปลา 2 ช้อนโต๊ะ น้ำมะนาว 3 ช้อนโต๊ะ น้ำตาลมะพร้าว 1½ ช้อนโต๊ะ น้ำต้มสุก 2 ช้อนโต๊ะ 1.นำพริกขี้หนูสด กระเทียมปอกเปลือก หอมแดง รากผักชี น้ำปลาแท้ น้ำตาลทรายผงปรุงรสรส รสไก่ ตราคนอร์ อร่อยซัวร์และผงรสมะนาว ตราคนอร์ ใส่ลงในเครื่องปั่นไฟฟ้าและปั่นผสมให้พอละเอียดเข้ากันดี 2.ชิมรส นำน้ำจิ้มซีฟู้ด สูตรดั้งเดิมแช่เย็นพักไว้ 2.3 บรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	2.3 บอกวิธีการเตรียมบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษาได้	<u>การออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับกล่องใส่อาหาร</u> 1. มีช่องแยกอาหารให้ชัดเจน 2. ป้องกันการหกเลอะในกล่องใส่อาหาร 3. ถุงใส่หรือกล่องพลาสติกฝาใส โชว์ความน่าทาน 4. มีสายคาด สติกเกอร์โลโก้ เพื่อแสดงแบรนด์ให้ชัดเจน 5. ออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารให้พร้อมทาน			
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำเกี้ยวต้มและน้ำจิ้มซีฟู้ด	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์ และ	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำเกี้ยวต้มและน้ำจิ้มซีฟู้ดแห้ง 3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาดเช่น	10 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	แผนการจัดการตลาดได้ 3.7 สามารถศึกษาช่องทาง การขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การ กระจายสินค้าได้		การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า		
4. โครงการ ประกอบอาชีพการ ทำเกี้ยวต้มและ น้ำจิ้มซีฟู้ด	4.1 บอกความสำคัญของ โครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของ โครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของ โครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและ ประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ 4.4 การวัดผลประเมินผล	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาองค์ประกอบของโครงการ อาชีพ 4.3 จัดให้ผู้เรียนศึกษาประโยชน์ของโครงการ อาชีพ 4.4 จัดให้ผู้เรียนศึกษาดำเนินการวัดและ ประเมินผล	10 นาที	