

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การทำแก๊วต้มไต้ทะเล จำนวน 5 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพด้านอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

จากนโยบายการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ มุ่งเน้นจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพ เพื่อการมีงานทำในกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ ที่สอดคล้องกับศักยภาพของ ผู้เรียน ความต้องการ และศักยภาพของแต่ละพื้นที่ ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้เด่นต่อหนึ่งศูนย์ฝึกอาชีพ รวมทั้งให้มีการกำกับ ติดตามและรายงานผลการจัดการศึกษาอาชีพ เพื่อการมีงานทำอย่างเป็นระบบและ ต่อเนื่อง

ในปัจจุบันการค้าขายเกี่ยวกับอาหารมีการแข่งขันที่สูงขึ้น เจ้าของธุรกิจหรือผู้ที่ประกอบอาชีพค้าขายจึงมีการคิดค้น ปรับปรุงผลิตภัณฑ์ให้เข้ากับยุคสมัยและความต้องการของผู้บริโภค เพื่อดึงดูดให้ผู้บริโภคหันมาสนใจ ผลิตภัณฑ์ของตนมากยิ่งขึ้น

แก๊วเป็นอาหารว่างประเภทหนึ่ง ทำจากแป้งสาลี ห่อไส้เนื้อสัตว์หรือผัก มีรสชาติอร่อย รูปลักษณ์ชวนรับประทาน การทำให้สุกสามารถทำได้หลายวิธี เช่น ต้ม นึ่ง หรือทอด เสิร์ฟพร้อมซอสพริกหรือซอสน้ำจิ้ม การทำให้แก๊วดึงดูดใจผู้ซื้อสามารถทำได้โดยการห่อในรูปแบบที่แตกต่างกันและใส่ไส้ได้หลากหลายรสชาติ เรียกว่า แก๊วต้มไต้ทะเล

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาความรู้ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

1. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีความรู้เรื่องการทำแก๊วต้มไต้ทะเล
2. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพทักษะการทำแก๊วต้มไต้ทะเล
3. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปสร้างรายได้เสริม

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	1 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำเกี๊ยวต้มไส้ทะลัก	1.บอกความสำคัญในการ ประกอบ อาชีพ 2.สามารถ วิเคราะห์ความเป็นไป ได้ในการประกอบอาชีพ	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำเกี๊ยวต้มไส้ทะลัก	1.1ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ในการ ประกอบอาชีพ การทำเกี๊ยวต้มไส้ทะลัก 1.2วิเคราะห์อาชีพที่เกี่ยวข้องกับการทำเกี๊ยวต้มไส้ทะลัก	30 นาที	
2.	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำเกี๊ยวต้มไส้ทะลัก	2.1 เตรียมการประกอบ อาชีพ – วัสดุอุปกรณ์ในการทำเกี๊ยวต้มไส้ทะลัก 2.2 การทำเกี๊ยวต้มไส้ทะลัก 2.3การเก็บรักษาและบรรจุภัณฑ์เพื่อการจำหน่าย	2.1 การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเกี๊ยวต้มไส้ทะลัก 2.2 ขั้นตอนวิธีการทำเกี๊ยวต้มไส้ทะลัก 2.3 การฝึกปฏิบัติทำเกี๊ยวต้มไส้ทะลัก 2.4 การเก็บรักษาและบรรจุภัณฑ์เพื่อการจำหน่าย	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับส่วนผสมและการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ที่ได้เหมาะสมและปลอดภัย 2. วิทยากรอธิบายการเก็บรักษา และบรรจุภัณฑ์เพื่อการจำหน่าย 3. วิทยากรและผู้เรียนร่วม สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น	30 นาที	3 ชั่วโมง
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำเกี๊ยวต้มไส้ทะลัก	3.1 การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขายการส่งเสริมการขายการกระจายสินค้าได้	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	1 ชั่วโมง	

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำเกี่ยวต้มไส้ทะลัก
2. วิทียากรผู้เชี่ยวชาญ
3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การฝึกปฏิบัติจริง
2. ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีชิ้นงานจากการฝึกปฏิบัติ