

หลักสูตรการทำกายเตี้ยวลูยสวน จำนวน 5 ชั่วโมง

ความเป็นมา

ปัจจุบันอาหารว่างและอาหารเพื่อสุขภาพได้รับความนิยมมากขึ้น โดยเฉพาะอาหารที่มีผักเป็นส่วนประกอบ และมีรสชาติอร่อย กายเตี้ยวลูยสวนเป็นอาหารว่างที่ได้รับความนิยม เนื่องจากมีส่วนประกอบของผักสด สมุนไพร และเนื้อสัตว์ สามารถรับประทานได้ง่าย มีรสชาติอร่อย และเหมาะกับผู้ที่ต้องการอาหารที่ดีต่อสุขภาพ การทำกายเตี้ยวลูยสวนยังเป็นอาชีพที่สามารถเริ่มต้นได้ง่าย ใช้เงินลงทุนไม่สูง วัตถุดิบหาได้ง่ายในท้องถิ่น และสามารถนำไปจำหน่ายในตลาด ร้านค้า หรือทำขายในชุมชนได้ จึงเป็นอีกหนึ่งช่องทางในการสร้างรายได้เสริมให้กับครัวเรือน

ดังนั้นจึงได้จัดทำหลักสูตร “การทำกายเตี้ยวลูยสวน” ระยะเวลา 5 ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำกายเตี้ยวลูยสวน สามารถนำไปประกอบอาชีพเสริมหรือสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้

หลักการของหลักสูตร

ปัจจุบันการส่งเสริมการประกอบอาชีพและการสร้างรายได้เสริมให้กับประชาชนในชุมชนมีความสำคัญอย่างยิ่ง โดยเฉพาะการฝึกทักษะอาชีพด้านอาหารซึ่งเป็นอาชีพที่สามารถเริ่มต้นได้ง่าย ใช้เงินลงทุนไม่สูง และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้จริงในชีวิตประจำวัน กายเตี้ยวลูยสวนเป็นอาหารว่างที่ได้รับความนิยม เนื่องจากมีรสชาติอร่อย รับประทานง่าย และมีส่วนประกอบของผักสดและสมุนไพรที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ อีกทั้งวัตถุดิบสามารถหาได้ง่ายในท้องถิ่นและมีต้นทุนการผลิตไม่สูง

การทำกายเตี้ยวลูยสวนจึงเป็นอีกหนึ่งทางเลือกในการสร้างอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับประชาชน สามารถนำไปจำหน่ายในตลาด ร้านค้า หรือทำขายในชุมชนได้ นอกจากนี้ยังเป็นการส่งเสริมให้ประชาชนใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์และสามารถพัฒนาต่อยอดเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมได้

ดังนั้น จึงได้จัดทำหลักสูตร “การทำกายเตี้ยวลูยสวน” ระยะเวลา 5 ชั่วโมง ขึ้น เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการเตรียมวัตถุดิบ การทำไส้ การทำน้ำจิ้ม การห่อกายเตี้ยวลูยสวน และการจัดจำหน่าย สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างเหมาะสม.

จุดมุ่งหมาย

1. อธิบายความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการทำกายเตี้ยวลูยสวนได้
2. เตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำกายเตี้ยวลูยสวนได้
3. สามารถทำกายเตี้ยวลูยสวนและน้ำจิ้มได้อย่างถูกต้อง
4. สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพเสริมหรือสร้างรายได้

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ กว้างเดี่ยวลวยสวน และการประกอบอาชีพ	อธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ กว้างเดี่ยวลวยสวน และการประกอบอาชีพ	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ กว้างเดี่ยวลวยสวนและการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรอธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ กว้างเดี่ยวลวยสวนและการประกอบอาชีพ	10 นาที	
2	การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์	อธิบายการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์	การรู้จักวัสดุ การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์	1. วิทยากรอธิบายการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ 2. ให้ผู้เรียนเลือกไขวัสดุอุปกรณ์	30 นาที	
3	ขั้นตอน การเตรียมไส้และ การทำน้ำจิ้ม	อธิบายขั้นตอน การเตรียมไส้และ การทำน้ำจิ้ม	ขั้นตอนการเตรียมไส้และ การทำน้ำจิ้ม	1. วิทยากรอธิบายเทคนิค การเตรียมไส้และ การทำน้ำจิ้ม	10 นาที	1 ชั่วโมง
4	เทคนิคการห่อ และจัดรูป กว้างเดี่ยวลวยสวน	ปฏิบัติการห่อ และจัดรูป กว้างเดี่ยวลวยสวน	ปฏิบัติการห่อ และจัดรูป กว้างเดี่ยวลวยสวน	1. วิทยากรสาธิตการห่อ และจัดรูป กว้างเดี่ยวลวยสวน 2. วิทยากรและผู้แลกเปลี่ยนเรียนรู้		3 ชั่วโมง
5	การจัดงาน การคำนวณต้นทุน และการจำหน่าย	การจัดงาน การคำนวณต้นทุน และการจำหน่าย	การจัดงาน การคำนวณต้นทุน และการจำหน่าย	1. วิทยากรสอนการการจัดงาน การคำนวณต้นทุน และการจำหน่าย	10 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้เรื่อง ความเป็นมา ของการทำขนมจีบ
2. รูปภาพ
3. สื่อออนไลน์
4. วัสดุอุปกรณ์จริง

การวัดผลประเมินผล

1. สังเกตความสนใจ
2. ซักถาม
3. การมีส่วนร่วม
4. ชิ้นงาน/ผลงาน
5. ประเมิน ผลงานผู้เรียน โดยใช้ใบงาน ที่กำหนด

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....