

หลักสูตรข้าวขาหมูและข้าวมันไก่ จำนวน 12 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลานกระบือ

๐๐๐๐๐๐

ความเป็นมา

แนวทางการดำเนินงานโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ กระทรวงศึกษาธิการ ได้ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้กับประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ประชาชนได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพ เพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ซึ่งผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน จากข้อมูลผลการสำรวจความต้องการฝึกอาชีพของประชาชนในอำเภอลานกระบือ ทำให้ทราบความต้องการเรียนรู้หลักสูตรอาชีพอื่น ๆ นอกเหนือจากหลักสูตรอาชีพเดิม “ข้าวขาหมูและข้าวมันไก่” เป็นอีกหนึ่งหลักสูตรที่ประชาชนมีความสนใจต้องการเรียนรู้

“ข้าวขาหมู และข้าวมันไก่” เป็นเมนูยอดนิยมที่หลายคนชื่นชอบ คาดว่าอาหารชนิดนี้ได้รับการเผยแพร่มาจากชาวจีน มีให้รับประทานกันทั่วทุกภาคในประเทศไทย และนิยมกันมากในหมู่ชาวไทยเชื้อสายจีน นอกจากนี้ยังนิยมรับประทานกันมากในมาเลเซียและสิงคโปร์อีกด้วย และยังติดอันดับเป็นหนึ่งใน 15 เมนูอาหารต่างชาติที่ชาวญี่ปุ่นชื่นชอบอีกด้วย สามารถพบเห็นร้านข้าวขาหมูและข้าวมันไก่ได้ทั่วไปตามแหล่งชุมชน โดยมักจะมีตู้ใส่แขวนไก่ต้มทั้งตัวอยู่หน้าร้านและหม้อต้มขาหมูพร้อมผักเป็นจุดสังเกต บางร้านนำข้าวมันไก่มาประยุกต์โดยใช้ไก่ย่างหรือไก่ทอดเพื่อเพิ่มความหลากหลายให้กับผู้บริโภค ผู้ที่สนใจสามารถศึกษา/ฝึกทักษะ และนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้ หลักสูตรข้าวขาหมูและข้าวมันไก่ จึงเป็นอาชีพอิสระอีกทางเลือกหนึ่งในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลานกระบือ จึงได้พัฒนา “หลักสูตรข้าวขาหมูและข้าวมันไก่” เพื่อใช้จัดกิจกรรมพัฒนาความรู้ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพให้กับผู้ที่สนใจ ได้นำไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิต หรือนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่น เข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการเรียนการสอน และส่งเสริมให้หน่วยงานภาคีเครือข่ายบูรณาการความร่วมมือจัดกิจกรรมกับสถานศึกษา
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ โดยการสร้างเอกลักษณ์ทางภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมทั้งการใช้อำนาจอ่อน (Soft Power) เป็นตัวขับเคลื่อนในการยกระดับให้มีคุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของตลาด มีการบูรณาการกับหน่วยงานภาคีเครือข่ายให้เกิดการรวมกลุ่มและจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชนอย่างยั่งยืน
3. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

.../จุดมุ่งหมาย

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้รับบริการ

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำข้าวขาหมูและข้าวมันไก่
2. มีทักษะและประสบการณ์ทำข้าวขาหมูและข้าวมันไก่
3. มีเจตคติที่ดีเกี่ยวกับการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนทุกช่วงวัย กลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล เช่น กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มเป้าหมายในเรือนจำ ทหารกองประจำการ และผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ ฯลฯ
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 12 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง 30 นาที
2. ภาคปฏิบัติ 9 ชั่วโมง 30 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการ	1. บอกความเป็นมาของข้าวขาหมูและข้าวมันไก่ได้ 2. บอกคุณค่าทางโภชนาการของข้าวขาหมูและข้าวมันไก่ได้	1. ความเป็นมาของข้าวขาหมูและข้าวมันไก่ 2. คุณค่าทางโภชนาการของข้าวขาหมูและข้าวมันไก่	1. วิเคราะห์อธิบายความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของข้าวขาหมูและข้าวมันไก่ 2. ให้ผู้เรียนศึกษาเพิ่มเติมจากใบความรู้/สื่อ Internet 3. ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับความเป็นมาเบื้องต้นและคุณค่าทางโภชนาการของข้าวขาหมูและข้าวมันไก่	30 นาที	
2	วัตถุดิบและหลักการเลือกซื้อ	1. อธิบายหลักการเลือกขาหมูและไก่สำหรับทำข้าวขาหมูและข้าวมันไก่ได้	1. หลักการเลือกขาหมูและไก่ 2. ชนิดของข้าว	1. วิเคราะห์บรรยายให้ความรู้ 2. จัดให้ผู้เรียนอธิบาย/ตอบคำถามเกี่ยวกับหลักการเลือกขาหมู, ไก่สด และข้าว	30 นาที	

.../การทำข้าวขาหมูและข้าวมันไก่

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		2. บอกชนิดของข้าว และสามารถเลือกซื้อข้าวสำหรับทำข้าวขาหมูและข้าวมันไก่ได้		ที่ใช้สำหรับทำข้าวขาหมูและข้าวมันไก่		
3	การทำข้าวขาหมูและข้าวมันไก่	1. อธิบายขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบได้ 2. อธิบายขั้นตอนและสามารถผสมวัตถุดิบทำข้าวขาหมูและข้าวมันไก่ได้	วิธีการและขั้นตอน 1. การทำข้าวขาหมู 1.1 การเตรียมขาหมูพะโล้ 1.2 การหุงข้าว 1.3 การลวกผักและเครื่องเคียง 1.4 การทำน้ำจิ้ม 1.5 การจัดตกแต่งจานอาหาร/กล่องพลาสติก 2. การทำข้าวมันไก่ 2.1 การต้มไก่ 2.2 การหุงข้าว 2.3 การทำน้ำจิ้ม 2.4 การจัดตกแต่งจานอาหาร/กล่องพลาสติก	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการเตรียมวัตถุดิบ/ ส่วนผสม และขั้นตอนการทำข้าวขาหมูและน้ำจิ้มโดยละเอียด 2. จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการเตรียมวัตถุดิบ/ ส่วนผสม และฝึกทักษะทำข้าวขาหมูและน้ำจิ้ม 3. วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนการจัดจานอาหาร/บรรจุภัณฑ์อาหารลงกล่องพลาสติก 4. จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการจัดตกแต่งจานอาหารและบรรจุภัณฑ์อาหารลงกล่อง 5. วิทยากรอธิบายและสาธิตการเตรียมวัตถุดิบ/ ส่วนผสม และขั้นตอนการทำข้าวมันไก่และน้ำจิ้มโดยละเอียด 6. จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการเตรียมวัตถุดิบ/ ส่วนผสม และฝึกทักษะทำข้าวมันไก่และน้ำจิ้ม	30 นาที	4 ชม. 30 นาที
					30 นาที	4 ชม. 30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				7. วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนการจัดจานอาหาร/บรรจุภัณฑ์อาหารลงกล่องพลาสติก 8. จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการจัดตกแต่งจานอาหารและบรรจุภัณฑ์อาหารลงกล่อง		
4	การบริหารจัดการในอาชีพ	1. คำนวณต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคาขาย 2. บอกวิธีส่งเสริมการขาย	1. การคิดราคาต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคา 2. การส่งเสริมการขาย - การขายตรง - การขายออนไลน์	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคา 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุนการผลิตและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	30 นาที	30 นาที

สื่อและแหล่งเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์/ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้/ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / สถานประกอบการ

การวัดผลและประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต ระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

- วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน