

หลักสูตร อาหาร-ขนม (การทำไก่เขี่ย)
จำนวน 10 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโกสุมพิตร

1.ความสำคัญ

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก“ ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถ ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่งและมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาค อาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรมีน้อยลง จึงมีความจำเป็นต้องใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้มีความคุ้มค่ายิ่งขึ้น โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งที่ดีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด

อาหาร-ขนม เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจ อาหาร-ขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง

2.หลักการของหลักสูตร

1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรม จริยธรรม

2.เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย

3.จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะ ดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

4. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ

1. รู้ถึงส่วนผสมที่ใช้ในการอาหาร-ขนม (การทำไก่เขี่ย)
2. รู้ถึงวิธีการทำอาหาร-ขนม (การทำไก่เขี่ย)
3. อธิบายขั้นตอนการทำอาหาร-ขนม (การทำไก่เขี่ย) ได้ถูกวิธี
4. ฝึกปฏิบัติการทำอาหาร-ขนม (การทำไก่เขี่ย) ได้อย่างถูกวิธีและถูกหลักอนามัย

5. ระยะเวลาเรียน

หลักสูตรวิชาชีพ การทำอาหาร-ขนม (การทำไก่เขี่ย) ระยะเวลาเรียนทั้งหมด 10 ชั่วโมง

ทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง 30 นาที

ปฏิบัติ จำนวน 7 ชั่วโมง 30 นาที

6. กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

7. กิจกรรมการเรียนรู้

1. ศึกษาความรู้ด้านทฤษฎี
2. การฝึกปฏิบัติ

8. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำอาหาร-ขนม (การทำไก่เขี่ย)	เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหาร-ขนม (การทำไก่เขี่ย)	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำ อาหาร-ขนม (การทำไก่เขี่ย) -การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ -การคัดเลือกวัสดุ	1.วิทยากรบรรยายเรื่อง -การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ -การคัดเลือกวัสดุ 2.วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้	30 นาที	30 นาที
2.	ขั้นตอนการทำอาหาร-ขนม (การทำไก่เขี่ย)	1.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของขนมไทย การอาหาร-ขนม (การทำไก่เขี่ย)แต่ละชนิดได้ 2.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำอาหาร-ขนม (การทำไก่เขี่ย) (การทำนึ่งไก่เขี่ย) 3.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุขนมไทย(การทำอาหาร-ขนม (การทำไก่เขี่ย)ได้อย่างเหมาะสมและสวยงาม(การทำไก่เขี่ย)	การทำอาหาร-ขนม ส่วนผสม และขั้นตอนการทำของ อาหาร-ขนม (การทำไก่เขี่ย)	1.วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนการทำอาหารอาหาร-ขนม (การทำนึ่งไก่เขี่ย) -ส่วนผสม -ขั้นตอนการทำ -การบรรจุผลิตภัณฑ์ 2.ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติขนมไทยการทำอาหาร-ขนม (การทำนึ่งไก่เขี่ย)	1 ชั่วโมง	6 ชั่วโมง
3.	การบริหารจัดการ	1.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย	การบริหารจัดการ -การกำหนดราคาขาย	1.วิทยากรบรรยายในหัวข้อ -การคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย	1 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง

		<p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหาตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีจากการประกอบอาชีพได้</p>	<p>- การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า</p> <p>- การทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ</p>	<p>- การหาตลาดในการจำหน่ายสินค้า</p> <p>- ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ</p> <p>2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ</p>		
--	--	---	---	---	--	--

9. สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารการประกอบการเรียน
2. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
3. วัสดุจริง

10. การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

11. การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงาน ชิ้นงาน ที่มีคุณภาพ

12. เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการสมัคร
2. เอกสารการลงทะเบียนเรียน
3. หลักฐานการประเมินผลระหว่างเรียน
4. บันทึกขออนุมัติจบหลักสูตร
5. วุฒิบัตร
6. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

13. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำอาหาร-ขนม (การทำไก่เขี่ย) สามารถนำความรู้และประสบการณ์ เทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพ วิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

.....งานหลักสูตร/เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวยมลพร โสภภาพันธุ์) งานการศึกษาต่อเนื่อง

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวจรัสศรี คำแหง)

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางภัทรศินี มณีธรรม) ประธานกรรมการสถานศึกษา

.....ผู้อนุมัติ
(นายก่าจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการ กศน.อ.พรานกระต่าย ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการ สกร.อ.พรานกระต่าย
รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อ.โกสุมพินคร ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการ สกร.อ.โกสุมพินคร