

# หลักสูตรการทำข้าวหมกไก่

จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

△ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม △ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม △ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

△ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ △ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

## ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วยอาชีพ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์ กลุ่มอำนวยการ และอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติ ที่ดีต่อการประกอบอาชีพ และทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทราเห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของ สถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งเน้นเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องตลอดชีวิตจึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้นกลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมงเพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

## หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกันสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบ ต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพ ให้เกิดรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

## จุดมุ่งหมาย

1. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
2. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการทำข้าวหมกไก่
3. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

## เป้าหมาย

### เชิงปริมาณ

1. ผู้ไม่มีอาชีพ
2. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตรการการทำข้าวหมกไก่

| ที่ | เรื่อง                 | จุดประสงค์การเรียนรู้                                       | เนื้อหา   | การจัดกระบวนการเรียนรู้   | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|------------------------|---|---|---|--------------|---------|
|     |                        |   |   |   | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| ๑   | อุปกรณ์การทำข้าวหมกไก่ | -มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำข้าวหมกไก่ได้ | - <b>อุปกรณ์</b><br>การทำข้าวหมกไก่<br>๑. ข้าวหอมมะลิ ๒ กิโลกรัม<br>๒. สะโพกไก่ ๔ กิโลกรัม<br>๓. นมสด ๒ กระป๋อง<br>๔. มะนาว ๑๐ ลูก<br>๕. หอมแดง ๑ กิโลกรัม<br>๖. ผักชี ๑ กำ<br>๗. ผักเครื่องเคียง ๑ ชุด<br>๘. อบเชย ๑ ห่อ<br>๙. ลูกกระวาน ๑ ห่อ<br>๑๐. กานพลู ๑ ห่อ<br>๑๑. พริกไทย ๑ ห่อ<br>๑๒. พริกชี้ฟ้า ๑ ถุง<br>๑๓. ลูกผักชี ๑ ห่อ<br>๑๔. ยี่ห่วย ๑ ห่อ | - วิทยากรบรรยาย<br>อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำข้าวหมกไก่เทคนิคการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์การทำข้าวหมกไก่<br>- วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำข้าวหมกไก่ | ๑ ชั่วโมง    |         |

|   |                     |  |  |   |           |  |
|---|---------------------|--|--|---|-----------|--|
|   |                     |  | <p>๑๕. ผงกระหรี ๒ ห่อ</p> <p>๑๖. เกลือป่น ๑ ห่อ</p> <p>๑๗. ต้นหอม ๑ กำ</p> <p>๑๘. ขิงแก่ ๑ หัว</p> <p>๑๙. กระเทียม ๑ ถุง</p> <p>๒๐. ใบสะระแหน่ ๑ กำ</p> <p>๒๑. น้ำส้มสายชู ๑ ขวด</p> <p>๒๒. น้ำตาลทราย ๑ กิโลกรัม</p> <p>๒๓. น้ำมันพืช ๑ ขวด</p> <p>๒๔. มะเขือเทศ ๑ กิโลกรัม</p> <p>- ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์</p>  |   |           |  |
| ๒ | วิธีการทำข้าวหมกไก่ | <p>- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำข้าวหมกไก่</p> <p>- สามารถการทำข้าวหมกไก่ได้</p> | <p>- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำข้าวหมกไก่</p> <p>- ปฏิบัติลงมือการทำข้าวหมกไก่</p> <p>- ขั้นตอนการทำข้าวหมกไก่</p> <p><b>๑. การทำน้ำจิ้ม</b></p> <p>เคี้ยวน้ำส้มสายชู น้ำตาลทราย เกลือ เติมน้ำเล็กน้อย เคี้ยวให้เป็นยาง ๆ เหนียว ๆ เล็กน้อย ปูรจนรสตามชอบ</p> <p>ทิ้งไว้ให้เย็น นำสะระแหน่ ต้นหอม กระเทียม พริกชี้ฟ้า ปั่นกับน้ำที่เราเคี้ยวไว้นำไปตั้งไฟอีกรอบ เพื่อที่จะไม่ให้เหม็นเขียว</p> <p><b>๒. การทำข้าวหมกไก่</b></p> <p>ผสมผงกระหรี ผงพะโล้ อย่างละ ๑ ช้อนโต๊ะ ใส่ลงไปพร้อมนมข้นจืดครึ่งกระป๋องใส่เกลือลงไปสัก ๒ หยิบมือพอส่วนผสมเข้ากันแล้ว ใส่ไก่ลงไปหมัก ทิ้งไว้ ๑ ชม. เป็นอย่างน้อย</p> | <p>- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตาม</p> <p>ขั้นตอนการทำข้าวหมกไก่พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน</p> | ๒ ชั่วโมง |  |

|    |                        |  |   |  |           |           |
|----|------------------------|--|---|--|-----------|-----------|
|    |                        |  | <p>๓. ใส่น้ำมันลงกระทะ ให้ผสมด้วยน้ำมันทอดหอมเจียวสัก ๓-๔ ช้อนโต๊ะ ใส่ไก่ที่เราหมักไว้ลงไปทอด ให้เหลืองหนังออกสีน้ำตาลเล็กน้อย แต่ไม่สุก</p> <p>๔. ตักไก่ขึ้นพักไว้ นำข้าวหอมมะลิในรูปใช้ประมาณ ๒กิโลกรัม ข้าวน้ำ ๑ น้ำ พักให้สะเด็ดน้ำ</p> <p>๕. ใช้น้ำมันที่เราทอดไก่เมื่อครู่ใส่อบเชยกานพลู ผงกระหรี่ เพิ่มลงไปอีกอย่างละ๑-๒ ช้อนโต๊ะ ใส่ลูกกระวานลงไปสัก ๒-๓ ลูก ผัดให้หอมด้วยไฟอ่อน ๆ พอหอมแล้วใส่ข้าวสารที่เราซาวไว้ลงผัดกับเครื่องเทศให้เข้ากัน</p> <p>๖. ตักใส่หม้อข้าว ใส่น้ำเท่าที่เราหุงปกติ ใช้ไม้พายคนข้าวในหม้อ ใส้ไก่ลงไปบนข้าว กดหุงเหมือนหุงข้าวปกติ</p> <p>๗. จัดใส่ภาชนะให้หน้ารับประทาน เคียงด้วยผักเคียง</p> |  |           |           |
| ๓. | การจัดการและการจำหน่าย | - แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ | - การจัดการและการจำหน่าย<br>- คุณธรรมในการประกอบอาชีพ<br>- ส่งเสริมการตลาดและช่องทางการจัดจำหน่าย   | - วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้นรวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ |           |           |
|    |                        |  |   |  | ๑ ชั่วโมง | ๒ ชั่วโมง |

## สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

### การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียน ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำผ้าบาติกผ้าคุมไหล่

### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

### การเทียบโอน

-