

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
หลักสูตรอาชีพ แก่งคิ้วดอกจากใส่ไก่ จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านโพธิ์

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม  กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและกาบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความสำคัญ

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ ชุมชน ตลอดจนยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้าง รายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อ พัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่าง ยั่งยืน ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชน

สภาพสังคมปัจจุบัน มนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไป อย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมา มากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีวิต ความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพแล้ว ยังเป็นการพัฒนานำผลผลิตในชุมชน เช่น ผลผลิตจากต้นจาก มาบูรณาการให้เกิดประโยชน์และตรงกับบริบทของชุมชน โดยใช้หลักกระบวนการ “ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง” มาจัดกระบวนการเรียนรู้ให้เกิดความเข้มแข็ง และยั่งยืน ในการประกอบอาชีพ จึงได้จัดทำหลักสูตรการประกอบอาชีพ “การทำแก่งคิ้วดอกจากใส่ไก่” โดยมีจุดมุ่งหมายหลักเพื่อให้คนในชุมชนได้นำผลผลิตจากลูกจากมาแปรรูปและใช้ประโยชน์ให้เข้ากับบริบทของชุมชน และหน่วยงานในท้องถิ่นมีส่วนร่วมในการพัฒนาอาชีพ เป็นการสร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือนและการ ขยายโอกาสในการเข้าถึงแหล่งทุนต่างๆ ควบคู่กับการฟื้นฟู ไปพร้อมกับการพัฒนาด้านคุณธรรม จริยธรรม ในชุมชน

ในการนี้ กศน. อำเภอบ้านโพธิ์ ได้คำนึงถึงปัญหาในการนำทรัพยากรในชุมชนมาใช้ให้เกิดประโยชน์ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำ “การทำแก่งคิ้วดอกจากใส่ไก่” เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชนมาใช้ให้เกิดประโยชน์ และสามารถเพิ่มมูลค่าได้ การจัดการหลักสูตรนี้จึงเน้นการที่ผู้เรียนได้เรียนรู้จากการฝึกปฏิบัติ และลงมือกระทำจริงจากวิทยากร เพื่อการมีงานทำรวมทั้งส่งเสริมการพัฒนาอาชีพให้กับคนในชุมชน เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถและมีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้น ไปใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพที่สร้างรายได้ ได้จริง

### หลักการของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ในการทำแกงคั่วดอกจากใส่ไก่
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำแกงคั่วดอกจากใส่ไก่
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีความตระหนักเห็นคุณค่าความสำคัญของการนำทรัพยากรในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์
๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ

### จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. มีความรู้ ในการทำแกงคั่วดอกจากใส่ไก่
๒. มีทักษะในการทำแกงคั่วดอกจากใส่ไก่
๓. มีความตระหนักเห็นคุณค่าความสำคัญของการนำทรัพยากรในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์
๔. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ

### เป้าหมาย

ประชาชนอำเภอบ้านโพธิ์

### ระยะเวลา

จำนวน	๓	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	๓๐	นาที
ภาคปฏิบัติ	๓๐	นาที ๒ ชั่วโมง

### โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑. บอกความสำคัญของการทำแกงคั่วดอกจากใส่ไก่ ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแกงคั่วดอกจากใส่ไก่ ได้แก่ การลงทุน ดูแลรักษา และการลงทุน ๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ ๔. บอกทิศทาง การประกอบ	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำแกงคั่วดอกจากใส่ไก่ ๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแกงคั่วดอกจากใส่ไก่ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแกงคั่วดอกจากใส่ไก่ - ความต้องการของตลาด - การใช้แรงงาน - การจัดหาวัสดุอุปกรณ์	๑. วิทยาการ และครูร่วมกันอภิปราย	๑๐ นาที	

		อาชีพของการทำ แกงคั่วดอกจากใส่ ไก่	- การเลือกทำเลที่ตั้ง ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางการ ประกอบ อาชีพการทำ แกงคั่วดอกจากใส่ไก่			
๒.	ความรู้เกี่ยวกับการ เตรียมวัสดุอุปกรณ์ เครื่องใช้ในการทำ แกงคั่วดอกจากใส่ไก่	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ในการ เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถเลือกสรร วัสดุในการ นำมาใช้ได้	วัสดุ/อุปกรณ์	วิทยากรให้ความรู้	๒๐ นาที	-
๓.	ทักษะการทำแกงคั่ว ดอกจากใส่ไก่	๑ เพื่อให้ผู้เรียนมี ทักษะในการทำ แกงคั่วดอกจากใส่ ไก่ ๒ เพื่อให้ผู้เรียน สามารถลงมือ ปฏิบัติได้จริง	- วิธีการขั้นตอนในการ ทำแกงคั่วดอกจากใส่ไก่ - การคัดเลือกวัสดุ - ฝึกทักษะในการทำแกง คั่วดอกจากใส่ไก่ - วิธีการทำแกงคั่วดอก จากใส่ไก่ - การดูแล/การเก็บ รักษา - บรรจุภัณฑ์ - ดูแลรักษาเพื่อบริโภค หรือ จำหน่าย	วิทยากรบรรยาย พร้อม สาธิตให้ ผู้เรียนปฏิบัติตาม ขั้นตอน	๓๐ นาที	๒ ชั่วโมง
๔.	สรุปบทเรียน/องค์ ความรู้	เพื่อทบทวน ความรู้ที่ได้รับจาก การเรียน	ผู้เรียน และวิทยากร สรุปองค์ความรู้ ทบทวน บทเรียนร่วมกัน และ ช่องทางในการประกอบ อาชีพ	วิทยากรบรรยายให้ ความรู้		-

### สื่อการเรียนรู้

- แผ่นพับในการทำแกงคั่วดอกจากใส่ไก่
- แบบทดสอบวัดความรู้ / ใบความรู้ ตามเนื้อหาที่จะออกข้อสอบ

### การวัดและประเมินผล

๑. แบบทดสอบความรู้
๒. แบบประเมินทักษะ
๓. แบบติดตามผู้เรียน

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ต้องได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน
๒. ต้องมีเวลาเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน