

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การทำข้าวมันไก่ จำนวน ๕ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสนมชัยเขต

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

ข้าวมันไก่ เป็นอาหารคาวดั้งเดิมของชาวจีน ข้าวมันไก่เป็นอาหารชนิดนี้ได้รับการเผยแพร่มาจากชาวจีนไหหลำหรือไห่หนาน ที่มาอยู่ประเทศไทย ต่อมาได้มีการปรับปรุงพัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องกับภูมิภาคในประเทศไทยทำให้ข้าวมันไก่มีให้รับประทานกันทั่วทุกภาคในประเทศไทย นอกจากนี้ยังนิยมรับประทานกันมากในมาเลเซียและสิงคโปร์อีกด้วย และยังติดอันดับเป็นหนึ่งใน 15 เมนูอาหารต่างชาติที่ชาวญี่ปุ่นชื่นชอบอีกด้วย

ข้าวมันไก่จะเป็นอาหารจานด่วนที่เป็นที่นิยมมาก กินง่าย และมีน้ำจิ้มอร่อย และเป็นอีกหนึ่งอาชีพร้านอาหารในฝันของหลายๆ คน เพราะ ข้าวมันไก่ เป็นอาหารจานหลัก รับประทานได้ทุกเพศทุกวัย อยู่ท้องได้ทุกมื้อ ในส่วนมุมของเจ้าของร้านก็สามารถเปิดขายได้ทุกทำเล ทุกช่วงเวลาตั้งแต่ช่วงเช้ามืด ช่วงกลางวัน ช่วงเย็น หรือเปิดขายข้าวมันไก่ได้รุ่งก็ยังสามารถขายได้ขายดี การขายข้าวมันไก่ เป็นเมนูที่คนไทยทุกระดับบริโภค ตั้งแต่เด็กน้อย นักศึกษา วัยทำงาน หนุ่มสาวโรงงาน ผู้สูงอายุ คนใช้แรงงาน สามารถทานได้หมด ราคาเริ่มต้นสมัยนี้จานละ 40 , 50 บาทขึ้นไป ถือว่าผู้บริโภคได้รับ นอกจากนี้อีกข้าวมันไก่อังขายได้ทุกทำเล ไม่ว่าจะเป็น หน้าหมู่บ้าน ในตลาด ในซอยในชุมชน หน้าร้านสะดวกซื้อ จุดต่อรถสาธารณะ บิมน้ำมัน ริมทางริมถนนเส้นหลัก หรือขายออนไลน์ ตลอดจนรับจัดเลี้ยงได้อีกด้วย

ดังนั้น สกร.ตำบลคูยายหมี จึงเห็นความสำคัญดังกล่าว จึงจัดหลักสูตรระยะสั้นสำหรับผู้ฝึกการ หลักสูตรการทำข้าวมันไก่ เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน และมีทักษะในการทำข้าวมันไก่

หลักการของหลักสูตร

1. จัดกิจกรรมการเรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติการทำข้าวมันไก่
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ และเกิดทักษะ สามารถทำข้าวมันไก่

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการทำข้าวมันไก่ได้
2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีทักษะในการทำข้าวมันไก่ได้

กลุ่มเป้าหมาย

คนพิการและผู้ดูแลคนพิการ จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา ๕ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

๒. ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำหมี่กรอบธัญพืช

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ขั้นตอนการทำข้าวมันไก่	เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการทำข้าวมันไก่ได้	-วิทยากรบรรยายให้ความรู้ขั้นตอนการทำข้าวมันไก่ และน้ำจิ้มข้าวมันไก่ -แนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการทำข้าวมันไก่- การจัดเตรียมวัสดุสำหรับการทำข้าวมันไก่	วิทยากรบรรยายให้ความรู้	๑	-
๒	ลงมือการทำข้าวมันไก่	-เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการทำข้าวมันไก่ได้ -เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีทักษะในการทำข้าวมันไก่ได้	-ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำข้าวมันไก่	-ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ -วิทยากรให้คำแนะนำประกอบการฝึกปฏิบัติ	-	๔
๓	การวัดและประเมินผลผู้เรียนให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์หลักสูตร	-เพื่อให้โครงการบรรลุตามวัตถุประสงค์ของโครงการ	-ดำเนินการประเมินผลผู้เรียน	-ครูและวิทยากรร่วมวัดและประเมินผลให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด	-	-

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. สื่อวัสดุอุปกรณ์การฝึกปฏิบัติจริง

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ ๑๐
๒. การประเมินความรู้ภาคปฏิบัติ ร้อยละ ๙๐

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร
๒. มีผลงาน

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวชนพัฒน์ ศักดิ์ติมงคล)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวทิพวัลย์ ชาลีเครือ)

ครู

รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการ กศน.อำเภอสนามชัยเขต
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสนามชัยเขต
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้