

## หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

**ชื่อหลักสูตร** การทำเคบับไก่ จำนวน ๕ ชั่วโมง  
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปะกง

### ความเป็นมา

เคบับ เป็นอาหารที่นิยมกันมากในตะวันออกกลาง มีต้นกำเนิดอยู่ในประเทศตุรกี โดยเคบับมี ๒ แบบด้วยกันคือ Shish Kebab เป็นเคบับที่นำเอาเนื้อสัตว์มาเสียบไม้หรือเหล็กแล้วย่างกับเตาถ่าน คล้ายบาร์บีคิว กับอีกแบบหนึ่งคือ Doner Kebab ที่นำเอาเนื้อสัตว์เช่น เนื้อวัว ไก่ แกะ แพะ มาเสียบรวมกันในแท่งเหล็กซ้อนกันให้เป็นชั้น ๆ จนแน่นเหมือนเป็นเนื้อก้อนใหญ่ แล้วนำไปย่างด้วยการหมุน ในเตาอย่างที่จะให้ความร้อนผ่านทางด้านข้าง เวลาเสิร์ฟจะค่อย ๆ แล่เนื้อจากด้านนอกที่สุกแล้วออกมา ส่วนเนื้อด้านในที่เหลือจากการแล่ทำการย่างต่อจนสุกเกรียม จึงแล่ออกอีกครั้ง ทำเช่นนี้สลับกันไป จนกว่าเนื้ออย่างสุกถึงแกนด้านในเหล็กเสียบ สำหรับวิธีการทานเคบับ ชาวตุรกีจะนำมาทานกับแผ่นแป้งพิต้า พร้อมกับผักชนิดต่าง ๆ โดย Doner Kebab ถือเป็นวิธีการทำที่เป็นแบบเฉพาะของชาวตุรกี จนกลายเป็นอาหารประจำชาติเลยก็ว่าได้ ก่อนที่จะแพร่หลายและเป็นที่นิยมในหลายประเทศ รวมถึงประเทศไทยในปัจจุบัน

### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพ และการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้พัฒนาทักษะการเรียนรู้ด้านการทำเคบับไก่
๒. เพื่อให้กลุ่มได้ศึกษาและพัฒนาให้มีรายได้เพิ่มขึ้น
๓. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย
๔. เพื่อให้มีความรู้ด้านเทคนิคการบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด การโฆษณา
๕. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการพัฒนาอาชีพเดิม สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเองหรือครอบครัว

### กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไปทุกอาชีพ
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลาเรียนหลักสูตรการทำเคบับไก่ จำนวน ๕ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๓๐ นาที

๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง ๓๐ นาที

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรจำนวน ๕ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำเคบับไก่ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำเคบับไก่ ๑.๓ บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำเคบับไก่ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	๑๕ นาที	-
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ บอกประวัติของเคบับไก่ ๒.๒ บอกอุปกรณ์การทำเคบับไก่ ๒.๓ บอกวิธีการทำเคบับไก่	๒.๑ ประวัติของเคบับไก่ ๒.๒ อุปกรณ์ในการทำเคบับไก่ - เนื้อไก่ แป้งทอดดีเยี่ยม เครื่องเทศน้ำสลัด ผักสลัด ๒.๓ วิธีการทำเคบับไก่ ส่วนผสมสำหรับหมักไก่กับเครื่องเทศ การล้างผัก การแต่งหน้าเคบับ การห่อแพ็คเกจ	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการทำเคบับไก่ ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำเคบับไก่ พร้อมวิธีการทำ และฝึกปฏิบัติ ๒.๓ การออกแบบบรรจุภัณฑ์	-	๔ ชม. ๓๐ นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๓.๑ การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า		๑๕ นาที	-
๔	โครงการประกอบอาชีพการทำเคบับไก่	๔.๑ บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ ๔.๒ บอกองค์ประกอบของโครงการได้ ๔.๓ บอกประโยชน์ของโครงการได้ ๔.๔ ดำเนินการวัดและประเมินผล	๔.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ ๔.๒ องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ ๔.๓ ประโยชน์ของโครงการ	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพขององค์ประกอบของโครงการอาชีพ ๔.๒ ดำเนินการวัดและประเมินผล		

### สื่อการเรียนรู้

การจัดกระบวนการเรียนรู้ตามหลักสูตร มีการใช้สื่อการเรียนรู้และแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลาย ทันสมัย และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

### การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันในการประกอบอาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากการจบหลักสูตร

วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปะกง