

หลักสูตรการทำแกงไก่

(จำนวน ๕ ชั่วโมง)

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความสำคัญ

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัด การศึกษาอาชีพเพื่อหลักสูตรระยะสั้น (ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะ ที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

สกร.อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของ สถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำ ความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ เกิดทักษะทักษะในการทำแกงไก่
๒. เพื่อให้ประชาชนสามารถนำความรู้เรื่องการทำแกงไก่ไปใช้ในการประกอบอาชีพได้
๓. เพื่อให้ประชาชนมีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการ มีความรู้ มีความเข้าใจ ทักษะในการทำแกงไก่
๒. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้เรื่องการทำแกงไก่ ไปใช้ในการประกอบอาชีพได้

เนื้อหาของหลักสูตร

ประกอบด้วยเนื้อหา ดังนี้

- ขั้นตอนการทำแกงไก่
- การตลาด

เวลาเรียน

หลักสูตรการทำแกงไก่ ใช้เวลาเรียน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๓๐ นาที

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง ๓๐ นาที

สื่อประกอบการเรียน

๑. วิทยากร
๒. ตัวอย่างของจริง
๓. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือต่างๆ

กิจกรรมการเรียนรู้

๑. เรียนรู้เกี่ยวกับทฤษฎี
๒. ฝึกปฏิบัติ

การวัดและประเมินผลการเรียน

วิธีวัดและประเมินผลการเรียน

๑. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ / การรับรู้ / การมีส่วนร่วม
๒. การสังเกตจากการปฏิบัติจริงในการปฏิบัติการทำแกงไก่
๓. ผลงานจากการทำแกงไก่

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ผู้เข้าร่วมโครงการ มีความรู้ ความเข้าใจ ทักษะในการทำแกงไก่ได้ ตลอดจนนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้
โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร ประกอบด้วยเนื้อหา ๒ เรื่อง ดังนี้

เรื่องที่ ๑ ทักษะการประกอบอาชีพการทำแกงไก่ ๑๕ นาที

๑.๑ ความรู้พื้นฐานด้านการทำแกงไก่

- อุปกรณ์ วัตถุดิบในการทำแกงไก่
- ความรู้เกี่ยวกับการทำแกงไก่
- การจัดการควบคุมคุณภาพความสะอาด

๑.๒ ขั้นตอนการทำแกงไก่ (๔ ชั่วโมง ๓๐ นาที)

- ส่วนผสมต่าง ๆ
- ขั้นตอนการทำแกงไก่

เรื่องที่ ๒ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ (๑๕ นาที)

๒.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำแกงไก่

๒.๒ การจัดการตลาด

- การประชาสัมพันธ์การทำแกงไก่
- เทคนิคการขาย
- การตกแต่งสินค้าให้ดูน่ารับประทาน

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำแกงไก่

เรื่องที่ ๑ ทักษะการประกอบอาชีพการทำแกงไก่

๑.๑ ความรู้พื้นฐานด้านการทำแกงไก่

- อุปกรณ์ วัตถุดิบในการทำแกงไก่
- ความรู้เกี่ยวกับการทำแกงไก่
- การจัดการควบคุมคุณภาพความสะอาด

๑.๒ ขั้นตอนการทำแกงไก่ (๔ ชั่วโมง ๓๐ นาที)

- ส่วนผสมต่าง ๆ
- ขั้นตอนการทำแกงไก่

| จุดประสงค์การเรียนรู้ (ตัวชี้วัด) | เนื้อหาวิชา | ระยะเวลา (ชม.) | | กิจกรรม | สื่ออุปกรณ์ | ประเมินผล |
|--|---|----------------|----------------------|--|---|---|
| | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ | | | |
| ๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำแกงไก่ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักขั้นตอนและสามารถในการทำแกงไก่ | ๑.๑ ความรู้พื้นฐานด้านการทำแกงไก่ - อุปกรณ์การทำแกงไก่ - ความรู้เกี่ยวกับการทำแกงไก่ - การจัดการควบคุมคุณภาพความสะอาด ๑.๒ ขั้นตอนการทำแกงไก่ - ส่วนผสมต่าง ๆ - ขั้นตอนการทำแกงไก่ | ๑๕ นาที | ๔ ชั่วโมง ๓๐ นาที | - อธิบาย - ระดมความคิด - ยกตัวอย่าง - ฝึกปฏิบัติการทำแกงไก่ | - ใบความรู้ - ตัวอย่างผลงานจากการทำแกงไก่ - ตัวอย่างวัสดุ/อุปกรณ์ | ๑. สังเกตจากการมีส่วนร่วม ๒. ชิ้นงาน |

เรื่องที่ ๒ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ (๑๕ นาที)

๒.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำแกงไก่

๒.๒ การจัดการตลาด

- การประชาสัมพันธ์การทำแกงไก่
- เทคนิคการขาย
- การตกแต่งสินค้าให้ดูน่ารับประทาน

| จุดประสงค์การเรียนรู้ (ตัวชี้วัด) | เนื้อหาวิชา | ระยะเวลา (ชม.) | | กิจกรรม | สื่ออุปกรณ์ | ประเมินผล |
|---|--|----------------|---------|---|---|--|
| | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ | | | |
| <p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถในการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำแกงไก่</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และสามารถจัดการการตลาด</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและความรู้ความชำนาญในการทำแกงไก่</p> | <p>๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำแกงไก่</p> <ul style="list-style-type: none"> - การลดต้นทุนการทำแกงไก่ <p>๓.๒ การจัดการตลาดในการประกอบอาชีพการทำแกงไก่</p> <ul style="list-style-type: none"> - การประชาสัมพันธ์การทำแกงไก่ - เทคนิคการขาย - การตกแต่งสินค้าให้ดูน่ารับประทาน | ๑๕ นาที | - | <ul style="list-style-type: none"> - อธิบาย - ระดมความคิด - ยกตัวอย่าง - สังเกต - ติดตาม | <ul style="list-style-type: none"> - หนังสือ/youtube - ตัวอย่างผลงานการทำแกงไก่ | <p>๑. สังเกตจากการมีส่วนร่วม</p> <p>๒. ผลงาน</p> |