

หลักสูตรการทำกายเตี่ยวไก่อมะระ

(จำนวน ๕ ชั่วโมง)

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความสำคัญ

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อหลักสูตรระยะสั้น (ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

กศน.อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ เกิดทักษะทักษะในการทำกายเตี่ยวไก่อมะระ
๒. เพื่อให้ประชาชนสามารถนำความรู้เรื่องการทำกายเตี่ยวไก่อมะระไปใช้ในการประกอบอาชีพได้
๓. เพื่อให้ประชาชนมีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการ มีความรู้ มีความเข้าใจ ทักษะในการทำกายเตี่ยวไก่อมะระ
๒. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้เรื่องการทำกายเตี่ยวไก่อมะระไปใช้ในการประกอบอาชีพได้

เนื้อหาของหลักสูตร

ประกอบด้วยเนื้อหา ดังนี้

- ขั้นตอนการทำกายเตี่ยวไก่อมะระ
- การตลาด

เวลาเรียน

หลักสูตรการทำขนมจีบ 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. การสังเกตจากการปฏิบัติจริงในการปฏิบัติการทำกายเตี้ยวไก่อะระ
๓. ผลงานจากการทำกายเตี้ยวไก่อะระ

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ผู้เข้าร่วมโครงการ มีความรู้ ความเข้าใจ ทักษะในการกายเตี้ยวไก่อะระได้ ตลอดจนนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร ประกอบด้วยเนื้อหา ๒ เรื่อง ดังนี้

เรื่องที่ ๑ ทักษะการประกอบอาชีพการทำกายเตี้ยวไก่อะระ ๑๕ นาที

๑.๑ ความรู้พื้นฐานด้านการทำกายเตี้ยวไก่อะระ

- อุปกรณ์ วัสดุดิบในการทำกายเตี้ยวไก่อะระ
- ความรู้เกี่ยวกับการทำกายเตี้ยวไก่อะระ
- การจัดการควบคุมคุณภาพความสะอาด

๑.๒ ขั้นตอนการการทำกายเตี้ยวไก่อะระ (๔ชั่วโมง๓๐นาที)

- ส่วนผสมต่าง ๆ
- ขั้นตอนการทำกายเตี้ยวไก่อะระ

เรื่องที่ ๒ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ (๑๕ นาที)

๒.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำกายเตี้ยวไก่อะระ

๒.๒ การจัดการตลาด

- การประชาสัมพันธ์การทำกายเตี้ยวไก่อะระ
- เทคนิคการขาย
- การตกแต่งสินค้าให้ดูน่ารับประทาน

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำกายเตียวไก่อะระ

เรื่องที่ ๑ ทักษะการประกอบอาชีพการทำกายเตียวไก่อะระ

๑.๑ ความรู้พื้นฐานด้านการทำกายเตียวไก่อะระ

- อุปกรณ์ วัสดุในการทำกายเตียวไก่อะระ
- ความรู้เกี่ยวกับการทำกายเตียวไก่อะระ
- การจัดการควบคุมคุณภาพความสะอาด

๑.๒ ขั้นตอนการทำกายเตียวไก่อะระ (๔ชั่วโมง๓๐นาที)

- ส่วนผสมต่าง ๆ
- ขั้นตอนการทำกายเตียวไก่อะระ

จุดประสงค์การเรียนรู้ (ตัวชี้วัด)	เนื้อหาวิชา	ระยะเวลา (ชม.)		กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	ประเมินผล
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ			
๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำกายเตียวไก่อะระ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักขั้นตอนและสามารถในการทำกายเตียวไก่อะระ	๑.๑ ความรู้พื้นฐานด้านการทำกายเตียวไก่อะระ - อุปกรณ์การทำกายเตียวไก่อะระ - ความรู้เกี่ยวกับการทำกายเตียวไก่อะระ - การจัดการควบคุมคุณภาพความสะอาด ๑.๒ ขั้นตอนการทำกายเตียวไก่อะระ - ส่วนผสมต่าง ๆ - ขั้นตอนการทำกายเตียวไก่อะระ	๑๕ นาที	๔ ชั่วโมง ๓๐ นาที	- อธิบาย - ระดมความคิด - ยกตัวอย่าง - ฝึกปฏิบัติการทำขนมจีบ	- ใบความรู้ - ตัวอย่างผลงานจากการทำกายเตียวไก่อะระ - ตัวอย่างวัสดุ/อุปกรณ์	๑. สังเกตจากการมีส่วนร่วม ๒. ชิ้นงาน

เรื่องที่ ๒ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ (๑๕ นาที)

๒.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทําก๋วยเตี๋ยวไก่มะระ

๒.๒ การจัดการตลาด

- การประชาสัมพันธ์การทําก๋วยเตี๋ยวไก่มะระ
- เทคนิคการขาย
- การตกแต่งสินค้าให้ดูน่ารับประทาน

จุดประสงค์การเรียนรู้ (ตัวชี้วัด)	เนื้อหาวิชา	ระยะเวลา (ชม.)		กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	ประเมินผล
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ			
<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถในการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทําก๋วยเตี๋ยวไก่มะระ</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และสามารถจัดการการตลาด</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและความรู้ความชำนาญในการทําก๋วยเตี๋ยวไก่มะระ</p>	<p>๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทําก๋วยเตี๋ยวไก่มะระ</p> <ul style="list-style-type: none"> - การลดต้นทุนการทําก๋วยเตี๋ยวไก่มะระ <p>๓.๒ การจัดการตลาดในการประกอบอาชีพการทําก๋วยเตี๋ยวไก่มะระ</p> <ul style="list-style-type: none"> - การประชาสัมพันธ์การทําก๋วยเตี๋ยวไก่มะระ - เทคนิคการขาย - การตกแต่งสินค้าให้ดูน่ารับประทาน 	๑๕ นาที	-	<ul style="list-style-type: none"> - อธิบาย - ระดมความคิด - ยกตัวอย่าง - สังเกต - ติดตาม 	<ul style="list-style-type: none"> - หนังสือ/youtube - ตัวอย่างผลงานการทําก๋วยเตี๋ยวไก่มะระ 	<p>๑. สังเกตจากการมีส่วนร่วม</p> <p>๒. ผลงาน</p>