

หลักสูตรอาชีพ การทำหมี่คุกไก่ฉีก จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคลองเขื่อน

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำ ใน ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ เกษตรกรรม อุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ รวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐาน ประกอบด้วย กลุ่มพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษา ได้จัดทำหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพ re-skill และ Up-skill เพื่อให้นำไปใช้ฝึกอาชีพชุมชน ที่สอดคล้องกับศักยภาพผู้รับบริการและความต้องการของตลาดแรงงาน และเพื่อให้สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐานที่ยึดโยงเข้ากับสภาพทางภูมิศาสตร์ เศรษฐกิจ ทรัพยากรธรรมชาติสิ่งแวดล้อม วิถีชีวิต และวัฒนธรรม รวมทั้งทิศทางการพัฒนาท้องถิ่น ชุมชน และสังคมของพื้นที่ โดยกลุ่มเป้าหมายเป็นผู้เลือกหลักสูตรตามความสนใจ ความถนัด และตามศักยภาพของตนเอง

การทำหมี่คุกไก่ฉีก เนื่องจากหมี่คุกไก่ฉีกเป็นอาหารจานด่วนที่เป็นที่นิยม เนื่องจากเป็นเมนูที่คนไทยทุกระดับบริโภค ตั้งแต่เด็ก นักศึกษา วัยทำงาน ผู้สูงอายุ ผู้ใช้แรงงาน ตลอดจน สามารถนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน สามารถต่อยอดและพัฒนาฝีมือเพื่อสร้างอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ได้แก่ ทรัพยากรธรรมชาติ บริบทชุมชน ลักษณะภูมิอากาศ ศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตและทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ การมีงานทำ เป็นช่องทางในการสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้กลุ่มเป้าหมายเกิดความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ และเป็นบุคคลที่มีคุณธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๔. ส่งเสริมให้นำความรู้ ทักษะ ประสบการณ์ เพื่อการสะสมหน่วยกิตและเทียบโอน
๕. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

จุดหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจตามหลักสูตร
๒. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะ และสามารถปฏิบัติได้ตามหลักสูตร

กลุ่มเป้าหมาย

๑. เชิงปริมาณ จำนวนกลุ่มเป้าหมาย ๖ คน
๒. เชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

ระยะเวลา

- จำนวน ๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น
- ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำหมี่คลุกไก่ฉีก	-บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำหมี่คลุกไก่ฉีก -บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำหมี่คลุกไก่ฉีก -บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำหมี่คลุกไก่ฉีกได้ -บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำหมี่คลุกไก่ฉีก	-ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ -ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ -การวิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ -วิเคราะห์ตลาด -การลงทุน/แหล่งเงินทุน	-วิทยากรบรรยายให้ความรู้ -ศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพ -วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ -ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ข้อมูลความคิดเห็นแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพและทิศทางการพัฒนาอาชีพ	๒๐ นาที	-
๒	การเลือกวัตถุดิบ/และอุปกรณ์ในการทำหมี่คลุกไก่ฉีก	-บอกประโยชน์คุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ในการทำหมี่คลุกไก่ฉีก -เลือกใช้วัตถุดิบ วัสดุ และ อุปกรณ์ที่เหมาะสมกับการทำหมี่คลุกไก่ฉีก -บอกแหล่งที่มาของวัสดุที่ใช้ในการทำหมี่คลุกไก่ฉีก	-ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับประโยชน์คุณสมบัติของวัตถุดิบวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ -การเลือกวัตถุดิบวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำหมี่คลุกไก่ฉีก -แหล่งที่มาของวัตถุดิบ	-บรรยายให้ความรู้ -ศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประโยชน์คุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ในการทำหมี่คลุกไก่ฉีก -คัดเลือกจัดเตรียมวัตถุดิบ วัสดุที่ใช้ในการทำหมี่คลุกไก่ฉีก -อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้	๑๐ นาที	๓๐ นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	ขั้นตอนการพัฒนา	สามารถทำหมีคลุกไก่ฉีกได้อย่างถูกต้อง ครบทุกองค์ประกอบ	-ขั้นตอนการทำหมีคลุกไก่ฉีก -องค์ประกอบส่วนต่างๆของทำหมีคลุกไก่ฉีก -สาธิต/ปฏิบัติการทำหมีคลุกไก่ฉีก -สัดส่วนของวัตถุดิบ -ขั้นตอนการทำ -เทคนิคการทำ -การบรรจุภัณฑ์	--สาธิตการทำ -กลุ่มเป้าหมายปฏิบัติตามขั้นตอน	-	๓ ชั่วโมง
๔	บรรจุภัณฑ์ -การออกแบบผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม	-สามารถเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสวยงาม -บอกวิธีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์	การออกแบบและบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสวยงามและวิธีการเก็บรักษา	-บรรยายให้ความรู้ -ปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์	๑๐ นาที	๓๐ นาที
๕	ช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์และคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	บอกวิธีการสร้างช่องทางการจัดจำหน่ายรวมทั้งบรรจุภัณฑ์ได้อย่างเหมาะสม	-ความสำคัญของตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ -ช่องทางในการจัดจำหน่ายสินค้า/ผลิตภัณฑ์ -คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	-บรรยายให้ความรู้ -อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ตอบข้อซักถาม	๒๐ นาที	-
รวม ๕ ชั่วโมง					๑ ชม.	๔ ชม

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพ

การวัดและประเมินผล

การวัดผลประเมินผล	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
๑.ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (๒๐)	-ทดสอบความรู้ความเข้าใจ -สอบถามความรู้ความเข้าใจ	-คะแนนเต็ม ๒๐ คะแนน -ต้องได้ ๑๒ คะแนนขึ้นไปถือว่าผ่าน
๒.ทักษะการปฏิบัติ (๔๐)	-สังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้ การจัดกิจกรรม -ประเมินโดยให้สาธิต/แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ -กรณีไม่มีการปฏิบัติจัดทำผลงานให้ประเมินจากกระบวนการการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	-ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอน คล่องแคล่ว รวดเร็ว ไม่มีข้อผิดพลาด/ปัญหา หากมีปัญหาสารสามารถแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว

การวัดผลประเมินผล	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
๓.คุณภาพของผลการปฏิบัติ (๔๐)	-สังเกต/ตรวจสอบผลงาน/ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	-ความถูกต้อง/ความสมบูรณ์ -ความแข็งแรงคงทน/ความสวยงาม ประณีต -ความประหยัด -ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย สภาพพื้นที่ ฯลฯ ทั้งนี้เกณฑ์การพิจารณาขึ้นอยู่กับ ลักษณะหรือธรรมชาติของวิชา/ หลักสูตร
รวม (๑๐๐ คะแนน)		

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

แผนการจัดการเรียนรู้

แบบ กศ.ตน.๑๒

วิทยากร นางน้องนุช ธรรมธร

หลักสูตร การทำหมี่คลุกไก่ฉีก จำนวน ๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ ๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๘ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. – ๑๕.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน วัดก้อนแก้ว ตำบลก้อนแก้ว อำเภอลองเขื่อน จังหวัดฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ – ๐๙.๒๐ น.	-วิทยากรบรรยายให้ความรู้ -ศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพ -วิเคราะห์ตนเองในการประกอบ อาชีพ -ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้ในการประกอบอาชีพและ ทิศทางพัฒนาอาชีพ	เรียนวันละ ๕ ชม.
	๐๙.๒๐ – ๑๐.๐๐ น.	-บรรยายให้ความรู้ -ศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประโยชน์ คุณสมบัติวัสดุที่ใช้ในการทำ หมี่คลุกไก่ฉีก -คัดเลือก จัดเตรียมวัตถุดิบ วัสดุที่ ใช้ในการทำหมี่คลุกไก่ฉีก -อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้	
	๑๐.๐๐ – ๑๔.๐๐ น.	-สาธิตการทำ -กลุ่มเป้าหมายปฏิบัติตามขั้นตอน	
	๑๔.๐๐ – ๑๔.๔๐ น.	-บรรยายให้ความรู้ -ปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์	
	๑๔.๔๐ – ๑๕.๐๐ น.	-บรรยายให้ความรู้ -อภิปรายแลกเปลี่ยนความรู้ ตอบ ข้อซักถาม	

ลงชื่อ.....นางน้องนุช ธรรมธร.....วิทยากร

(นางน้องนุช ธรรมธร)

วันที่ ๑๙ พฤษภาคม ๒๕๖๘