

หลักสูตรอาชีพ การทำน้กเก็ตไก่ จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางน้ำเปรี้ยว

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

นโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ภารกิจต่อเนื่องจัดการศึกษาเพื่อการทำงานอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำในกลุ่มอาชีพ เกษตรกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ รวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐานที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการและศักยภาพของแต่ละพื้นที่ที่มีคุณภาพได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ สอดรับกับความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนาประเทศ ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้กับศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยจัดให้มีการส่งเสริมการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชน การพัฒนาหนึ่งตำบลหนึ่งอาชีพเด่น การประกวดสินค้าดีพรีเมียม การสร้างแบรนด์ของ สกร. รวมถึงการส่งเสริมการจัดการช่องทางการจำหน่ายสินค้าและผลิตภัณฑ์ และให้มีการกำกับ ติดตาม และรายงานผลการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง จึงได้จัดโครงการฝึกอาชีพหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรอาชีพ “การทำน้กเก็ตไก่ฟรุตสลัด” เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายผู้สนใจ ตอบสนองความต้องการของประชาชน และเป็นการส่งเสริมให้ประชาชนที่มีความสนใจสามารถนำความรู้ที่ได้รับการฝึกอาชีพและนำไปประยุกต์ใช้ในการสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

การทำอาหารขนม กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไร การทำอาหารขนม แต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจง วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณะชวนรับประทานอาหารขนมแสดงให้เห็นถึงลักษณะของคนไทยว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะการประกอบอาชีพธุรกิจการทำอาหารขนม เป็นอาชีพอิสระที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างมั่นคง สกร.ระดับอำเภอบางน้ำเปรี้ยว จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำน้กเก็ตไก่ขึ้น เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายผู้สนใจ

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ความเข้าใจ และทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

กลุ่มสตรี

ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

ทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำนั้กเกิดไ้

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำ การทำ นั้กเกิดไ้	เพื่อให้ผู้เรียนบอก ชนิดของวัสดุและ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ นั้กเกิดไ้ได้	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ - การทำนั้กเกิดไ้ - การเตรียมวัสดุและ อุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ	1. วิทยาการบรรยาย เรื่อง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ 2. วิทยาการและผู้เรียนร่วมกัน สรพองค์ความรู้	30 นาที	
2	การทำ นั้กเกิดไ้	1. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถบอกส่วนผสม ของการทำนั้กเกิดไ้ ได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ การทำนั้กเกิดไ้ได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ บรรจุการทำนั้กเกิดไ้ได้ อย่างเหมาะสมและ สวยงาม	การทำนั้กเกิดไ้ - ส่วนผสมของการทำ นั้กเกิดไ้ - ขั้นตอนการทำ นั้กเกิดไ้ - การบรรจุภัณฑ์ การทำนั้กเกิดไ้	1. วิทยาการบรรยายและสาธิต ขั้นตอนการทำนั้กเกิดไ้ - ส่วนผสมของการทำนั้กเกิดไ้ - ขั้นตอนการทำนั้กเกิดไ้ - การบรรจุภัณฑ์ 2. ให้ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติการทำนั้กเกิดไ้		4 ชั่วโมง
3	การบริหาร จัดการ	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ คำนวณต้นทุนและการ กำหนดราคาขาย - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ แสวงหาตลาดในการ จำหน่ายสินค้าได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ ทำบัญชีจากการ ประกอบอาชีพได้	การบริหารจัดการ - การกำหนดราคา ขาย - การหาตลาดเพื่อ จำหน่ายสินค้า - ทำบัญชีจากการ ประกอบอาชีพ	1. วิทยาการบรรยายในหัวข้อ - การคำนวณต้นทุนและกำหนด ราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่าย สินค้า - ทำบัญชีจากการประกอบ อาชีพ 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ คำนวณต้นทุน การกำหนด ราคาขาย และการทำบัญชีจาก การประกอบอาชีพ	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิทียากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

- 1 .การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ / การรับรู้ / การมีส่วนร่วม
2. การสังเกตจากการปฏิบัติจริงในการทำน้กเก็ตไก่ฟรุตสลัด
3. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ