

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรระยะสั้น ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง

หลักสูตร การทำไก่ป๋อ

จำนวน ๖ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เป็นอาหารต่างชาติ ที่เหมาะกับโอกาสและวัตถุดิบประสงค์ของการประกอบอาหารแต่ละประเภท การประกอบของแต่ละท้องถิ่นมีความแตกต่างกันตามลักษณะของพื้นที่และการดำเนินชีวิตของคนไทย มีความหลากหลาย ทั้งลักษณะ รูปร่าง รสชาติที่อร่อยและถูกหลักโภชนาการ ซึ่งเริ่มตั้งแต่การเลือกซื้อวัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหารการตกแต่ง การเลือกบรรจุภัณฑ์ รวมทั้งการวางแผนจำหน่ายเพื่อการค้า การเลือกทำเลที่เหมาะสม และถูกต้องตามหลักสุขลักษณะ และหลักสุขาภิบาลอาหาร ทั้งในการประกอบอาหารเพื่อการดำรงชีวิตระดับครอบครัว ชุมชน และการประกอบอาหารเพื่อการค้า

กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่า คนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไร อาหารไทยแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจง วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อย สีสนสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน การทำอาหาร การประกอบอาชีพการทำอาหาร เป็นอาชีพอิสระที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่าง มั่นคง กศน.อำเภอห้วยราช จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำไก่ป๋อ เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่ กลุ่มเป้าหมายผู้ที่สนใจ

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาค ทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำไก่ป๋อ
๒. เพื่อให้ประชาชนสามารถสร้างอาชีพและสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

- ๑ เพื่อให้ประชาชนทั่วไปได้ฝึกประสบการณ์ในการอาชีพการทำไก่ป๋อ
๒. เพื่อการพัฒนาอาชีพและสร้างอาชีพใหม่และเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ทำให้เกิดอาชีพที่หลากหลาย
๓. เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต ทักษะความคิด สร้างความสามัคคีในหมู่คณะและเป็นการสร้างรายได้ลดรายจ่าย ให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย มี ๓ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ประชาชน
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๓. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน ๓ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำไก่ป๋อ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวน ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำไก่ป๋อ	เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำไก่ป๋อ	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำไก่ป๋อ -การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ	๑. วิทยากรบรรยายเรื่อง -การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ -การคัดเลือกวัสดุ ๒. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้	๑	-
๒.	การทำไก่ป๋อ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำไก่ป๋อได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำไก่ป๋อได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุอาหารได้อย่างเหมาะสมและสวยงาม	๑.วิทยากรบรรยายในหัวข้อ -การคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย -การหาตลาดในการจำหน่ายสินค้า -ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ ๒. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีจากการประกอบอาชีพได้	๑.วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนการทำไก่ป๋อ -ส่วนผสมของการทำไก่ป๋อ -ขั้นตอนการทำไก่ป๋อ -การบรรจุ ๒. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำไก่ป๋อ	๑	๓
๓.	การบริหารจัดการ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย	การบริหารจัดการ -การกำหนดราคาขาย	๑.วิทยากรบรรยายในหัวข้อ -การคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย	๑	-

	<p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหาตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีจากการประกอบอาชีพได้</p>	<p>-การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า</p> <p>-ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ</p>	<p>-การหาตลาดในการจำหน่ายสินค้า</p> <p>-ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ</p> <p>๒. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีจากการประกอบอาชีพได้</p>		
--	---	--	--	--	--

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทียากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. ประเมินผลระหว่างเรียนจากผลงานที่มีคุณภาพเพียงพอ
๒. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐
๒. มีผลงานผ่านการประเมินที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำอาหารต่างชาติ อย่างน้อย ๒ อย่าง

การจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช