

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
หลักสูตรการทำข้าวมันไก่และข้าวหมูแดง จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการพัฒนาศักยภาพของประชากร ให้มีความรู้ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ ซึ่งเป็นแนวทางสำคัญในการแก้ไขปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งของเศรษฐกิจชุมชน กระทรวงศึกษาธิการได้ตระหนักถึงความสำคัญนี้ และได้กำหนดยุทธศาสตร์ในปี 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก ภายใต้แนวคิด “รู้เขา รู้เรา เถำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชน ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน เพื่อให้ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

ท่ามกลางบริบทของสังคมที่เผชิญกับการเปลี่ยนแปลงรอบด้าน การเตรียมความพร้อมด้านอาชีพจึงเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่ง การมีทักษะในการประกอบอาชีพถือเป็นอีกหนึ่งทางเลือก ที่ช่วยให้บุคคลสามารถสร้างรายได้และพึ่งพาตนเองได้

ด้วยเหตุนี้ หลักสูตรการทำข้าวมันไก่และข้าวหมูแดง จึงได้รับการพัฒนาขึ้น เพื่อตอบสนองต่อเป้าหมายของการจัดการศึกษาอาชีพ ที่มุ่งเน้นการถ่ายทอดความรู้และทักษะในการทำอาหารที่เป็นที่นิยม และมีศักยภาพในการสร้างรายได้ ไม่ว่าจะเป็นการประกอบอาชีพหลัก อาชีพเสริม หรือการเริ่มต้นธุรกิจขนาดย่อม หลักสูตรนี้จึงเป็นส่วนหนึ่งของการส่งเสริมให้ประชาชนมีอาชีพที่ยั่งยืน สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง และสามารถแข่งขันได้ในตลาดแรงงานทั้งในระดับภูมิภาคและสากล

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้มีผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
3. มีเจตคติในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ

จำนวน 20 นาที

- ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำข้าวมันไก่และข้าวหมูแดง
- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำข้าวมันไก่และข้าวหมูแดง

2. ทักษะการประกอบอาชีพ

จำนวน 5 ชั่วโมง

- การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
- การเตรียมส่วนผสม
- วิธีการทำข้าวมันไก่และข้าวหมูแดง
- แพ้เคจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
- วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา

3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ

จำนวน 20 นาที

- การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
- การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
- ช่องทางการตลาด
- การส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์
- คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน

4. โครงการประกอบอาชีพการทำข้าวมันไก่และข้าวหมูแดง

จำนวน 20 นาที

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
- องค์ประกอบของโครงการ
- ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ

3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเองจากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิตและการบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำข้าวมันไก่และข้าวหมูแดง
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. พบกลุ่มการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำน้ำมันไก่และข้าวหมูแดง จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำมันไก่และข้าวหมูแดงได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำน้ำมันไก่และข้าวหมูแดงได้ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำมันไก่และข้าวหมูแดง 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำน้ำมันไก่และข้าวหมูแดง	2.1 บอกประวัติการทำน้ำมันไก่และข้าวหมูแดง 2.2 บอกอุปกรณ์การทำน้ำมันไก่และข้าวหมูแดง 2.3 บอกวิธีการทำน้ำมันไก่และข้าวหมูแดง 2.4 การออกแบบบรรจุภัณฑ์	2.1 วัสดุและอุปกรณ์ในการทำน้ำมันไก่และข้าวหมูแดง - สำหรับมันไก่และข้าวหมูแดง 1.สะโพกไก่ 1 กิโลกรัม 2. ผงพะโล้ สำเร็จรูป 1 ซอง 3.ผงหมักหมูแดงสำเร็จรูป 1 ซอง 4. ซีอิ๊วขาว 1 ขวด 5. หมูสามชั้นติดหนัง 1 กิโลกรัม 6. น้ำส้มสายชู 7. น้ำเต้าเจี้ยว 1 ขวด 8.ซีอิ๊วดำ 1 ขวด 9. งาขาว 1 ซอง - สำหรับน้ำราด 1. น้ำสต็อกไก่ หรือน้ำเปล่า 1 ถ้วย	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการทำน้ำมันไก่และข้าวหมูแดง 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำน้ำมันไก่และข้าวหมูแดง 2.3 การทำน้ำมันไก่และข้าวหมูแดง และฝึกปฏิบัติ 2.4 วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์	-	5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		2. ซอสมะเขือเทศ 2 ช้อนโต๊ะ 3. ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนโต๊ะ 4. น้ำตาลทราย 1 ช้อนชา (ปรับได้ตามชอบ) 5. แป้งมัน 1 ช้อนชา ละลายน้ำเล็กน้อย (สำหรับทำให้น้ำราดข้น) - อื่นๆ 1. ข้าวสวย 2. ไข่ต้ม (ผ่าครึ่ง) 3. แดงกวา (หั่น) 4. ต้นหอม (ซอย) 5. ซีอิ๊วดำหวาน (สำหรับราด) - อุปกรณ์ 1. มีด 2. กระทะ 3. หม้อหุงข้าว 4. เขียง 5. เตาถ่าน/เตาแก๊ส 2.2 ขั้นตอนการข้าวมันไก่และหมูแดง หมูแดง 1. หมักหมูแดง - หั่นเนื้อหมูเป็นชิ้นยาวประมาณ 1-1.5 นิ้ว - คลุกเคล้าเนื้อหมูกับผงหมักหมูแดงให้ทั่ว หมักทิ้งไว้อย่างน้อย 30 นาที 2. ต้มหมูแดง: - นำหมูที่หมักแล้วใส่หม้อ เติมน้ำให้ท่วม - ต้มด้วยไฟกลางค่อนข้างอ่อน จนหมูสุกนุ่ม ประมาณ 30-45 นาที (ขึ้นอยู่กับขนาดชิ้นหมู) - เมื่อหมูสุก ตักขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ (ถ้าต้องการสีสวยงาม อาจนำไปทอดด้วยน้ำมันหรือ			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		น้ำตาลปีบเล็กน้อย แล้วนำไปอบในหม้ออบลมร้อน หรือย่างไฟอ่อนๆ สักครู่) - หั่นหมูแดงเป็นชิ้นพอคำ ข้าวมันไก่ - ล้างสะโพกไก่ให้สะอาด - ต้มน้ำให้เดือด ใส่สะโพกไก่ลงไปต้มประมาณ 20-30 นาที (ให้หนังพอเริ่มนุ่ม) - นำไก่ขึ้นมา พักให้เย็นสนิท ใช้ส้อมหรือมีดแหลมจิ้มที่หนังให้ทั่ว 3. ทำน้ำราด - นำน้ำสต็อกไก่ (หรือน้ำเปล่า) ตั้งไฟ - ใส่ขอส้มเชือกเทศ ซีอิ๊วขาว น้ำมันหอย และน้ำตาลทราย คนให้เข้ากัน - พอน้ำเดือด ค่อย ๆ เทแป้งมันที่ละลายน้ำไว้ลงไป คนจนน้ำราดข้นตามชอบ - ชิมรสและปรุงเพิ่มตามชอบ 4. จัดเสิร์ฟ: - ตักมันไก่ข้าวใส่จาน - วางชิ้นไก่ลงบนข้าวมัน - วางหมูแดงที่หั่นไว้ลงบนข้าว - ใส่ไข่ต้มผ่าครึ่ง และแตงกวาหั่นข้าง ๆ - ราดด้วยน้ำราดหมูแดง - โรยหน้าด้วยต้นหอมซอยเล็กน้อย - เสิร์ฟพร้อมซีอิ๊วดำหวาน			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		2.3 แพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ 1. ต้องสามารถที่จะปกป้องผลิตภัณฑ์สินค้าได้ 2. ต้องคงคุณภาพและสามารถที่จะต้องยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้ได้ 3. จะต้องบอกรายละเอียดต่าง ๆ 4. จะต้องมีความสะดวกต่อการขนส่งสินค้า 5. ต้องแสดงเอกลักษณ์ของสินค้าให้ได้มากที่สุด 2.4 การเลือกบรรจุภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ <u>บรรจุภัณฑ์ที่นิยมสำหรับข้าวมันไก่และข้าวหมูแดง</u> 1. กล่องพลาสติก : น้ำหนักเบา ราคาไม่แพง ป้องกันการรั่วซึมได้ดี มีหลายขนาดและรูปทรงทนความร้อนได้ในระดับหนึ่ง (ควรเลือกชนิดที่ระบุว่า Food Grade และทนความร้อนได้) 2. กล่องโฟม : ราคาถูก น้ำหนักเบา เก็บความร้อนได้ดี แต่ไม่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และบางชนิดอาจไม่เหมาะกับอาหารร้อนจัดในระยะยาว 3. กล่องกระดาษเคลือบ : ดูดี มีความเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมมากกว่าโฟม สามารถออกแบบได้หลากหลาย ป้องกันการรั่วซึมได้ดีหากเคลือบอย่างเหมาะสม 4. ถังพลาสติก/ถุงซิปล็อค : เหมาะสำหรับใส่หมูแดง แยกหรือน้ำราด			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ 3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ 3.7 สามารถศึกษาช่องทางการขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด 3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า และการส่งเสริมการขายการส่งสินค้าบนสื่อออนไลน์ ผ่านช่องทางการตลาดออนไลน์ เช่น การทำ Social Media Marketing อย่างการโฆษณาบนแพลตฟอร์ม Google, Facebook, YouTube, LINE , Twitter หรือ TikTok เพื่อครอบคลุมแล้วเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ใช้งานอยู่ในโลกออนไลน์และทำให้ธุรกิจการทำข้าวมันไก่และข้าวหมูแดง เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำข้าวมันไก่และข้าวหมูแดง 3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	20 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4.โครงการประกอบอาชีพการทำข้าวมันไก่และข้าวหมูแดง	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาองค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.3 จัดให้ผู้เรียนรู้ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผลโดยใช้แบบวัดความรู้และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร	20 นาที	-