

หลักสูตรการทำข้าวคลุกกะปิ จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพด้านพาณิชย์กรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอตะพานหิน

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการ ศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความอย่างยั่งยืน

การทำอาหาร เป็นสิ่งที่เหมาะสมแก่การสร้างอาชีพ การประกอบของแต่ละท้องถิ่นมีความ แตกต่างกัน ตามลักษณะของพื้นที่และการดำเนินชีวิตของคนไทย ซึ่งข้าวคลุกกะปิ เป็นอาหารไทยภาคกลาง ที่เป็นที่ยอมรับโดยนิยมใช้ข้าวเสาไห้หรือข้าวหอมมะลิเก่าโดยหุงใช้น้ำน้อย สมัยโบราณจะห่อกะปิด้วยใบตอง แล้วนำไปปิ้งไฟให้มีกลิ่นหอมก่อนนำมาคลุกกับข้าว การคลุกข้าวกับกะปิจะนำลงไปผัดในกระทะให้หอมแล้วจึงคลุกกับข้าว จากนั้นตกแต่งด้วยเครื่องเคียง คือ กุ้งแห้งทอดกรอบ หมูหวาน กุนเชียง ไข่เจียวหั่นฝอย หอมแดงซอย พริกขี้หนูซอย มะม่วงดิบ ผักชีและแตงกวา เหมาะสำหรับทำการค้าขายคือ ข้าวคลุกกะปิ ร้านข้าวคลุกกะปิพบได้ทั่วไปตามแหล่งชุมชน โดยมักจะมีตู้ใสแขวนไถ่ต้มทั้งตัวอยู่หน้าร้านเป็นจุดสังเกต บางร้านนำข้าวคลุกกะปิมาประยุกต์โดยใช้ไก่ย่างหรือไก่ทอดเพื่อเพิ่มความหลากหลาย ดังนั้นการเลือกซื้อวัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหารการ ตกแต่งการเลือกบรรจุภัณฑ์รวมทั้งการวางแผนจำหน่ายเพื่อการทำการเลือกทำเลที่เหมาะสม และถูกต้อง ตามหลักสุขลักษณะและหลักสุขาภิบาลอาหาร ทั้งในการประกอบอาหารเพื่อการดำรงชีวิตระดับครอบครัว ชุมชน และการประกอบอาหารเพื่อการค้า กล่าวได้ว่า มีคู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยเป็นคนมี ลักษณะนิสัยอย่างไร อาหารไทยแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความ ละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจง วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน การทำอาหารการประกอบอาชีพการทำอาหาร เป็นอาชีพอิสระที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างมั่นคง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอตะพานหิน ได้จัดส่งเสริมอาชีพหลักสูตร การทำข้าวคลุกกะปิ ในปีงบประมาณ 2567 เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายผู้ที่สนใจ เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเอง หรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ เมื่อจบหลักสูตร แล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้ และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาที่ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำข้าวคลุกกะปิ มีจุดหมายดังต่อไปนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมีคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 6 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ตักงาน
2. ผู้ว่างงาน
3. ผู้ที่รายได้ลดลง
4. ผู้ที่หายจากอาการป่วยและต้องการฝึกอาชีพ
5. ผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ
6. ประชาชนทั่วไปที่ต้องการสร้างหรือเสริมรายได้

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 5 ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำข้าวคลุกกะปิ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพการทำข้าวคลุกกะปิ	1. เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ 2. เพื่อนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม	1. ความเป็นมาของการทำข้าวคลุกกะปิ 2. ความสำคัญของการทำข้าวคลุกกะปิ 3. ประโยชน์ของการทำข้าวคลุกกะปิ 4. ประเภทของการทำข้าวคลุกกะปิ	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำข้าวคลุกกะปิ และทำแบบทดสอบก่อนเรียน	30 นาที	-
2.	ทักษะการทำข้าวคลุกกะปิ และการฝึกปฏิบัติ	1.สามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำข้าวคลุกกะปิ 2.สามารถทำข้าวคลุกกะปิตามขั้นตอนได้	1. การข้าวคลุกกะปิ - วิธีในการทำข้าวคลุกกะปิ -การทำหมูหวาน -การทำข้าวคลุกกะปิ -การทำกุ้งแห้งทอด กุนเชียงทอด พริกทอด -การทอดไข่แล้วนำมาหั่นฝอย -การทำน้ำซุปร	1.วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์การทำข้าวคลุกกะปิ อย่างเหมาะสมและปลอดภัย 2. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำข้าวคลุกกะปิ 3. ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริง โดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ		5 ชั่วโมง

3.	การติดตามและประเมินผลการฝึกทักษะการทำข้าวคลุกกะปิ	1. ติดตามผู้รับการอบรม สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้	1. ความรู้ความเข้าใจในการทำข้าวคลุกกะปิ 2. ทักษะการปฏิบัติ 3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ 4. แบบประเมินความพึงพอใจ	1.ผู้เรียนสามารถมีผลงานที่ปฏิบัติ 2.ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน 3.ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ	30 นาที	
----	---	---	---	---	------------	--

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระในการปฏิบัติ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ/แบบทดสอบ
4. แบบประเมินความพึงพอใจ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

.....
(นายเกรียงไกร ทองศักดิ์)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอตะพานหิน

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอตะพานหิน

ผู้อนุมัติหลักสูตร