

หลักสูตรต่อเนื่อง

การทำอาหารเพื่อการค้า “ข้าวคลุกกะปิ และข้าวมันไก่” จำนวน ๖ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองพิจิตร

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

การทำอาหาร เป็นสิ่งที่เหมาะสมแก่การสร้างอาชีพ การประกอบของแต่ละท้องถิ่นมีความ แตกต่างกันตามลักษณะของพื้นที่และการดำเนินชีวิตของคนไทย ซึ่งข้าวคลุกกะปิ เป็นอาหารไทยภาคกลางที่นำข้าวมาคลุกกับกะปิ โดยนิยมใช้ข้าวเสาไห้หรือข้าวหอมมะลิเก่าโดยหุงใช้น้ำน้อย สมัยโบราณจะห่อกะปิด้วยใบตอง แล้วนำไปปิ้งไฟให้มีกลิ่นหอมก่อนนำมาคลุกกับข้าว การคลุกข้าวกับกะปิจะนำลงไปผัดในกระทะให้หอมแล้วจึงคลุกกับข้าว จากนั้นตกแต่งด้วยเครื่องเคียง คือ กุ้งแห้งทอดกรอบ หมูหวาน กุนเชียง ไข่เจียวหั่นฝอย หอมแดงซอย พริกชี้หนูซอย มะม่วงดิบ ผักชีและแตงกวา และอีกหนึ่งอาหารที่เป็นที่นิยมเหมาะสำหรับทำการค้าขายคือ ข้าวมันไก่ ร้านข้าวมันไก่พบได้ทั่วไปตามแหล่งชุมชน โดยมักจะมีตู้ใส่แขวนไก่ต้มทั้งตัวอยู่หน้าร้านเป็นจุดสังเกต บางร้านนำข้าวมันไก่มาประยุกต์โดยใช้ไก่ย่างหรือไก่ทอดเพื่อเพิ่มความหลากหลาย ดังนั้นการเลือกซื้อวัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหารการ ตกแต่งการเลือกบรรจุภัณฑ์รวมทั้งการวางแผนจำหน่ายเพื่อการค้าการเลือกทำเลที่เหมาะสมและถูกต้อง ตามหลักสุขลักษณะและหลักสุขาภิบาลอาหาร ทั้งในการประกอบอาหารเพื่อการดำรงชีวิตระดับครอบครัว ชุมชน และการประกอบอาหารเพื่อการค้า กล่าวได้ว่า มีคู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยเป็นคนมี ลักษณะนิสัยอย่างไร อาหารไทยแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความ ละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจง วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณะชวนรับประทาน การทำอาหารการประกอบอาชีพการทำอาหาร เป็นอาชีพอิสระที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างมั่นคง

กศน.ตำบลในเมือง อำเภอเมืองพิจิตร จังหวัดพิจิตร จึงได้จัดทำหลักสูตร “ข้าวคลุกกะปิและข้าวมันไก่” เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายผู้ที่สนใจ เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเอง หรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ เมื่อจบหลักสูตร แล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

หลักการของหลักสูตร

๑. เพื่อให้เกิดทักษะในการประกอบอาชีพ เพื่อการมีงานทำ สามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพ ได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เพื่อให้เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ และพัฒนาอาชีพเดิมที่มีอยู่
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาคุณงาน

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียนมีลักษณะ ดังนี้

๑. มีทักษะ มีความรู้ ความเข้าใจและความชำนาญในการทำข้าวคลุกกะปิและข้าวมันไก่ สามารถนำไปใช้ในการประกอบเป็นอาชีพเสริมได้
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
๓. เป็นการสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน
๔. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๕. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เป้าหมาย

- มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ
๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ/แรงงานไทย
 ๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

- จำนวน ๖ ชั่วโมง
- ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำข้าวคลุกกะปิและข้าวมันไก่

จำนวน ๓๐ นาที

- ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
- ทิศทางพัฒนาการประกอบประกอบอาชีพ

๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวคลุกกะปิและข้าวมันไก่

จำนวน ๔ ชั่วโมง ๓๐ นาที

- ประวัติของการทำอาหารเพื่อการค้าขาย ข้าวคลุกกะปิและข้าวมันไก่
- อุปกรณ์การทำอาหารเพื่อการค้าขาย ข้าวคลุกกะปิและข้าวมัน
- วิธีการทำอาหารเพื่อการค้าขาย ข้าวคลุกกะปิและข้าวมัน
- การออกแบบบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา

๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน ๓๐ นาที

- การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร
- การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ
- การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้า

๔. โครงการประกอบอาชีพการทำข้าวคลุกกะปิและข้าวมันไก่

จำนวน ๓๐ นาที

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
- องค์ประกอบของโครงการ
- ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

๒. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง

๓. จัดกิจกรรมเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด

๔. ดำเนินการให้ผู้เรียนนำโครงการประกอบอาชีพ ไปสู่การปฏิบัติจริง

๕. การนิเทศ ติดตามประเมินโครงการของผู้เรียน และให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ (มีชิ้นงานให้ประเมินผลชัดเจน)

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชา การทำข้าวคลุกกะปิและข้าวมันไก่ จำนวน ๖ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่อง ทางการ ประกอบ อาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญ ของการประกอบอาชีพ การ ข้าวคลุกกะปิและ ข้าวมันไก่ได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ ในอาชีพ ข้าวคลุกกะปิ และข้าวมันไก่ได้ ๑.๓ บอกทิศทางการ ประกอบอาชีพได้	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพ ข้าวคลุกกะปิและข้าวมันไก่ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของ จริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมา วิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่ มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกัน อภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบ อาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึง ศักยภาพ ๕ ด้านได้แก่ ศักยภาพ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะ ภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพ ของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	๓๐ นาที	-
๒. ทักษะการ ประกอบ อาชีพ การทำข้าว คลุกกะปิและ ข้าวมันไก่	๒.๑ บอกประวัติของการ ทำข้าวคลุกกะปิและข้าว มันไก่ ๒.๒ บอกอุปกรณ์การ ทำข้าวคลุกกะปิและข้าวมัน ไก่	๒.๑ บอกประวัติของการ ข้าวคลุกกะปิ และข้าวมันไก่ ๒.๒ บอกอุปกรณ์การ ข้าวคลุกกะปิและ ข้าวมันไก่	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับ การทำข้าวคลุกกะปิและข้าวมันไก่ ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการ ทำข้าวคลุกกะปิและข้าวมันไก่	๓๐ นาที	๔ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	๒.๓ บอกวิธีการทำ ข้าว คลุกกะปิและข้าวมันไก่	<u>วัตถุดิบหลัก</u> <u>วัตถุดิบข้าวคลุกกะปิ</u> ๑. ข้าวหุงสุก ๒ ถ้วยตวง ๒. หอมแดงซอย ½ ถ้วยตวง ๓. กะปิ ๒ ช้อนโต๊ะ ๔. กุ้งแห้งทอด ½ ถ้วยตวง ๕. กุนเชียงทอด ½ ถ้วยตวง ๖. พริกทอด ๒ เม็ด ๗. ไข่เจียวหั่นฝอย ๑ ฟอง ๘. ถั่วงอกยาวซอย ½ ถ้วยตวง ๙. พริกซอย ½ ถ้วย ๑๐. มะม่วงดิบสับเส้นยาว ½ ถ้วย ๑๑. แดงกวา ๑ ลูก ๑๒. มะนาว ๑ ลูก ๑๓. ผักชี สำหรับตกแต่ง ๑๔. น้ำมันพืช <u>วัตถุดิบหมูหวาน</u> ๑. หอมแดงซอย ๑๐๐ กรัม ๒. น้ำมันพืช ๒ ช้อนโต๊ะ ๓. หมูสามชั้น (หั่นชิ้นหนาประมาณ ๑ ซม.) ๕๐๐ กรัม ๔. ซอสหอยนางรม ๓ ช้อนโต๊ะ ๕. น้ำปลา ๓ ช้อนโต๊ะ ๖. ซีอิ๊วดำ ๑ ช้อนโต๊ะ			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๗. น้ำ ๑ ถ้วย ๘. น้ำตาลปีบ ๗๕ กรัม วัตถุดิบหลักข้าวมันไก่ ส่วนผสม ข้าวมัน ๑. ข้าวหอมมะลิ(เก่า) ๖๐๐ กรัม ๒. น้ำซूप ๑,๐๐๐ ml. ๓. น้ำมันไก่ ๗๐ ml. ๔. ชিংแก่ ๕๐ กรัม ๕. หอมแดง ๕๐ กรัม ๖. กระเทียมจีน ๕๐ กรัม ๗. กระเทียมไทย ๒๐ กรัม ส่วนผสม น้ำซूपข้าวมันไก่ ๑. น้ำ ๓,๕๐๐ ml. ๒. ไก่ ๑,๕๐๐ กรัม ๓. พริกเขียว ๑,๐๐๐ กรัม ๔. ชিংแก่ ๒๐ กรัม ๕. รากผักชี ๑๐ กรัม ๖. ใบเตย ๒๐ กรัม ๗. เกลือ ๒๐ กรัม ๘. น้ำตาลกรวด ๒๐ กรัม ๙. ซีอิ๊วขาว ๒๐ กรัม			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		ส่วนผสม น้ำจิ้มข้าวมันไก่ ๑. ชিংแก่ ๕๐ กรัม ๒. พริกแดงจินดา ๑๐ กรัม ๓. น้ำกระเทียมดอง ๒๐ กรัม ๔. ซีอิ๊วขาว ๖๐ กรัม ๕. น้ำส้มสายชู ๓๐ กรัม ๖. น้ำตาลปีบ ๕๐ กรัม ๗. เนื้อกระเทียมดอง ๒๐ กรัม ๘. เติ้าเจียว ๘๐ กรัม ๙. ซีอิ๊วดำหวาน ๓๐ กรัม ๑๐. ชিংหั่นเต้า, พริกสด <u>อุปกรณ์</u> ๑. หม้อ/ฝาหม้อ ๒. ที่พื ๓. กระทะ ๔. ตะหลิว ๕. มีด ๖. เขียง ๗. แก้ว			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๒.๓ บอกวิธีการ ข้าวคลุกกะปิและข้าวมันไก่ การทำข้าวคลุกกะปิ วิธีทำหมูหวาน ๑. ตั้งกระทะใส่น้ำมัน ใส่หอมแดงลงไปผัดให้พอสุกและส่งกลิ่นหอม ใส่หมูสามชั้นตามลงไปปรุงรสด้วยซอสหอยนางรม น้ำปลา และซีอิ๊วดำ ผัดให้เข้ากันแล้วใส่น้ำให้ท่วมหมู ตั้งไฟเคี่ยวไว้ ๑๐ นาทีจนหมูนุ่ม ๒. พอเคี่ยวจนนุ่มแล้ว ใส่น้ำตาลปีบลงไป คนให้ละลายเข้ากันดี แล้วตักขึ้นพักไว้ วิธีทำข้าวคลุกกะปิ ๑. ตั้งน้ำมันให้ร้อน ใส่กะปิลงไปผัดให้หอม ใส่น้ำ ผัดให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน ใส่ข้าวลงผัด ใช้ไฟแรงผัดให้เข้ากัน ๒. ตักข้าวขึ้นใส่จาน หรือกล่องจัดเสิร์ฟกับ หอมแดงซอย กุ้งแห้งทอด กุนเชียงทอด พริกทอด ไข่เจียวหั่นฝอย ถั่วงอกยาว ซอย พริกซอย มะม่วงดิบสับเส้นยาว แตงกวา มะนาว และหมูหวานที่เตรียมไว้			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		การทำข้าวมันไก่ ต้มไก่ + น้ำซุปผัก ๑. ต้มน้ำซุπτ้มไก่ โดยใส่ รากผักชี กระเทียม พริกไทย ชিং น้ำตาลกรวด ซีอิ๊วขาว เกลือ เคี่ยวประมาณ ๑๕ นาที นำไก่อลงไปต้มต่อจนไก่สุก ใช้เวลาประมาณ ๓๐ นาที ๒. นำไก่ที่สุกแล้วไปน็อกในน้ำผสมน้ำแข็ง จนไก่เย็น ใช้เวลาประมาณ ๕ – ๑๐ นาที แล้วนำไก่ชิ้นพักให้สะเด็ดน้ำ ทาด้วยน้ำมันพืชบาง ๆ ให้ทั่วชิ้นไก่ พักไว้ ๓. น้ำซุπτ้มไก่ให้ไขมันออกจากน้ำซุปล เอาออกจนน้ำซุปลใส ใส่ผักที่หั่นแล้วลงไป ต้ม ประุงรสด้วยซีอิ๊ว และเกลือ ต้มจนผักสุก ทำข้าวมันไก่ ๑. หุงข้าวมันไก่ โดยเจียวกระเทียมกับชิง แก่บวบจนหอม ใส่ข้าวสารดิบลงไป ผัดพอเข้ากัน ประุงรสด้วยเกลือ น้ำมันไก่ที่ซ้อนไว้ ผัดอีกรอบแล้วเทใส่หม้อหุงข้าว ใส่น้ำซุπτ้มไก่ลงไป หุงจนข้าวสุก ทำน้ำจิ้มข้าวมันไก่ ๑. ทำน้ำจิ้มโดยใส่ชิงชอย พริกชี้หนูหั่น เต้าเจี้ยว ซีอิ๊วดำหวาน มะนาว น้ำตาล			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		ทราย น้ำตัมสุก คนให้เข้ากัน กินคู่ข้าวมันไก่			
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๓.๑ การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	๓๐ นาที	-
๔.โครงการประกอบอาชีพการทำข้าวคลุกกะปิและข้าวมันไก่	๔.๑ บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ ๔.๒ บอกองค์ประกอบของโครงการได้ ๔.๓ บอกประโยชน์ของโครงการได้ ๔.๔ ดำเนินการวัดและประเมินผล	๔.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ ๔.๒ องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ ๔.๓ ประโยชน์ของโครงการ	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ ๔.๒ ดำเนินการวัดและประเมินผล	๓๐ นาที	-

