

หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ

หลักสูตรวิชาการทำข้าวผัดทรงเครื่อง
กลุ่มพาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองหนองคาย
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดหนองคาย

หลักสูตร วิชาการทำข้าวผัดทรงเครื่อง

จำนวน 5 ชั่วโมง

กลุ่มพาณิชย์กรรมและการบริการ

ความเป็นมา

การบริโภคอาหารจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพสังคม เศรษฐกิจ การเมือง วัฒนธรรมและความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยี ข้อมูลข่าวสารที่ทันสมัย ทำให้ประชาชนในปัจจุบันมีการปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตของตนเองและบุคคลภายในครอบครัว แต่ละครอบครัวจะต้องต่อสู้กับชีวิตและความเป็นอยู่ภายในครอบครัวให้ความเป็นอยู่ที่ดี แต่บางครอบครัวอาจขาดการดูแลเอาใจใส่ตนเองและบุคคลภายในครอบครัว เพราะเนื่องจาก ต้องออกหางานทำงานแข่งกับเวลา เพื่อหาเงินมาเลี้ยงบุคคลภายในครอบครัว ทำให้ไม่มีเวลาในการดูแลสุขภาพตนเองทำให้ตนเองมีพฤติกรรมบริโภคอาหารที่ไม่ถูกต้อง เช่น การบริโภคอาหารสำเร็จรูปจึงทำให้ มีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภคอาหาร โดยหันมารับประทานอาหารจานด่วน หรืออาหารฟาสต์ฟู้ด ทั้งนี้เนื่องจากอาหารจานด่วน หรืออาหารฟาสต์ฟู้ด เป็นอาหารที่มีการเตรียมขึ้นมาจำหน่ายแก่ผู้บริโภคเพื่อความสะดวกและรวดเร็ว ประหยัดเวลา สามารถรับประทานได้ทันที ซึ่งเหมาะกับสังคมในสภาพที่ต้องเร่งด่วน เป็นต้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ได้เล็งเห็นความสำคัญของการฝึกทักษะอาชีพ การทำข้าวผัดทรงเครื่อง เนื่องจากข้าวผัดทรงเครื่องเป็นทางเลือกหนึ่งสำหรับผู้บริโภค อีกทั้งข้าวผัดทรงเครื่องเป็นอาหาร ที่ทำได้ง่ายสะดวกรวดเร็ว สามารถรับประทานได้ทุกที่ทุกเวลา มีคุณค่าทางโภชนาการที่ครบ จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาการทำข้าวผัดทรงเครื่องเพื่อให้ผู้เข้าร่วมมีทักษะและนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปเป็นแนวทางใน การประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เพื่อให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ในการประกอบอาชีพอย่างมีคุณภาพ
2. เพื่อให้เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ และพัฒนาอาชีพเดิมที่มีอยู่

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ และความเข้าใจในงานอาชีพ
2. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะ และสามารถพัฒนาอาชีพการทำแซนวิชโบราณได้
3. เพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้
2. VCD การทำแซนวิชโบราณ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบ

หลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิการศึกษาออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

-

โครงสร้างหลักสูตรศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนการศึกษาพัฒนาอาชีพพระยาศรีสุนทร รูปแบบกลุ่มสนใจ
วิชาการทำข้าวผัดทรงเครื่อง จำนวน 5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความเป็นมาของการทำข้าวผัดทรงเครื่อง	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำข้าวผัดทรงเครื่องและความต้องการของตลาด	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ - ความเป็นมาของการทำข้าวผัดทรงเครื่อง - ด้านโภชนาการอาหาร	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	-
2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์	2.มีความรู้ ความเข้าใจในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำข้าวผัดทรงเครื่องได้	2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - การเลือกวัตถุดิบ - การเตรียมอุปกรณ์การทำข้าวผัดทรงเครื่อง	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	-
3.ขั้นตอนการทำข้าวผัดทรงเครื่อง	3.มีความรู้และมีทักษะสามารถทำการทำข้าวผัดทรงเครื่อง และนำไปประกอบอาชีพได้	3.ขั้นตอนการทำข้าวผัดทรงเครื่อง 1.นำเครื่องปรุงทั้งหมดผสมในข้าวสวย คนให้เข้ากัน ใส่ภาชนะที่มีฝาปิดและแช่ในตู้เย็นไว้ประมาณ 3-4 ชม. เคล็ดลับ: การนำข้าวแช่ในตู้เย็นจะทำให้เครื่องปรุงเคลือบข้าวสวยทุกเมล็ดอย่างทั่วถึง และทำให้เวลาผัด ข้าวจะนิ่มกำลังดี ไม่แฉะ 2.เตรียมส่วนผสม ทุกอย่าง พักไว้ (หั่นผัก,ชอยกุนเชียง) 3.ตั้งกระทะ เปิดไฟปานกลาง นำกุนเชียงที่ชอยแล้วลงไปทอดให้สุก พักไว้ เคล็ดลับ: ขั้นตอนนี้ไม่ต้องใส่น้ำมัน เพราะในกุนเชียงมีน้ำมันอยู่แล้ว และให้คนพลิกกุนเชียงตลอดเวลา จะไม่ทำให้กุนเชียงไหม้	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	2

		<p>4.ใส่น้ำมันลงในกระทะ เปิดไฟเบา พอน้ำมันเริ่มร้อนใส่กระเทียมลงไป เจียวให้พอมักลื่นหอม ใส่ข้าวโพด เห็ดหูหนู ผัดให้พอสุก ตอกไข่ลงไป</p> <p>5.ตอกไข่ลงไปผัดให้พอสุก และเร่งไฟแรงใส่มะเขือเทศ พร้อมกับข้าวสวยที่เตรียมไว้กับกุยเชียง ผัดให้ข้าวเริ่มนึ่ง ใส่กุยเชียง ปิดแก๊ส โรย ต้นหอมผักชี คลุกให้เข้ากัน</p> <p>6.ตักใส่จานพร้อมทาน</p>			
4.การบรรจุภัณฑ์	4.มีความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์การทำข้าวผัดทรงเครื่อง	<p>4.วิธีการบรรจุภัณฑ์</p> <ul style="list-style-type: none"> - การบรรจุการทำข้าวผัดทรงเครื่อง - การออกแบบบรรจุภัณฑ์ 	<ul style="list-style-type: none"> - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง 	-	1
5.การจัดการและการตลาด	5.มีความรู้เรื่องการจัดการและการตลาด การประชาสัมพันธ์ การขาย และต่อยอดเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพให้สินค้า	<p>5.การจัดการและการตลาด</p> <ul style="list-style-type: none"> - การประชาสัมพันธ์ - การขายผ่านออนไลน์ - การต่อยอดรสชาติเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพให้สินค้า 	<ul style="list-style-type: none"> - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง 	-	1

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

นางสาวฐปนา อินทร์มา		ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองหนองคาย
นางปวีศา โยชน์สุวรรณ		บรรณารักษ์ชำนาญการพิเศษ
นายสมาน มงคลนำ		ครูชำนาญการ
นางพัฒน์นรี พานแก้วชูวงษ์		ครูผู้ช่วย
นางสายพิณ ไกยราช		ครูอาสาฯ
นางวรัทยา เหมะธูสิน		ครูอาสาฯ
นางสุทธิดา มงคลนำ		ครูอาสาฯ

ผู้รวบรวมข้อมูล

นางลัดดาวัลย์ เจียรระวาปี	ครู กศน.ตำบล
---------------------------	--------------

จัดพิมพ์

นางสาวประไพวรรณ น้อยเจริญ	ครู กศน.ตำบล
---------------------------	--------------