

หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ

หลักสูตรวิชาการทำข้าวผัดไข่ กลุ่มพาณิชยกรรมและการบริการ



ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองหนองคาย
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดหนองคาย

หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตรวิชาการทำข้าวผัดไข่ จำนวน 5 ชั่วโมง ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบทและสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ รูปแบบกลุ่มสนใจ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครู กศน.ตำบล เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายชินนทร์ ปานิเสน)

ครูกศน.ตำบลพระธาตุบังพวน

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวธัญปนา อินทร์มา)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองหนองคาย

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายเจริญ สอนคำหาญ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

หลักสูตร วิชาการทำข้าวผัดทรงเครื่อง
จำนวน 5 ชั่วโมง
กลุ่มพาณิชย์กรรมและและการบริการ

ที่มาและความสำคัญของโครงการ

ข้าวผัดไข่ เมนูอาหารจานเดียวยอดฮิต ทำง่าย กินได้ทุกวัน สูตรข้าวผัดไข่รสชาติกลมกล่อม ปืบมะนาว เพิ่มความจี๊ดจ๊าดตัดเลี่ยน เติมพริกน้ำปลา ให้ความเผ็ดนิด ๆ บอกเลยว่าสูตรข้าวผัดไข่จานนี้อร่อยเด็ด จนอยากกินต่ออีกจานเลยนอกจากเมนูข้าวผัดไข่ จะเป็นเมนูอาหารจานเดียวยอดนิยมประจำร้านอาหารตามสั่ง แล้ว ยังอุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการอีกด้วย โดยเฉพาะไข่ ที่เป็นแหล่งโปรตีนชั้นดี ช่วยเสริมความแข็งแรง ให้กล้ามเนื้อ อุดมไปด้วยวิตามินต่างๆ มีโอเมก้า 3 ที่ช่วยบำรุงระบบประสาทและสมอง นอกจากนี้ยังอุดมไปด้วยสารต้านอนุมูลอิสระอีกด้วย อีกทั้งเมนูข้าวผัดไข่ ยังทำได้ง่าย พร้อมทำขายได้ทันที เพราะใช้วัตถุดิบน้อย ไม่ยุ่งยากเคล็ดลึกลับการทำข้าวผัดไข่ สูตรข้าวผัดไข่อยู่ที่การหุงข้าวให้เรียงเม็ดแล้วนำไปผัด ใส่ไข่ลงไปผัดให้เป็นชั้นเพิ่มความนุ่ม ผัดร้อน ๆ จนข้าวผัดหอมกลิ่นกระทะ และที่เด็ดที่ช่วยมัดใจลูกค้าได้อยู่หมัดอยู่ที่การปรุงรสให้อร่อยกลมกล่อม อย่าลืมเลือกใช้เครื่องปรุงคุณภาพดี แนะนำปรุงรสด้วยผลิตภัณฑ์ซอสปรุงอาหาร แม้ก๊ี้จะช่วยให้ข้าวผัดไข่จานนี้เข้มข้น มีกลิ่นหอมซอสปรุงเป็นเอกลักษณ์ ไปดูสูตรข้าวผัดไข่ เมนูอาหารจานเดียว เพิ่มยอดขาย กระตุ้นกำไรให้ร้านของคุณ

หลักการของหลักสูตร

1. เพื่อให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ในการประกอบอาชีพอาชีพอย่างมีคุณภาพ
2. เพื่อให้เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ และพัฒนาอาชีพเดิมที่มีอยู่

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถจัดการความรู้ นำไปสู่การสร้างงาน สร้างอาชีพได้
2. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถมีงานทำ มีรายได้ และมีการประกอบการอาชีพที่มั่นคง
3. เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข

เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร แหล่งเรียนรู้
2. การบรรยาย/สาธิตจากวิทยากร
3. ฝึกปฏิบัติจริง
4. ประเมิน

สื่อการเรียนรู้

1. แหล่งเรียนรู้กลุ่มอาหารขนม
2. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
3. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ

การวัดผลประเมินผล

1. สังเกตการณ์ฝึกปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมาย
2. การสังเกตจากการทำข้าวผัดทรงเครื่อง
3. ผลงานที่เสร็จสมบูรณ์
4. การนำเสนอผลงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรการศึกษาออกโดยสถานศึกษา

การเทียนโอน

-

โครงสร้างหลักสูตรศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน (กลุ่มสนใจไม่เกิน 30 ชั่วโมง)

หลักสูตร 5 ชั่วโมง วิชาการทำข้าวผัดไข่

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความเป็นมาของการทำข้าวผัดไข่	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำข้าวผัดไข่และความต้องการของตลาด	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ - ความเป็นมาของข้าวผัดไข่	1.ให้ความรู้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจากใบความรู้ ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	30 นาที	-
2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์	2.มีความรู้ ความเข้าใจในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำข้าวผัดไข่ได้	2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ -การเลือกวัตถุดิบ -การเตรียมอุปกรณ์การทำข้าวผัดไข่	2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมกันสนทนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	-
3.ขั้นตอนการทำข้าวผัดไข่	3.มีความรู้และมีทักษะสามารถทำข้าวผัดไข่ และนำไปประกอบอาชีพได้	3.ขั้นตอนการทำข้าวผัดไข่ - การเตรียมวัตถุดิบ 1.ไข่ไก่ (เบอร์ 2) 2 ใบ 2.กระเทียมจีน (สับหยาบ) 1 ช้อนโต๊ะ 3.ข้าวสวยหุงสุก 2 ถ้วยตวง 4.แม็กกี้ เซฟซีเคร็ท ผงปรุงอาหาร 1 ช้อนโต๊ะ 5.น้ำมันถั่วเหลือง 2 ช้อนโต๊ะ ขั้นตอนการทำข้าวผัดไข่ 1. นำกระทะตั้งไฟ ใส่น้ำมันลงไป จากนั้นใส่กระเทียม ผัดพอมีกลิ่นหอม จากนั้น ตอกไข่ใส่ลงไป ยีไข่ให้แตก 2. พอไข่เริ่มสุก ใส่ข้าวสวยลงไป ผัดพอเข้ากัน ปรุงรสด้วยแม็กกี้ เซฟซีเคร็ท ผงปรุงอาหาร ลงผัดให้เข้ากัน จากนั้นตักใส่จาน โรยด้วยต้นหอม	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	2
4.การบรรจุภัณฑ์	4.มีความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ข้าวผัดทรงเครื่อง	4.วิธีการบรรจุภัณฑ์ - การบรรจุข้าวผัดทรงเครื่อง - การออกแบบบรรจุภัณฑ์	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	1

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
5.แลกเปลี่ยนเรียนรู้ สรุปผลและการวัด ประเมินผล	1.อภิปรายแลกเปลี่ยน 2.สรุป ประเมิน ความรู้ ความเข้าใจ 3.ซักถาม ตอบ ข้อสงสัย	-	- แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	-

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

นางสาวฐปนา อินทร์มา	ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอเมืองหนองคาย
นางปวีศา โยชน์สุวรรณ	บรรณารักษ์ชำนาญการพิเศษ
นายสมาน มงคลน้ำ	ครูชำนาญการ
นางพัฒน์นรี พานแก้วชูวงศ์	ครูผู้ช่วย
นางสายพิน ไกยราช	ครู อาสา ฯ
นางวรัทยา เหมะธูลิน	ครู อาสา ฯ
นางสุทธิดา มงคลน้ำ	ครู อาสา ฯ

ผู้รวบรวมข้อมูล

นายกันดา ภูเวียงแก้ว	ครูผู้สอนคนพิการ
----------------------	------------------

จัดพิมพ์

นายชินนทร์ ปานิเสน	ครู กศน.ตำบลพระธาตุบังพวน
นางสาวนภาลักษณ์ ธนะชัย	ครู กศน.ตำบลพระธาตุบังพวน