

# หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพ เพื่อการมีงานทำ



หลักสูตร การทำข้าวมันไก่  
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
จำนวน 10 ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดหนองคาย  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย  
กรมส่งเสริมการเรียนรู้

## หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตร การศึกษาแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น ในรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชา การทำข้าวมันไก่ ซึ่งเป็น หลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบทและสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอน การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการ พัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครู กศน.ตำบล เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็น หลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถ นำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ.....อรุมา.....ผู้เสนอหลักสูตร

( นางสาวอรุมา วาริรัตน์ )

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

( นางสาวรุปนา อินทร์มา )

ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอเมืองหนองคาย

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

( นายเจริญ สอนคำหาญ )

ประธานกรรมการสถานศึกษา

วิชา การทำข้าวหมก  
หลักสูตร 10 ชั่วโมง กลุ่มวิชา ศกกรรม  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย จังหวัดหนองคาย



**ความเป็นมา**

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของในชุมชนให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็ง ให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มีนสิ่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

การทำข้าวหมกจึงเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่มีความสำคัญและสามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชนได้ อีกทั้งยังสามารถสร้างเป็นอาชีพหลักของครอบครัวสามารถเลี้ยงตัวเองและครอบครัว การทำข้าวหมกยังสามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชนได้และยังมีวิธีการทำและขั้นตอนที่ไม่ยุ่งยากสามารถสร้างรายได้ให้กับครอบครัว

**หลักการของหลักสูตร**

1. เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ศึกษาหาความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้
2. มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและเกิดทักษะในการประกอบอาชีพจากวิทยากรผู้สอน ผู้รู้แหล่งการเรียนรู้ และเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ
3. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความคิดและทักษะเพื่อการเข้าสู่อาชีพ การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ และคุณภาพชีวิตสอดคล้องกับความพร้อมความต้องการ ความถนัด ความสนใจ และวิถีชีวิตของตนเอง ท้องถิ่น และสังคม

**กลุ่มเป้าหมาย**

ประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการการพัฒนาอาชีพระยะเวลา

**ระยะเวลา**

จำนวน 10 ชั่วโมง

ทฤษฎี จำนวน 5 ชั่วโมง

ปฏิบัติ จำนวน 5 ชั่วโมง



โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
<p>1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำข้าวมันไก่</p> <p>2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์</p>	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับทำข้าวมันไก่</p> <p>2.มีความรู้ ความเข้าใจ ในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำข้าวมันไก่</p>	<p>1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความเป็นมาการทำข้าวมันไก่</p> <p>2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การเลือกวัตถุดิบ</li> <li>- ข้าวมะลิ - น้ำมันไก่</li> <li>- ผงชูรส - ซีอิ้วดำ</li> <li>- น้ำตาล - น้ำส้มสายชู</li> <li>- พริก - ขิง</li> <li>- กระเทียม - เกลือ</li> </ul> <p>-การเตรียมอุปกรณ์การทำข้าวมันไก่</p>	<p>1. ให้ความรู้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมการ สนทนา แลกเปลี่ยนเรียนรู้</p>	2	-
<p>3.ขั้นตอนการทำข้าวมันไก่</p>	<p>3.มีความรู้และมีทักษะสามารถทำข้าวมันไก่และนำไปประกอบอาชีพได้</p>	<p>3.ขั้นตอนการทำข้าวมันไก่</p> <p>3.1 การเตรียมวัตถุดิบ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เตรียมเนื้อไก่</li> <li>- การหุงข้าวมันไก่</li> </ul> <p>3.2 ขั้นตอนการทำข้าวมันไก่</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ต้มน้ำซุปล้มไก่</li> <li>- การต้มไก่ควรใช้ไฟค่อนข้างอ่อน ต้มไปเรื่อย ๆ จะได้น้ำซุปล้นเนื้อไก่สวยชวนกิน</li> <li>- หุงข้าวมันไก่ โดยเจียวกระเทียมกับขิงแก่บวบจนหอมใส่ข้าวสารดิบลงไป ผัดพอเข้ากัน ปรงรสด้วยเกลือ น้ำมันไก่ที่ซ้อนไว้ ผัดอีกรอบแล้วเทใส่หม้อหุงข้าว ใส่น้ำซุปล้มไก่ลงไป หุงจนข้าวสุก</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- บรรยาย</li> <li>- แลกเปลี่ยนเรียนรู้</li> <li>- สาธิต</li> <li>- ปฏิบัติจริง</li> </ul>	1	5

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4.สรุป อภิปราย	1.สรุป อภิปราย 2.สรุป ประเมินความรู้ ความเข้าใจ 3.ซักถาม ตอบข้อสงสัย	-	- แลกเปลี่ยนเรียนรู้	2	-

#### สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้การทำข้าวมันไก่
2. วัสดุในการทำข้าวมันไก่
3. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ

#### การวัดผลประเมินผล

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

#### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรการศึกษาออกโดยสถานศึกษา