

หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ

หลักสูตรวิชาการทำพะไลไก่
กลุ่มพาณิชยกรรมและการบริการ

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดหนองคาย
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองหนองคาย

หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตรวิชาการทำพะไลไก่ จำนวน 5 ชั่วโมง ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบทและสภาพแวดล้อมของชุมชนเพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ กลุ่มสนใจ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณทุกท่าน ที่มีส่วนเกี่ยวข้องข้องในการพัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครู กศน.ตำบล เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายณัฐนันท์ ชัยสุพันธ์)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวฐปนา อินทร์มา)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองหนองคาย

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายเจริญ สอนคำหาญ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

หลักสูตร วิชาการทำพะโล้ไก่

จำนวน 5 ชั่วโมง

กลุ่มพาณิชยกรรมและการบริการ

ความเป็นมา

การบริโภคอาหารจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพสังคม เศรษฐกิจ การเมือง วัฒนธรรมและความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยี ข้อมูลข่าวสารที่ทันสมัย ทำให้ประชาชนในปัจจุบันมีการปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตของตนเองและบุคคลภายในครอบครัว แต่ละครอบครัวจะต้องต่อสู้กับชีวิตและความเป็นอยู่ภายในครอบครัวให้ความเป็นอยู่ที่ดี แต่บางครอบครัวอาจขาดการดูแลเอาใจใส่ตนเองและบุคคลภายในครอบครัว เพราะเนื่องจาก ต้องออกหางานทำงานแข่งกับเวลา เพื่อหาเงินมาเลี้ยงบุคคลภายในครอบครัว ทำให้ไม่มีเวลาในการดูแลสุขภาพตนเองทำให้ตนเองมีพฤติกรรมบริโภคอาหารที่ไม่ถูกต้อง เช่น การบริโภคอาหารสำเร็จรูปจึงทำให้ มีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภคอาหาร โดยหันมารับประทานอาหารจานด่วน หรืออาหารฟาสต์ฟู้ด ทั้งนี้เนื่องจากอาหารจานด่วน หรืออาหารฟาสต์ฟู้ด เป็นอาหารที่มีการเตรียมขึ้นมาจำหน่ายแก่ผู้บริโภคเพื่อความสะดวกและรวดเร็ว ประหยัดเวลา สามารถรับประทานได้ทันที ซึ่งเหมาะกับสังคมในสภาพที่ต้องเร่งด่วน เช่น แอมเบอร์เกอร์ สเต็กแซนด์วิช พาย พิซซ่า ไก่ทอด ไส้กรอก เป็นต้น ส่วนประเภทขนม เช่น โดนัท พุดดิ้ง เค้ก และไอศกรีม เป็นต้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ได้เล็งเห็นความสำคัญของการฝึกทักษะอาชีพ การทำพะโล้ไก่ เนื่องจากพะโล้ไก่เป็นทางเลือกหนึ่งสำหรับผู้บริโภค อีกทั้งพะโล้ไก่เป็นอาหาร ที่ทำได้ง่ายสะดวกรวดเร็ว สามารถรับประทานได้ทุกที่ทุกเวลา มีคุณค่าทางโภชนาการที่ครบ จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาการทำพะโล้ไก่เพื่อให้ผู้เข้าร่วมมีทักษะและนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปเป็นแนวทางใน การประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เพื่อให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ในการประกอบอาชีพอย่างมีคุณภาพ
2. เพื่อให้เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ และพัฒนาอาชีพเดิมที่มีอยู่

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ และความเข้าใจในงานอาชีพ
2. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะ และสามารถพัฒนาอาชีพการทำพะโล้ไก่ได้
3. เพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้
2. VCD การทำพะโล้ไก่

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

-

โครงสร้างหลักสูตรศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนการศึกษาพัฒนาอาชีพพระยาศรี รุแบบกลุ่มสนใจ
วิชาการทำพะไลไก่ จำนวน 5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความเป็นมาของการทำพะไลไก่	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำพะไลไก่และความต้องการของตลาด	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ - ความเป็นมาของการทำพะไลไก่ - ด้านโภชนาการอาหาร	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	-
2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์	2.มีความรู้ ความเข้าใจในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำพะไลไก่ได้	2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - การเลือกวัตถุดิบ - การเตรียมอุปกรณ์การทำพะไลไก่	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	-
3.ขั้นตอนการทำพะไลไก่	3.มีความรู้และมีทักษะสามารถทำการทำพะไลไก่ และนำไปประกอบอาชีพได้	3.ขั้นตอนการทำ - การเลือกวัตถุดิบ - การทำพะไลไก่	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	2
4.การบรรจุภัณฑ์	4.มีความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์การทำพะไลไก่	4.วิธีการบรรจุภัณฑ์ - การบรรจุการทำพะไลไก่ - การออกแบบบรรจุภัณฑ์	- แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	1
5.แลกเปลี่ยนเรียนรู้สรุปผลและการวัดประเมินผล	1.อภิปรายแลกเปลี่ยนสรุป ประเมินความรู้ความเข้าใจ 3.ซักถาม	-	-แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	-

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

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

ผู้รวบรวมข้อมูล

นายณัฐนันท์ ชัยสุพันธุ์	ครู กศน.ตำบล
-------------------------	--------------

จัดพิมพ์

นายธนารักษ์ สุตแดนน้อย	ครู ศรช.
------------------------	----------