

สกร.อำเภอเมืองหนองคาย

หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ

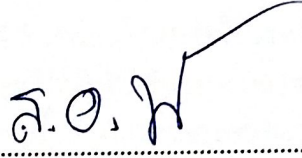
วิชาการทำไก่หยอง  
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
จำนวน 10 ชั่วโมง


สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดหนองคาย  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย  
กรมส่งเสริมการเรียนรู้

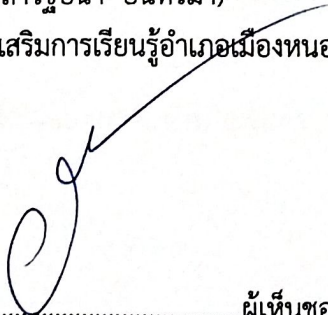
## หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตร การศึกษาแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น ในรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชา การทำไก่หยอง ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบทและสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอน การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการ พัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครู กศน.ตำบล ครูอาสาฯ ครู ศรช. ครูผู้สอนคนพิการ เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดย ผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร  
(ณัฐฤกษ์ณ พิมพันธ์)  
ครูผู้สอนคนพิการ

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นางสาวฐปนา อินทร์มา)  
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นายเจริญ สอนคำหาญ)  
ประธานกรรมการสถานศึกษา

**วิชาการทำไก่หยอง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ**  
**หลักสูตร 10 ชั่วโมง**

**ความสำคัญ**

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้ม แข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ และอาชีพที่สอดคล้อง กับศักยภาพของผู้เรียนและศักยภาพของแต่ละพื้นที่ การทำไก่หยอง เป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่งของคนไทยซึ่งเกิดมาจากภูมิปัญญาชาวบ้าน โดยมาก มักจะใช้เนื้อไก่ ซึ่งนำไปปรุงรส จะสามารถเก็บเนื้อไก่ไว้ รับประทานได้นานขึ้น

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย มีการส่งเสริมอาชีพให้ประชาชนเพื่อสร้างรายได้จึงได้นำความรู้ที่ได้ศึกษาเรียนรู้ การทำไก่หยอง เพื่อให้ประชาชนนำไปเป็นอาชีพเสริมมีรายได้เสริมอีกทางศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย จึงได้จัดทำโครงการหลักสูตรระยะสั้นหลักสูตรการทำไก่หยอง จำนวน 10 ชั่วโมง ให้กับกลุ่มเป้าหมายในเขตพื้นที่การให้บริการ เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายเหล่านั้น สามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ประกอบอาชีพเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว สามารถ รวมกลุ่มเป็นกลุ่มอาชีพเพื่อจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชนต่อไป

**หลักการของสูตร**

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

**จุดมุ่งหมาย**

1. เพื่อให้ประชาชนมีทักษะ มีความรู้ ความเข้าใจและความชำนาญในการทำไก่หยอง สามารถนำไปใช้ในการประกอบเป็นอาชีพเสริมได้
2. เพื่อส่งเสริมให้เป็นผลิตภัณฑ์ประจำตำบล
3. เพื่อเป็นการสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน

**กลุ่มเป้าหมาย**

กลุ่มหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชน กลุ่มเป้าหมายนอกโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

**ระยะเวลา**

จำนวน 10 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 3 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 7 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนการศึกษาพัฒนาอาชีพพระยาสัน รูปแบบกลุ่มสนใจ  
หลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชาการทำไก่หยอง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวน ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำไก่หยอง	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำไก่หยอง	1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความเป็นมาการทำไก่หยอง	1. ให้ความรู้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	1	-
2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์	2.มีความรู้ ความเข้าใจ ในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การทำไก่หยอง	2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - การเลือกวัตถุดิบ -การเตรียมอุปกรณ์การทำไก่หยอง	2. ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมการ สนทนา แลกเปลี่ยนเรียนรู้		
3.ขั้นตอนการทำไก่หยอง	3.มีความรู้และมีทักษะสามารถ วิชาการทำไก่หยอง และนำไปประกอบอาชีพได้	3.ขั้นตอนการทำไก่หยอง 3.1 การเตรียมวัตถุดิบ 1. สันในไก่ 2. ซี้อ้วขาว 3. น้ำตาลทรายขาว 4. เกลือป่น 5. น้ำมันรำข้าว สำหรับผัด 3.2 ขั้นตอนการทำไก่หยอง 1. นำสันในไก่มาล้างให้สะอาด แล้วล้างจนสุกนึ่ง 2. พักเนื้อไก่ไว้ให้เย็นสนิท และแห้ง 3. รีดด้วยไม้คilingแปง หรือใช้ครกตำแทนได้ ทำให้เนื้อไก่แตกเป็นเส้น ๆ 4. คนผสมเครื่องปรุงคนให้เข้ากัน 5. เติมน้ำมันรำข้าวลงในกระทะ ใส่ไก่ฝอยที่หมักเครื่องปรุงไว้ลงไป 6. ผัดจนกระทั่งเนื้อไก่แห้ง ได้ลักษณะ เนื้อไก่ฟู ๆ กรอบ ๆ 7. พักไว้ให้เย็นสนิท บรรจุใส่ภาชนะ สามารถเก็บไว้ได้ในที่ ภาชนะปิดสนิทและแห้ง	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	1	7

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวน ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4. สรุป อภิปราย	1. สรุป อภิปราย 2. สรุป ประเมินความรู้ ความเข้าใจ 3. ชักถาม ตอบข้อสงสัย	-	- แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	-

### สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้ การทำไก่หยอง
2. วัสดุในการทำไก่หยอง
3. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ

### การวัดผลประเมินผล

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

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรการศึกษาออกโดยสถานศึกษา

### การเทียบโอน

-