

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อตนเอง ด้านการประกอบอาชีพและการพัฒนาอาชีพ

หลักสูตร การทำข้าวมันไก่ จำนวน 6 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองเพชรบูรณ์

ความเป็นมา

ในสถานะเศรษฐกิจปัจจุบัน การสร้างทักษะอาชีพเสริมเป็นสิ่งสำคัญที่จะช่วยให้บุคคลและครอบครัวมีรายได้เพิ่มขึ้นและพึ่งพาตนเองได้ "ข้าวมันไก่" เป็นอาหารจานเดียวที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในสังคมไทย เนื่องจากรับประทานง่าย รสชาติเป็นเอกลักษณ์ และหาซื้อได้ทั่วไปในทุกภูมิภาค อย่างไรก็ตาม การจะทำข้าวมันไก่ให้มีคุณภาพดี ทั้งเนื้อไก่ที่นุ่มชุ่มฉ่ำ ข้าวมันที่เรียงเม็ดสวยไม่แฉะ และน้ำจิ้มที่รสชาติกลมกล่อมนั้น จำเป็นต้องอาศัยเทคนิคและเคล็ดลับเฉพาะทางที่ถูกต้อง

ในสถานะเศรษฐกิจปัจจุบัน การมีทักษะในการประกอบอาหารไม่เพียงแต่ช่วยลดค่าใช้จ่ายในครัวเรือน แต่ยังเป็นช่องทางสำคัญในการสร้างอาชีพเสริมที่ใช้เงินลงทุนเริ่มต้นไม่สูงมากและคืนทุนไว ข้าวมันไก่จึงเป็นเมนู "อาชีพสร้างตัว" ที่น่าสนใจสำหรับผู้ที่ต้องการเริ่มต้นธุรกิจอาหารขนาดเล็กหรือร้านรถเข็นในชุมชน

หลักสูตรการทำข้าวมันไก่ จึงถูกออกแบบมาเพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้แบบรวบรัดแต่ครบถ้วน ตั้งแต่การเลือกสายพันธุ์ไก่ การเทคนิคการต้มไก่ให้ผิวตึงสวยเนื้อนุ่ม การหุงข้าวมันให้หอมมัน และที่สำคัญที่สุดคือการปรุงน้ำจิ้มสูตรเด็ดที่เป็นหัวใจของร้านข้าวมันไก่ โดยเน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำสูตรไปประกอบอาหารรับประทานเอง หรือพัฒนาต่อยอดเป็นอาชีพเพื่อสร้างรายได้เลี้ยงตนเองและครอบครัวได้อย่างมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

1. หลักการเรียนรู้สู่ทัศนแบบมืออาชีพ (Short-Course Professionalism) มุ่งเน้นการถ่ายทอดเทคนิคที่เป็นหัวใจสำคัญ (Know-how) ภายในระยะเวลา 6 ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เรียนจับประเด็นสำคัญและทำเป็นได้ทันทีโดยไม่ต้องลองผิดลองถูก
2. หลักการรักษามาตรฐานรสชาติ (Consistency & Standard Recipe) ให้ความสำคัญกับการชั่ง ตวง วัด และการปรุงรสชาติที่เป็นมาตรฐาน เพื่อให้ข้าวมันไก่ที่ทำออกมามีรสชาติคงที่ทุกจาน ซึ่งเป็นหัวใจสำคัญของการทำอาหารเพื่อการค้า
3. หลักการเลือกสรรวัตถุดิบและลดการสูญเสีย (Quality & Zero Waste) เน้นการเลือกใช้ไก่และข้าวให้เหมาะสมกับเมนู รวมถึงการบริหารจัดการวัตถุดิบทุกส่วนให้คุ้มค่าที่สุด เช่น การนำน้ำต้มไก่มาทำน้ำซุบและหุงข้าว เพื่อลดต้นทุนและเพิ่มความอร่อย
4. หลักการสุขาภิบาลอาหาร (Food Hygiene) ยึดถือหลักความสะอาดและความปลอดภัยในการประกอบอาหาร ตั้งแต่การล้างทำความสะอาดไก่ การเก็บรักษาวัตถุดิบ และการจัดเตรียมสถานที่ปรุงอาหารให้ถูกสุขลักษณะ
5. หลักการสร้างงานสร้างอาชีพ (Career Orientation) ส่งเสริมทักษะที่สามารถนำไปประกอบอาชีพได้จริง ตั้งแต่การคำนวณต้นทุนต่อจาน ไปจนถึงเทคนิคการสับไก่และการจัดจานให้ดูน่ารับประทานเพื่อดึงดูดลูกค้า

จุดมุ่งหมาย

1. ด้านความรู้ (Knowledge): เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการเลือกวัตถุดิบหลัก (ไก่, ข้าว, เครื่องเทศ) และเข้าใจหลักการเตรียมน้ำซุ๊ป การต้มไก่ และการหุงข้าวมันอย่างถูกวิธี
2. ด้านทักษะ (Skill): เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติการต้มไก่ให้เนื้อนุ่มหนังตึง การหุงข้าวมันให้หอมนุ่ม เรียงเม็ด และการทำน้ำจิ้มสูตรมาตรฐานได้ด้วยตนเอง
3. ด้านทักษะ (Skill): เพื่อให้ผู้เรียนฝึกทักษะการสับไก่และการจัดจานให้สวยงามน่ารับประทาน รวมถึงเทคนิคการรักษาอุณหภูมิของไก่และข้าวให้สดใหม่อยู่เสมอ
4. ด้านการเพิ่มมูลค่า (Value Creation): เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนต่อจาน กำหนดราคาขาย และเข้าใจวิธีการบริหารจัดการวัตถุดิบเพื่อลดการสูญเสีย (Waste Management)
5. ด้านเศรษฐกิจ (Economic): เพื่อปลูกฝังจิตสำนึกด้านความสะอาด (Hygiene) ในการประกอบอาหาร และสร้างความมั่นใจในการนำความรู้ไปต่อยอดเป็นอาชีพเสริมเพื่อสร้างรายได้

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความเป็นมาของการทำข้าวมันไก่	อธิบายความเป็นมาของการทำข้าวมันไก่	ความเป็นมาของการทำข้าวมันไก่	วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการทำข้าวมันไก่	20 นาที	
2.	วัตถุดิบและการเลือกใช้	อธิบายวัตถุดิบ อุปกรณ์และการเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำข้าวมันไก่ 2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำข้าวมันไก่ 3. ให้ผู้เรียนเลือกใช้อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม	20 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.	ขั้นตอนการทำข้าวมันไก่	อธิบายขั้นตอนการทำข้าวมันไก่	ขั้นตอนการทำข้าวมันไก่	1.วิทยากรอธิบายวิธีการและขั้นตอนการทำข้าวมันไก่ 2. วิทยากรสาธิตการทำข้าวมันไก่และผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงตามขั้นตอน 3. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยน เรียนรู้ จากขั้นตอนต่างๆในการทำข้าวมัน		4 ชั่วโมง
4.	คุณค่าและประโยชน์ทางโภชนาการของการทำข้าวมันไก่	อธิบายคุณค่าและประโยชน์ทางโภชนาการของการทำข้าวมันไก่	คุณค่าและประโยชน์ทางโภชนาการของการทำข้าวมันไก่	1. ผู้เรียนศึกษาไปความรู้คุณค่าและโภชนาการของการทำข้าวมันไก่ 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับคุณค่าและโภชนาการของการทำข้าวมันไก่ 3. วิทยากรสรุปองค์ความรู้ทั้งหมดอีกครั้ง	20 นาที	
5.	การบรรจุภัณฑ์	อธิบายการบรรจุภัณฑ์ในการจำหน่ายได้อย่างสวยงาม	การจัดหาวัสดุในการบรรจุภัณฑ์	1.วิทยากรอธิบายการบรรจุภัณฑ์และเทคนิคต่างๆของข้าวมันไก่ 2. ให้ผู้เรียนคิดวิธีการ ออกแบบและการบรรจุภัณฑ์อย่างสวยงาม	20 นาที	
6.	การคิดต้นทุน กำไร	การคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายการทำข้าวมันไก่	การคำนวณต้นทุน กำไร	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุน กำไร 2. วิทยากร ให้ผู้เรียนฝึกการคิดต้นทุน กำไร	20 นาที	
7.	ช่องทางการจัดการตลาด ของการทำข้าวมันไก่	อธิบายช่องทางการจัดการตลาดของการทำข้าวมันไก่	ช่องทางการจัดการตลาด ของการทำข้าวมันไก่	1. วิทยากรแจกใบความรู้ให้ผู้เรียน ศึกษาเพิ่มเติม 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับ ช่องทางการจัดการตลาด	20 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร/ใบความรู้/สื่ออิเล็กทรอนิกส์
2. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน
3. ฝึกปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วม

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ผู้เรียน/ผู้ฝึกอบรมมีเวลาเรียนรู้และฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผู้เรียน/ผู้ฝึกอบรมมีผลการประเมินผ่านเกณฑ์ตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ผู้เรียน/ผู้ฝึกอบรมมีชิ้นงานผ่านเกณฑ์ประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....