

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองด้านการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพ

หลักสูตร การทำหมี่คลุกไก่ฉีก จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองเพชรบูรณ์

ความเป็นมา

ตามนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ มุ่งส่งเสริมและสนับสนุนการจัดกระบวนการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อการพัฒนาตนเอง โดยเฉพาะการฝึกอบรมอาชีพในชุมชนเพื่อยกระดับทักษะใหม่ (New Skill) และเพิ่มสมรรถนะ (Upskill) ให้แก่ประชาชน จากการสำรวจความต้องการและเวทีประชาคมในพื้นที่ พบว่าผู้ประกอบการในปัจจุบันนิยมรับประทานอาหารประเภทจานด่วนที่สะดวก รวดเร็ว มีคุณค่าทางโภชนาการ และราคาเข้าถึงง่าย เมนู "หมี่คลุกไก่ฉีก" จึงเป็นหนึ่งในช่องทางสร้างอาชีพที่น่าสนใจ เนื่องจากใช้วัตถุดิบท้องถิ่นที่หาได้ง่าย ต้นทุนต่ำ แต่มีมูลค่าการตลาดสูงบนแพลตฟอร์มออนไลน์ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอจึงได้พัฒนาหลักสูตรนี้ขึ้น เพื่อให้ประชาชนมีทักษะในการประกอบอาชีพหลักหรืออาชีพเสริม และพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

หลักการของหลักสูตร

1. เน้นการเรียนรู้เพื่อการพึ่งตนเองและพัฒนาอาชีพ เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นการจัดกระบวนการเรียนรู้ที่ตอบสนองต่อความต้องการของชุมชน เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพหลักอาชีพเสริม หรือสร้างรายได้ได้อย่างยั่งยืน ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง
2. เน้นการฝึกทักษะปฏิบัติจริง (Learning by Doing) มุ่งเน้นการจัดกระบวนการเรียนรู้แบบเน้นแนวปฏิบัติ เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความชำนาญ สามารถทำน้ำปรุงรส ลวกเส้น และจัดเตรียมวัตถุดิบได้อย่างมีมาตรฐาน และถูกสุขลักษณะ
3. เน้นการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นเพื่อลดต้นทุน ส่งเสริมการเลือกใช้และบริหารจัดการวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในพื้นที่และชุมชน เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม (Value Added) และประหยัดค่าใช้จ่ายในการลงทุน
4. เน้นการบูรณาการความรู้รอบด้าน นอกเหนือจากทักษะการปรุงอาหารแล้ว หลักสูตรยังให้ความสำคัญกับการคิดต้นทุน-กำไร การเข้าใจคุณค่าทางโภชนาการ และการขยายโอกาสทางการตลาดผ่านแพลตฟอร์มออนไลน์ เพื่อให้สอดคล้องกับพฤติกรรมของผู้บริโภคในยุคปัจจุบัน

จุดมุ่งหมาย

1. อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม
2. อธิบายขั้นตอนการทำหมี่คลุกไก่ฉีก ปฏิบัติการทำหมี่คลุกไก่ฉีกและน้ำปรุงรสได้
3. อธิบายคุณค่าทางโภชนาการของหมี่คลุกไก่ฉีกได้
4. คิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายหมี่คลุกไก่ฉีกได้
5. อธิบายช่องทางการจัดการการตลาดของหมี่คลุกไก่ฉีกได้

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความเป็นมาของการทำหมีคลุกไก่อฉีก	อธิบายความเป็นมาของการทำหมีคลุกไก่อฉีกได้	ความเป็นมาของการทำหมีคลุกไก่อฉีก	วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการทำหมีคลุกไก่อฉีก	10 นาที	
2	วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำหมีคลุกไก่อฉีก 2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำหมีคลุกไก่อฉีก 3. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	10 นาที	
3	ขั้นตอนการทำหมีคลุกไก่อฉีก	อธิบายขั้นตอนการทำหมีคลุกไก่อฉีกได้	ขั้นตอนการทำหมีคลุกไก่อฉีก	วิทยากรอธิบายการเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำหมีคลุกไก่อฉีก	10 นาที	
4	การปฏิบัติการทำหมีคลุกไก่อฉีก	ปฏิบัติการทำหมีคลุกไก่อฉีกได้	การปฏิบัติการทำหมีคลุกไก่อฉีก	1. วิทยากรสาธิตวิธีการทำหมีคลุกไก่อฉีกและผู้เรียนลงมือปฏิบัติ 2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้		3 ชั่วโมง
5	คุณค่าของหมีคลุกไก่อฉีก	อธิบายคุณค่าของหมีคลุกไก่อฉีกได้	คุณค่าของหมีคลุกไก่อฉีก	1. ผู้เรียนศึกษาใบความรู้คุณค่าของหมีคลุกไก่อฉีก 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับคุณค่าของหมีคลุกไก่อฉีก 3. วิทยากรสรุปองค์ความรู้	10 นาที	1 ชั่วโมง
6	การคิดต้นทุน กำไร	คิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายหมีคลุกไก่อฉีกได้	การคำนวณต้นทุน กำไร	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุน กำไร 2. ให้ผู้เรียนฝึกการคิดต้นทุนกำไร	10 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
7	ช่องทางการจัดการการตลาดของหมีคลุกไก่ฉีก	อธิบายช่องทางการจัดการการตลาดของหมีคลุกไก่ฉีกได้	ช่องทางการตลาดของหมีคลุกไก่ฉีก	1. วิทยากรแจกใบความรู้ให้ผู้เรียนศึกษา 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการการตลาด	10 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

การวัดผลประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต การมีส่วนร่วม และจากชิ้นงาน/ผลงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....