

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
หลักสูตรการทำไก่ฝอย จำนวน ๙ ชั่วโมง  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอกาบเชิง

**ความเป็นมา**

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน จึงมีการแปรรูปไก่ โดยการทำให้ฝอย ซึ่งเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่จะเป็นทางเลือกใน การสร้างรายได้โดยการนำวัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้และการมีงานทำอย่างยั่งยืนของประชาชนการแปรรูปอาหาร เป็นการแปรรูปอาหารจากภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบทอดกันมาช้านาน โดยมีถิ่นผลิตดั้งเดิมในภาคอีสานของไทย ซึ่งปัจจุบันแพร่กระจายทำในทุกภาค และต่างมีสูตรที่แตกต่างกัน ทั้งการเลือกใช้ชนิดไก่ และส่วนผสม จนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์ไก่ฝอย หลายแบบในแต่ละท้องถิ่น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ อำเภอกาบเชิง จึงได้จัดได้จัดทำหลักสูตรการทำไก่ฝอย ขึ้นเพื่อเป็นการสร้างงานสร้างอาชีพ ให้แก่คนในชุมชน

**หลักการของหลักสูตร**

เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียน เรียนรู้โดยการปฏิบัติจริงในการแปรรูปอาหาร การทำให้ฝอย ที่มีความหลากหลายรูปแบบโดยยึดหลักความสอดคล้อง ความพร้อมและความต้องการของผู้เรียน รวมทั้งบูรณาการปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงไว้ในจัดการ

**จุดมุ่งหมาย**

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้จากการฝึกอาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรการทำไก่ฝอย
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรการแปรรูปอาหารการทำไก่ฝอย
๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพหลัก และอาชีพเสริมได้

**กลุ่มเป้าหมาย**

ประชาชนผู้สนใจ

**ระยะเวลา**

หลักสูตรการแปรรูปอาหารการทำไก่ฝอย ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๙ ชั่วโมง

๑.ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง

๒.ภาคปฏิบัติ ๖ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑. ความรู้เบื้องต้นและเทคนิคเกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร -สามารถบอกชนิดของไก่ที่สามารถนำมาแปรรูปได้ -บอกถึงวิธีการเลือกซื้อเลือก ใช้วัตถุดิบที่ดีมีคุณภาพได้ - เทคนิคในการทำไก่ฝอย ๒. วัสดุ/อุปกรณ์ -สามารถระบุวัสดุ/อุปกรณ์ได้ -หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ได้	- ชนิดของไก่ที่สามารถนำมาแปรรูป -การเลือกประเภทไก่ที่นำมาแปรรูปในการทำไก่ฝอย -ลักษณะที่ดีของวัตถุดิบ ที่ใช้ทำ -เทคนิคในการทำไก่ฝอย - วัสดุ/อุปกรณ์ - หลักการเลือกซื้อวัสดุ/ อุปกรณ์	- บรรยาย - ศึกษาจากใบความรู้ - สาธิต - ฝึกปฏิบัติจริง	๒	-	๒
๒	๒. ทักษะการประกอบอาชีพ	วิธีการ/ขั้นตอนการ - อธิบายขั้นตอนการทำได้ - ฝึกปฏิบัติได้	วิธีการ/ขั้นตอน - การฝึกปฏิบัติจริง - การล้างทำความสะอาด - การผสมไก่และเครื่องปรุงรส - การหมักไก่ - การทอด	- บรรยาย - ศึกษาจากใบความรู้ - สาธิต - ฝึกปฏิบัติจริง	-	๖	๖
๓	๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำไก่ฝอย	๓.๑ สามารถบริหารจัดการได้ - การควบคุมคุณภาพ - การลดต้นทุน	๓.๑ การบริหารจัดการ - การจัดการควบคุมคุณภาพ	๓.๑ การบริหารจัดการการผลิต จัดให้ผู้เรียน - สืบค้นและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ และการใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติและทุนต่างๆ	๑	-	๑

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
		<p>๓.๒ สามารถจัดการตลาดได้</p> <p>- การจำหน่ายไปสู่ผู้บริโภค</p> <p>๓.๓ สามารถจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>๓.๔ สามารถวางแผนการดำเนินงานได้</p>	<p>๓.๒ การจัดการตลาด การจัดจำหน่าย</p> <p>- การทำฐานข้อมูลลูกค้า</p> <p>- การจำหน่ายสู่ผู้บริโภค</p> <p>๓.๓ การจัดการความเสี่ยง</p> <p>- การวิเคราะห์ศักยภาพ</p> <p>๑) ระยะเวลาที่ทำกับการจำหน่าย</p> <p>๒) รูปแบบ</p> <p>๓) ราคาขาย</p> <p>๔) คู่แข่ง</p> <p>- การวางแผนการจัดการ ความเสี่ยง</p> <p>๓.๔ การวางแผนการดำเนินงาน แบบตาราง การปฏิบัติงาน</p>	<p>- การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>- ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพ คงเดิม</p> <p>๓.๒ การบริหารจัดการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษา</p> <p>- ข้อมูลการตลาดและวิเคราะห์ความต้องการของตลาด</p> <p>- ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย จำหน่ายสินค้า ฯลฯ</p>			
			รวม		๓	๖	๙

### สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้เรื่องการแปรรูปอาหารการทำไก่ฝอย
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น และผู้รู้ในชุมชน

### การวัดผลประเมินผล วิธีการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ ประกอบด้วย


๑. สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้และการมีส่วนร่วม
๒. ประเมินการปฏิบัติการทำไก่ฝอย


### เงื่อนไขการจบหลักสูตร


๑. ผู้เรียนมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่ได้มาตรฐานตามหลักสูตรกำหนด

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมิน
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร/ใบสำคัญ
๓. วุฒิบัตร/ใบสำคัญออกโดยสถานศึกษา

ลงชื่อ ..........ผู้เสนอหลักสูตร  
(นายสินะวัตร เศษศรี)  
หัวหน้างานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นางสาวปริยารัตน์ พวงนาค)  
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นายโมนัย โรปรรัมย์)  
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอกาบเชิง  
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอกาบเชิง  
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....  
 หลักสูตร      การทำไม้ฝอย      จำนวน ๙ ชั่วโมง  
 ระหว่างวันที่.....เดือน.....พ.ศ..... เวลาเรียน.....น.  
 สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	วิทยาการอธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักสูตรการทำไม้ฝอย วิธีการเลือกชนิดของไม้ที่สามารถนำมาแปรรูปและการเลือกวัตถุดิบ ที่ดีที่นำมาใช้ วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไม้ฝอย ๑.วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไม้ฝอยและไม้ฝอย ๒.หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำไม้ฝอยและไม้ฝอย ๔. การบริหารจัดการการทำไม้ฝอย - การจัดการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ไม้ฝอย - การลดต้นทุนการทำไม้ฝอย ๒.การจัดการตลาด การจัดจำหน่าย - การทำฐานข้อมูลลูกค้า - การจำหน่ายไม้ฝอย ๓. การจัดการความเสี่ยง - การวิเคราะห์ศักยภาพ ๔. การวางแผนการดำเนินงานแบบ ตารางการปฏิบัติงาน	๑ วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับ การคัดสรรชนิดของไม้ ที่สามารถนำมาแปรรูป ๒.เทคนิคในการทำไม้ฝอย	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
--------------	---------	-----------	----------

วันที่..... เวลา.....	วิธีการ/ขั้นตอนการทำไถ่ฝอย - อธิบายขั้นตอนการทำไถ่ฝอยได้ - ฝึกปฏิบัติการทำไถ่ฝอยได้	วิธีการ/ขั้นตอนการทำไถ่ฝอย - การฝึกปฏิบัติจริง - การคัดแยกไถ่ - การล้างทำความสะอาด - การผสมไถ่และ เครื่องปรุงรส - การหมักไถ่	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา.....	วิธีการ/ขั้นตอนการทำไถ่ฝอย - อธิบายขั้นตอนการทำไถ่ฝอยได้ - ฝึกปฏิบัติการทำไถ่ฝอย ได้	วิธีการ/ขั้นตอนการทำไถ่ฝอย - การฝึกปฏิบัติจริง - การทอด - การบรรจุภัณฑ์	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....