

หลักสูตร การทำข้าวไก่เทอริยากิ

วิชา การทำข้าวไก่เทอริยากิ จำนวน ๘ ชั่วโมง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่ม อาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มี อาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคน ไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมี รายได้มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับ สากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นใจให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไป อย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมา มากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพ เพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นการระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเล ที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพ ของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่า เทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้ เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตร การศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะ ในการทำอาหารที่หลากหลายและมีคุณภาพ

๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำข้าวไก่เทอริยากิ และสามารถฝึกปฏิบัติได้

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่อยู่นอกระบบโรงเรียน

- ผู้พลาดโอกาส/ด้อยโอกาส
- ผู้ที่ได้รับผลกระทบจากวิกฤตโรคระบาดโควิด-๑๙
- ผู้ที่ไม่มีอาชีพ/ผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๘ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร/ใบความรู้
๒. ศึกษาดูงานแหล่งเรียนรู้
๓. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆ เช่น VCD , DVD ,อินเทอร์เน็ต
๔. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๕. ฝึกปฏิบัติจริง

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการ ทำอาหารและการ แปรรูปอาหารต่างๆ	๑.เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ มีทักษะ ใน การทำอาหารและการ แปรรูปอาหารต่างๆ	๑.ความเข้าใจหลักการ ทำอาหารและการแปรรูป อาหารต่างๆ -เทคนิคการทำอาหารให้อร่อย น่ารับประทาน	-บรรยายให้ ความรู้ -ใบงาน/ใบ ความรู้	๑	
๒	การฝึกทักษะการทำ ข้าวไก่เทोरียากิ	๑.เพื่อให้ผู้เรียนมี ทักษะ และความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับ การทำข้าวไก่ เทोरียากิ	๑.ทักษะการทำข้าวไก่ เทोरียากิ ๒. สาริตและฝึกปฏิบัติ	ฝึกปฏิบัติ		๖
๓	การตลาด	๑.เพื่อให้ผู้เรียนมี ทักษะ และความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับ การตลาด การ จัดจำหน่าย	๑. ช่องทางการจำหน่าย ๒.การโฆษณาประชาสัมพันธ์	-บรรยายให้ ความรู้	๑	
รวม					๒	๖

