

หลักสูตรฝึกอบรม การทำบะหมี่โก๋ฉีก จำนวน ๕ ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปะเหลียน

๑.ความเป็นมา

ตามนโยบายจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ “สกร. Learn to Earn” มุ่งเน้นการสร้างงาน สร้างรายได้ และพัฒนาทักษะอาชีพที่สามารถนำไปประกอบอาชีพได้จริง โดยเฉพาะกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ ซึ่งสอดคล้องกับบริบทเศรษฐกิจชุมชน

“บะหมี่โก๋ฉีก” เป็นอาหารที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน เนื่องจากมีต้นทุนไม่สูง ทำง่าย ใช้วัตถุดิบไม่ซับซ้อน สามารถต่อยอดเป็นอาชีพขายหน้าร้าน รถเข็น หรือขายออนไลน์ได้ อีกทั้งสามารถเพิ่มมูลค่าด้วยการพัฒนาสูตร น้ำปรุงรส และบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปะเหลียน จึงจัดทำหลักสูตรการทำบะหมี่โก๋ฉีก จำนวน 5 ชั่วโมง เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้ ทักษะ และสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ และพัฒนาอาชีพได้อย่างมั่นคง

๒.หลักการของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเรื่องการทำบะหมี่โก๋ฉีก
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและมีความสามารถในการทำบะหมี่โก๋ฉีก
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติต่อการประกอบอาชีพในการทำบะหมี่โก๋ฉีก
๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพได้จริง เกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืน

๓.จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำบะหมี่โก๋ฉีกมีจุดมุ่งหมาย ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นให้ผู้เรียนมีทักษะอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง นำความรู้มาพัฒนาและช่วยเสริมอาชีพเดิมให้มีความก้าวหน้า มั่นคงยิ่งขึ้น
๒. เป็นการจัดการความรู้ ความเข้าใจ และเกิดทักษะในการทำบะหมี่โก๋ฉีก
๓. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการวางแผนการดำเนินงาน และบริการจัดการอาชีพได้อย่างมีคุณภาพ และส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐานการจัดการเรียนรู้ มุ่งเน้นการฝึกทักษะ เพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมายผู้ไม่มีอาชีพ หรือผู้ที่มีอาชีพแล้วและต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง ให้มีความพร้อมที่จะทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๔.เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือ ประชาชน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

๕.ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

๖.โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำบะหมี่ไก่ฉีก	๑. ผู้เรียนบอกความสำคัญของการประกอบอาชีพได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบการทำบะหมี่ไก่ฉีก ๓. ผู้เรียนบอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำบะหมี่ไก่ฉีกได้	๑. การประกอบอาชีพการทำบะหมี่ไก่ฉีก ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพค้าขายการทำบะหมี่ไก่ฉีก ๓. แหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับการทำบะหมี่ไก่ฉีก ๔. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำบะหมี่ไก่ฉีก	๑. วิทยากรอธิบายช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจการทำบะหมี่ไก่ฉีกและความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำบะหมี่ไก่ฉีก ๓. วิทยากรแนะนำแหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับการทำบะหมี่ไก่ฉีกให้ผู้เรียนได้ศึกษาเพิ่มเติม	๑๕ นาที	
๒	ทักษะการทำบะหมี่ไก่ฉีก	๑. มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการทำบะหมี่ไก่ฉีก ๒. บอกลักษณะการใช้และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ในการทำบะหมี่ไก่ฉีกได้อย่างถูกต้อง ๓. เข้าใจวิธีการเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ ๔. อธิบายขั้นตอนการเตรียม วัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำบะหมี่ไก่	๑. ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำบะหมี่ไก่ฉีก ๑.๑ การดูแลรักษาวัสดุ อุปกรณ์ และวิธีการใช้งานที่ถูกต้อง ๑.๒ การเก็บรักษาวัตถุดิบได้อย่างถูกต้อง เพื่อยืดอายุการใช้งาน ๑.๓ การเลือกซื้อวัตถุดิบ ๒. ขั้นตอนการทำบะหมี่ไก่ฉีก ๒.๑ การเตรียมวัสดุ	๑. วิทยากรบรรยายเรื่องของประเภทของ การทำบะหมี่ไก่ฉีกและการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำบะหมี่ไก่ฉีกจากเอกสารที่วิทยากรเตรียมมา ๒. วิทยากรบรรยายเรื่อง การดูแลรักษาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำบะหมี่ไก่ฉีก ๓. วิทยากรแนะนำการเลือกซื้อวัตถุดิบที่มีประสิทธิภาพ	๑๕ นาที	๓ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		ฉีก ๕. บอกขั้นตอนวิธีการทำ บะหมี่ไก่ฉีกได้ ๖. บอกหลักการและ เทคนิคในวิธีการทำบะหมี่ ไก่ฉีก ๗. ผู้เรียนจัดเตรียม/ ตกแต่ง และบรรจุ-ภัณฑ์ วิธีทำบะหมี่ไก่ฉีกได้อย่าง เหมาะสมและสวยงาม	อุปกรณ์ ในการทำบะหมี่ไก่ ฉีก ๒.๒ งบประมาณในการ ซื้อวัตถุดิบ ในการทำบะหมี่ ไก่ฉีก ๒.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ ๒.๔ ขั้นตอนการทำ บะหมี่ไก่ฉีก ๓. การจัดเตรียม ตกแต่ง บรรจุภัณฑ์ ๓.๑ ขั้นตอนการ จัดเตรียม/ตกแต่งและ บรรจุ บะหมี่ไก่ฉีก	๔. วิทยากรอธิบายขั้นตอน การเตรียมและเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ ในการทำบะหมี่ไก่ฉีก ๕. วิทยากรสาธิตการทำ บะหมี่ไก่ฉีก ๖. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำ บะหมี่ไก่ฉีก ๗. วิทยากรให้คำแนะนำ เกี่ยวกับการคำนวณราคา การทำบะหมี่ไก่ฉีก และการออกแบบบรรจุ ภัณฑ์ให้สวยงาม		
๓	การ บริหาร จัดการ อาชีพ	๑. ผู้เรียนสามารถคิดราคา ต้นทุนของการทำบะหมี่ไก่ ฉีก ๒. ผู้เรียนบอกวิธีการเพิ่ม มูลค่าให้การทำบะหมี่ไก่ ฉีก ๓. ผู้เรียนเล็งเห็นช่อง ทางการจำหน่าย ๔. ผู้เรียนสามารถทำบัญชี ร้านค้า และวิเคราะห์ จุดคุ้มทุนได้อย่างถูกต้อง - จัดทำบัญชีรายรับ - จัดทำบัญชีรายจ่าย	๑. การคิดราคาต้นทุน - ค่าวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ - ค่าส่วนผสม - ค่าแรง - ค่าสาธารณูปโภค ๒. การวางแผนการ ดำเนินการขาย ๓. การทำบัญชีรายรับ รายจ่าย การวิเคราะห์ จุดคุ้มทุน การแก้ปัญหา และการวางแผนการ จัดการความเสี่ยง	๑. วิทยากรอธิบายและ สาธิตการคิดราคา ต้นทุน และการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๒. วิทยากรแนะนำการสร้าง จุดขาย เทคนิคการขาย เทคนิคการตกแต่งร้าน การ จำหน่ายสินค้า ๓. วิทยากรสาธิตการทำ บัญชีรายรับ รายจ่ายและให้ ผู้เรียนได้ฝึกทำ	๑๕ นาที	๓๐ นาที
๔	การ วัดผล ประเมิน ผล	๑. บอกความสำคัญของ โครงการอาชีพได้ ๒. บอกประโยชน์ของ โครงการอาชีพได้ ๓. บอกองค์ประกอบของ โครงการอาชีพได้ ๔. อธิบายความหมายของ องค์ประกอบของโครงการ อาชีพได้ ๕. อธิบายลักษณะการ เขียนที่ดีขององค์ประกอบ ของโครงการอาชีพได้ ๖. เขียนโครงการในแต่ละ องค์ประกอบให้เหมาะสม	๑. ความสำคัญของโครงการ อาชีพ ๒. ประโยชน์ของโครงการ อาชีพ ๓. องค์ประกอบของ โครงการประกอบอาชีพ ๔. การเขียนโครงการอาชีพ ๕. การประเมินความ เหมาะสมและสอดคล้องของ โครงการอาชีพ	๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา จากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการ อาชีพ ประโยชน์ของ โครงการอาชีพองค์ประกอบ ของโครงการอาชีพ แล้วจัด กิจกรรมการสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดใน การดำเนินกิจกรรมการ เรียนรู้ ๒. จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระ ข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการ	๑๕ นาที	๓๐ นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		และถูกต้องได้ ๗. ตรวจสอบความ เหมาะสมและสอดคล้อง ของโครงการอาชีพได้		อาชีพที่ดี เหมาะสม และ ถูกต้อง พร้อมจัดการ อภิปราย เพื่อสรุปแนวคิด เป็นแนวทางในการเขียน โครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง ๓. จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ ๔. กำหนดให้ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติการประเมินความ เหมาะสมและสอดคล้องของ โครงการอาชีพ ๕. จัดให้ผู้เรียนปรับปรุง โครงการอาชีพ ให้มีความ เหมาะสมและถูกต้อง		

๗.สื่อการเรียนรู้

๑. วิทยากร
๒. เอกสารประกอบการบรรยาย
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆ เช่น VCD,DVD,อินเทอร์เน็ต
๔. ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น

๘.การวัดและประเมินผลการเรียนรู้

๑. ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
 - ตรวจสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนจากรายงานผู้จบหลักสูตร (แบบรายงานผู้จบหลักสูตร)
๒. ความคิดเห็นของผู้ผ่านการอบรม
 - สอบถามความคิดเห็นของผู้ผ่านการอบรมภายหลังสิ้นสุดการอบรมไปแล้ว ๑ เดือนขึ้นไป (แบบติดตามผู้จบหลักสูตร)

๙.เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดของสถานศึกษา
๔. การเทียบโอนผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษา
นอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชา
เลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น โดยมีระยะเวลาเรียนไม่น้อยกว่า ๔๐ ชม : ๑ หน่วยกิต

๑๐. เอกสารหลักฐานการจบ/ผ่านหลักสูตร

๑. แบบลงทะเบียนผู้เข้ารับการฝึกอบรม
๒. แบบทดสอบก่อน-หลังการฝึกอบรม
๓. ใบประเมินผลการปฏิบัติ
๔. ภาพถ่ายกิจกรรมการฝึกอบรม
๕. หนังสือรับรองหรือวุฒิบัตรการผ่านหลักสูตร

รายละเอียดการจัดกระบวนการเรียนรู้ หลักสูตร การทำบะหมี่ไก่ฉีก จำนวน 5 ชั่วโมง

จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำบะหมี่ไก่ฉีกมีจุดมุ่งหมาย ดังนี้

- ๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นให้ผู้เรียนมีทักษะอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง นำความรู้มาพัฒนาและช่วยเสริมอาชีพเดิมให้มีความก้าวหน้า มั่นคงยิ่งขึ้น
- ๒. เป็นการจัดการความรู้ ความเข้าใจ และเกิดทักษะในการทำบะหมี่ไก่ฉีก
- ๓. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการวางแผนการดำเนินงาน และบริหารจัดการอาชีพได้อย่างมีคุณภาพ และส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
- ๔. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐานการจัดการเรียนรู้ มุ่งเน้นการฝึกทักษะ เพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมายผู้ไม่มีอาชีพ หรือผู้มีอาชีพแล้วและต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง ให้มีความพร้อมที่จะทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผลการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำบะหมี่ไก่ฉีก	๑. การประกอบอาชีพการทำบะหมี่ไก่ฉีก ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพค้าขายการทำบะหมี่ไก่ฉีก ๓. แหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับ การทำบะหมี่ไก่ฉีก ๔. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำบะหมี่ไก่ฉีก	๑. วิทยากรอธิบายช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจการทำบะหมี่ไก่ฉีกและความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำบะหมี่ไก่ฉีก ๓. วิทยากรแนะนำแหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับการทำบะหมี่ไก่ฉีกให้ผู้เรียนได้ศึกษาเพิ่มเติม	๑.แบบทดสอบ ๒.สไลด์/เอกสาร ๓.ตัวอย่างวัตถุดิบจริง	๑.ตรวจคะแนนก่อนเรียน ๒.การซักถาม/ตอบคำถาม ๓.สังเกตพฤติกรรม	๑๕ นาที	

รายละเอียดการจัดกระบวนการเรียนรู้ หลักสูตร การทำบะหมี่ไก่ฉีก จำนวน 5 ชั่วโมง

จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำบะหมี่ไก่ฉีกมีจุดมุ่งหมาย ดังนี้

- ๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นให้ผู้เรียนมีทักษะอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง นำความรู้มาพัฒนาและช่วยเสริมอาชีพเดิมให้มีความก้าวหน้า มั่นคงยิ่งขึ้น
- ๒. เป็นการจัดการความรู้ ความเข้าใจ และเกิดทักษะในการทำบะหมี่ไก่ฉีก
- ๓. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการวางแผนการดำเนินงาน และบริหารจัดการอาชีพได้อย่างมีคุณภาพ และส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
- ๔. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐานการจัดการเรียนรู้ มุ่งเน้นการฝึกทักษะ เพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมายผู้ไม่มีอาชีพ หรือผู้ที่มีอาชีพแล้วและต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง ให้มีความพร้อมที่จะทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผลการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ทักษะการทำบะหมี่ไก่ฉีก	๑. ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำบะหมี่ไก่ฉีก ๑.๑ การดูแลรักษาวัสดุ อุปกรณ์ และวิธีการใช้งานที่ถูกต้อง ๑.๒ การเก็บรักษาวัตถุดิบได้อย่างถูกต้อง เพื่อยืดอายุการใช้งาน ๑.๓ การเลือกซื้อวัตถุดิบ ๒. ขั้นตอนการทำบะหมี่ไก่ฉีก ๒.๑ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำบะหมี่ไก่ฉีก ๒.๒ งบประมาณในการซื้อวัตถุดิบ ในการทำบะหมี่ไก่ฉีก	๑. วิทยาบรยายเรื่องของประเภทของ การทำบะหมี่ไก่ฉีกและการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำบะหมี่ไก่ฉีกจากเอกสารที่วิทยากรเตรียมมา ๒. วิทยากรบรรยายเรื่องการดูแลรักษาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำบะหมี่ไก่ฉีก ๓. วิทยากรแนะนำการเลือกซื้อวัตถุดิบที่มีประสิทธิภาพ ๔. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการเตรียมและเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบในการทำบะหมี่ไก่ฉีก ๕.วิทยากรสาธิตการทำบะหมี่ไก่ฉีก	๑.อุปกรณ์ครัว ๒.วัตถุดิบ	๑.ประเมินทักษะปฏิบัติ	๑๕ นาที	๓ ชั่วโมง

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผลการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	๒.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบ ๒.๔ ขั้นตอนการทำบะหมี่ไก่ฉีก ๓. การจัดเตรียม ตกแต่งบรรจุภัณฑ์ ๓.๑ ขั้นตอนการจัดเตรียม/ตกแต่งและ บรรจุ บะหมี่ไก่ฉีก	๖. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำบะหมี่ไก่ฉีก ๗. วิทยากรให้คำแนะนำเกี่ยวกับการคำนวณราคาการทำบะหมี่ไก่ฉีก และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้สวยงาม				

รายละเอียดการจัดกระบวนการเรียนรู้ หลักสูตร การทำบะหมี่ไก่ฉีก จำนวน 5 ชั่วโมง

จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำบะหมี่ไก่ฉีกมีจุดมุ่งหมาย ดังนี้

- ๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นให้ผู้เรียนมีทักษะอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง นำความรู้มาพัฒนาและช่วยเสริมอาชีพเดิมให้มีความก้าวหน้า มั่นคงยิ่งขึ้น
- ๒. เป็นการจัดการความรู้ ความเข้าใจ และเกิดทักษะในการทำบะหมี่ไก่ฉีก
- ๓. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการวางแผนการดำเนินงาน และบริหารจัดการอาชีพได้อย่างมีคุณภาพ และส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
- ๔. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐานการจัดการเรียนรู้ มุ่งเน้นการฝึกทักษะ เพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมายผู้ไม่มีอาชีพ หรือผู้มีอาชีพแล้วและต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง ให้มีความพร้อมที่จะทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผลการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
การบริหารจัดการอาชีพ	๑. การคิดราคาต้นทุน - ค่าวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ - ค่าส่วนผสม - ค่าแรง - ค่าสาธารณูปโภค ๒. การวางแผนการดำเนินการขาย ๓. การทำบัญชีรายรับรายจ่าย การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน การแก้ปัญหา และการวางแผนการจัดการความเสี่ยง	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคา ต้นทุน และการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๒. วิทยากรแนะนำการสร้างจุดขาย เทคนิคการขาย เทคนิคการตกแต่งร้าน การจำหน่ายสินค้า ๓. วิทยากรสาธิตการทำบัญชีรายรับรายจ่ายและให้ผู้เรียนได้ฝึกทำ	๑.ใบงานคำนวณต้นทุน ๒.กรณีศึกษา	๑.ตรวจใบงาน ๒.การสังเกต/อภิปราย	๑๕ นาที	๓๐ นาที

รายละเอียดการจัดกระบวนการเรียนรู้ หลักสูตร การทำบะหมี่ไก่ฉีก จำนวน 5 ชั่วโมง

จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำบะหมี่ไก่ฉีกมีจุดมุ่งหมาย ดังนี้

- ๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นให้ผู้เรียนมีทักษะอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง นำความรู้มาพัฒนาและช่วยเสริมอาชีพเดิมให้มีความก้าวหน้า มั่นคงยิ่งขึ้น
- ๒. เป็นการจัดการความรู้ ความเข้าใจ และเกิดทักษะในการทำบะหมี่ไก่ฉีก
- ๓. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการวางแผนการดำเนินงาน และบริหารจัดการอาชีพได้อย่างมีคุณภาพ และส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
- ๔. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาระดับพื้นฐานการจัดการเรียนรู้ มุ่งเน้นการฝึกทักษะ เพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมายผู้ไม่มีอาชีพ หรือผู้ที่มีอาชีพแล้วและต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง ให้มีความพร้อมที่จะทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผลการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
การวัดผล ประเมินผล	๑. ความสำคัญของโครงการอาชีพ ๒. ประโยชน์ของโครงการอาชีพ ๓. องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ ๔. การเขียนโครงการอาชีพ ๕. การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ	๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพองค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ ๒. จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสมและถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปรายเพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการ	๑.แผ่นสรุปความรู้ ๒.แบบทดสอบ/แบบ ๓.ประเมินผลงาน	๑.การถามตอบ ๒.คะแนนหลังเรียน ๓.ประเมินผลงาน	๑๕ นาที่	๓๐ นาที่

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผลการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		เขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง ๓. จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ ๔. กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ ประเมินความเหมาะสมและ สอดคล้องของโครงการอาชีพ ๕. จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและ ถูกต้อง				

แบบทดสอบก่อน- หลัง การฝึกอบรม

หลักสูตรการทำบะหมี่โก๋ฉีกจำนวน 5 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพะเยา

คำชี้แจง : เลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

1. วัตถุดิบหลักที่ใช้ทำบะหมี่โก๋ฉีกคือข้อใด

- ก. เส้นหมี่ขาว
- ข. เส้นบะหมี่ไข่
- ค. เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่
- ง. เส้นสปาเกตตี

2. ส่วนใดของไก่ที่เหมาะสมสำหรับนำมาทำโก๋ฉีกมากที่สุด

- ก. ปีกไก่
- ข. สะโพกไก่
- ค. อกไก่
- ง. คอไก่

3. ขั้นตอนใดควรทำก่อนนำไก่มาฉีก

- ก. ทอดไก่ให้กรอบ
- ข. ต้มไก่ให้สุกทั่วถึง
- ค. หมักไก่ด้วยน้ำปลา
- ง. คลุกไก่กับน้ำมัน

4. การลวกเส้นบะหมี่ที่ถูกต้องควรทำอย่างไร

- ก. ลวกในน้ำเดือดจัดตามเวลาที่เหมาะสม
- ข. แช่น้ำอุณหภูมิห้อง
- ค. ลวกในน้ำอุ่น
- ง. ลวกโดยไม่ต้องใช้น้ำ

5. การคลุกเส้นบะหมี่หลังลวกควรใส่อะไรเล็กน้อยเพื่อไม่ให้เส้นติดกัน

- ก. น้ำตาล
- ข. น้ำปลา
- ค. น้ำมันกระเทียมเจียว
- ง. น้ำส้มสายชู

6. ข้อใดเป็นส่วนประกอบของน้ำปรุงบะหมี่

- ก. น้ำปลา ซีอิ๊ว น้ำตาล
- ข. น้ำเปล่า เกลือ พริกป่น
- ค. น้ำมะนาว น้ำผึ้ง
- ง. ขอส้มมะเขือเทศ

7. สุขลักษณะที่ดีในการประกอบอาหารคือข้อใด

- ก. ไม่ต้องล้างมือก่อนทำอาหาร
- ข. ใช้ภาชนะที่สะอาด
- ค. วางอาหารบนพื้น
- ง. ใช้ของดิบและของสุกปะปนกัน

8. หากต้องการเพิ่มมูลค่าในการขาย ควรทำอย่างไร

- ก. ลดปริมาณวัตถุดิบ
- ข. เพิ่มความสะอาดและจัดตกแต่งให้น่ารับประทาน
- ค. ใช้วัตถุดิบคุณภาพต่ำ
- ง. ไม่ต้องใส่บรรจุภัณฑ์

9. การคำนวณต้นทุนควรรวมค่าใช้จ่ายใดบ้าง

- ก. เฉพาะค่าเส้นบะหมี่
- ข. ค่าเนื้อไก่เพียงอย่างเดียว
- ค. ค่าวัตถุดิบ ค่าแก๊ส และค่าบรรจุภัณฑ์
- ง. ค่าแรงงานอย่างเดียว

10. หากขายบะหมี่คลุกไก่ฉีกกล่องละ 40 บาท ต้นทุน 25 บาท จะได้กำไรต่อกล่องเท่าไร

- ก. 10 บาท
- ข. 15 บาท
- ค. 20 บาท
- ง. 25 บาท

เฉลยแบบทดสอบก่อน-หลังเรียน

ข้อ 1 ตอบ ข. เส้นบะหมี่ไข่

อธิบาย: บะหมี่นิยมนำเส้นบะหมี่ไข่ เพราะมีความเหนียวนุ่ม สีสเหลืองสวย และเหมาะกับการคลุกน้ำปรุง

ข้อ 2 ตอบ ค. ออกไก่

อธิบาย: ออกไก่เป็นส่วนที่มีเนื้อแน่น ไขมันน้อย ฉีกเป็นเส้นสวยงาม เหมาะสำหรับทำไก่ฉีก

ข้อ 3 ตอบ ข. ต้มไก่ให้สุกทั่วถึง

อธิบาย: การต้มไก่ให้สุกก่อนช่วยให้ปลอดภัยจากเชื้อโรค และทำให้เนื้อไก่ฉีกได้ง่าย

ข้อ 4 ตอบ ก. ลวกในน้ำเดือดจัดตามเวลาที่เหมาะสม

อธิบาย: การลวกในน้ำเดือดจะช่วยให้เส้นสุกทั่วถึง ไม่เละ และคงความเหนียวนุ่ม

ข้อ 5 ตอบ ค. น้ำมันกระเทียมเจียว

อธิบาย: การคลุกเส้นด้วยน้ำมันกระเทียมเจียวเล็กน้อยช่วยป้องกันเส้นติดกัน และเพิ่มกลิ่นหอม

ข้อ 6 ตอบ ก. น้ำปลา ซีอิ๊ว น้ำตาล

อธิบาย: น้ำปรุงพื้นฐานของบะหมี่จะมีรสเค็ม หวาน กลมกล่อม จากเครื่องปรุงหลักเหล่านี้

ข้อ 7 ตอบ ข. ใช้ภาชนะที่สะอาด

อธิบาย: สุขลักษณะที่ดีต้องใช้อุปกรณ์สะอาด แยกของดิบและของสุก และล้างมือก่อนประกอบอาหาร

ข้อ 8 ตอบ ข. เพิ่มความสะอาดและจัดตกแต่งให้น่ารับประทาน

อธิบาย: ความสะอาด บรรจุภัณฑ์สวยงาม และการจัดอาหารให้น่าทาน ช่วยเพิ่มมูลค่าและดึงดูดลูกค้า

ข้อ 9 ตอบ ค. ค่าวัตถุดิบ ค่าแก๊ส และค่าบรรจุภัณฑ์

อธิบาย: การคำนวณต้นทุนต้องรวมค่าใช้จ่ายทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับการผลิต

ข้อ 10 ตอบ ข. 15 บาท

อธิบาย: กำไร = ราคาขาย - ต้นทุน

$$40 - 25 = 15 \text{ บาท}$$

ใบความรู้

เรื่องที่ 1 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการทำบะหมี่เกี๊ยก

1. ความเป็นมา

บะหมี่เกี๊ยกเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในประเทศไทย ได้รับอิทธิพลมาจากอาหารจีนประเภทบะหมี่น้ำและบะหมี่แห้ง ต่อมามีการปรับปรุงรสชาติให้ถูกปากคนไทย โดยเพิ่มเครื่องปรุงและเครื่องเคียงต่าง ๆ

ปัจจุบัน “บะหมี่เกี๊ยก” เป็นเมนูยอดนิยม เนื่องจากรับประทานง่าย สะดวก รสชาติกลมกล่อม และสามารถพัฒนาเป็นอาชีพสร้างรายได้ในชุมชนได้

2. คุณค่าทางโภชนาการ

- เส้นบะหมี่ ให้พลังงานจากคาร์โบไฮเดรต
- เนื้อไก่ ให้โปรตีน ช่วยเสริมสร้างและซ่อมแซมร่างกาย
- ผักเครื่องเคียง ให้วิตามิน แร่ธาตุ และใยอาหาร
- หากรับประทานในปริมาณที่เหมาะสม จะได้รับสารอาหารครบถ้วนตามหลักโภชนาการ

3. ความสำคัญของการทำบะหมี่เกี๊ยกเป็นอาชีพ

- เป็นอาหารที่คนทุกวัยนิยมบริโภค
- วัตถุดิบหาซื้อได้ง่ายในท้องถิ่น
- ใช้เงินลงทุนไม่สูง
- สามารถทำขายหน้าบ้าน ตลาดนัด หรือออนไลน์ได้
- พัฒนาเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักได้

เรื่องที่ 2 ขั้นตอนและวิธีการทำบะหมี่เกี๊ยก

1. วัตถุดิบหลัก

- เส้นบะหมี่ไข่
- อกไก่
- กระเทียมเจียว
- น้ำมันกระเทียม
- ซีอิ๊วขาว / ซีอิ๊วดำ
- น้ำปลา / น้ำตาล
- พริกป่น / พริกไทย
- ผักเครื่องเคียง เช่น ผักกวางตุ้ง ถั่วงอก

2. อุปกรณ์ที่ใช้

- หม้อสำหรับต้ม
- เตาแก๊ส
- กระชอน
- มีด เขียง
- ชามผสม
- ภาชนะสำหรับจัดเสิร์ฟ

3. ขั้นตอนการทำโดยสังเขป

1. ล้างอกไก่ให้สะอาด แล้วนำไปต้มจนสุก
2. พักให้เย็น จากนั้นฉีกไก่เป็นเส้น
3. ต้มน้ำให้เดือด ลวกเส้นบะหมี่จนสุกพอดี
4. คลุกเส้นบะหมี่กับน้ำมันกระเทียมเพื่อไม่ให้ติดกัน
5. ปรงรสด้วยซีอิ๊ว น้ำปลา น้ำตาล และพริกป่นตามชอบ
6. ใส่ไก่ฉีกและคลุกเคล้าให้เข้ากัน
7. จัดใส่จาน โรยกระเทียมเจียว และเสิร์ฟพร้อมผักเครื่องเคียง

4. การจัดเสิร์ฟ

- จัดเส้นบะหมี่ใส่ชามให้สวยงาม
- วางไก่ฉีกด้านบน
- โรยกระเทียมเจียวเพิ่มความหอม
- เสิร์ฟพร้อมผักสดหรือน้ำซุ๊ป

เรื่องที่ 3 เทคนิคการทำบะหมี่ไก่ฉีกให้อร่อย

1. การเลือกวัตถุดิบ

- เลือกอกไก่สด สีชมพูอ่อน ไม่มีกลิ่น
- ใช้เส้นบะหมี่ใหม่ ไม่มีกลิ่นหืน
- เลือกกระเทียมสดสำหรับเจียว

2. การปรุงรส

- ปรุงรสทีละน้อยแล้วชิม
- รสชาติควรเค็ม หวาน กลมกล่อม
- สามารถเพิ่มพริกป่นหรือน้ำส้มพริกตองเพื่อเพิ่มรสชาติ

3. เทคนิคการลวกเส้น

- ใช้น้ำเดือดจัด
- ไม่ลวกนานเกินไปเพื่อป้องกันเส้นเละ
- คลุกน้ำมันเล็กน้อยหลังลวก

4. เทคนิคการจำหน่าย

- ใช้บรรจุภัณฑ์สะอาด ปิดสนิท
- ติดป้ายชื่อร้านหรือโลโก้
- คำนวณต้นทุนและกำไรอย่างเหมาะสม
- รักษามาตรฐานรสชาติทุกครั้ง

เรื่องที่ 4 การดูแลและบำรุงรักษาในการทำบะหมี่ไก่ฉีก

1. การดูแลวัตถุดิบ

- เก็บเนื้อไก่ในตู้เย็น
- เก็บเส้นบะหมี่ในที่แห้ง สะอาด
- ผักต้องล้างและสะเด็ดน้ำก่อนเก็บ

2. การดูแลอุปกรณ์

- ล้างทำความสะอาดทุกครั้งหลังใช้งาน
- เช็ดให้แห้งก่อนจัดเก็บ
- ตรวจสอบเตาแก๊สและอุปกรณ์ให้พร้อมใช้งาน

3. สุขลักษณะในการประกอบอาหาร

- ล้างมือก่อนและหลังประกอบอาหาร
- สวมผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุมผม
- แยกของดิบและของสุก
- รักษาความสะอาดบริเวณประกอบอาหาร

4. การเก็บรักษา

- หากเหลือ ควรเก็บในภาชนะปิดสนิท
- แช่ตู้เย็น และอุ่นให้ร้อนก่อนรับประทาน
- ไม่ควรเก็บเกิน 1-2 วัน

ใบงาน

เรื่อง การคำนวณต้นทุนการทำบะหมี่ไก่ฉีก

หลักสูตรการทำบะหมี่ไก่ฉีก 5 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปะเหลียน

คำชี้แจง : ให้ผู้เรียนคำนวณต้นทุนการผลิตบะหมี่ไก่ฉีก 1 หม้อ หรือ 1 ชุดจำหน่าย โดยกรอกข้อมูลลงในตาราง

ตอนที่ 1 การคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ

ลำดับ	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
1	เส้นบะหมี่ไข่			
2	อกไก่			
3	กระเทียม			
4	น้ำมันพืช			
5	ซีอิ๊ว/น้ำปลา/น้ำตาล			
6	พริกป่น/พริกไทย			
7	ผักเครื่องเคียง			
8	บรรจุภัณฑ์			
	รวมต้นทุนวัตถุดิบ			

ตอนที่ 2 การคำนวณต้นทุนอื่น ๆ

รายการ	จำนวนเงิน (บาท)
ค่าแก๊ส/เชื้อเพลิง	
ค่าน้ำ-ค่าไฟ	
ค่าแรงตนเอง (ประมาณ)	
ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด	
รวมต้นทุนอื่น ๆ	

ตอนที่ 3 รวมต้นทุนทั้งหมด

- ต้นทุนวัตถุดิบทั้งหมด = บาท
- ต้นทุนอื่น ๆ = บาท

 ต้นทุนรวมทั้งหมด = บาท

ตอนที่ 4 การคำนวณต้นทุนต่อหน่วย

1. จำนวนชุดที่ผลิตได้ทั้งหมด = ชุด
2. ราคาต้นทุนต่อ 1 ชุด

ต้นทุนต่อชุด = ต้นทุนรวม ÷ จำนวนชุด

= ÷

= บาทต่อชุด

ตอนที่ 5 การกำหนดราคาขาย

1. ต้องการกำไรต่อชุด = บาท
2. ราคาขายที่เหมาะสมต่อชุด

ราคาขาย = ต้นทุนต่อชุด + กำไรที่ต้องการ

= +

= บาทต่อชุด

ตอนที่ 6 สรุปผลการเรียนรู้

1. จากการคำนวณครั้งนี้ ผู้เรียนคิดว่าการทำบะหมี่ไก่ฉีก

○ ☐ มีกำไรดี

○ ☐ พอเหมาะ

○ ☐ ควรปรับปรุงต้นทุน

2. แนวทางลดต้นทุนที่สามารถทำได้

○

○

○

3. แนวทางเพิ่มกำไร

○

○

แบบประเมินความพึงพอใจ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปะเหลียน

() ฝึกอบรมด้านอาชีพ () พัฒนาทักษะชีวิต () พัฒนาสังคมและชุมชน () เศรษฐกิจพอเพียง

โครงการ/หลักสูตรการทำบะหมี่โกฉีจำนวน 5 ชั่วโมง

สถานที่จัด ณบ้านเลขที่.....หมู่ที่..... อำเภอ จังหวัด

. x x x x x x x x

คำชี้แจงสำหรับแบบประเมิน

แบบประเมินชุดนี้ มี 4 ส่วน ขอให้ผู้เรียนเลือกตอบและกรอกข้อมูลให้ครบถ้วน

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบประเมิน

คำชี้แจง โปรดกาเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ ที่ตรงกับข้อเท็จจริงเกี่ยวกับผู้ตอบ

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง

2. อายุ

☐ 0 - 6 ปี ☐ 6 - 15 ปี ☐ 15 - 18 ปี

☐ 18 - 39 ปี ☐ 40 - 59 ปี ☐ 60 ปี ขึ้นไป

3. สถานะ ☐ นักเรียน/นักศึกษา ☐ ผู้ประกอบอาชีพ ☐ อื่น ๆ

4. วุฒิการศึกษา ☐ ไม่จบประถมศึกษา ☐ ประถมศึกษา ☐ มัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า

☐ มัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า ☐ อนุปริญญา

☐ ปริญญาตรี ☐ สูงกว่าปริญญาตรี

5. อาชีพ ☐ รับราชการ ☐ พนักงานรัฐวิสาหกิจ ☐ ค้าขาย

☐ เกษตรกรรม ☐ รับจ้าง ☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

๕. กลุ่มเป้าหมาย

☐ ผู้นำท้องถิ่น ☐ อบต. ☐ ผู้ต้องขัง ☐ ทหารกองประจำการ

☐ แรงงานไทย ☐ แรงงานต่างด้าว ☐ เกษตร ☐ อสม.

☐ อื่นๆ (ระบุ).....

ส่วนที่ ๒ ข้อมูลเกี่ยวกับการประเมินของผู้เข้าร่วมกิจกรรมการเรียนรู้

คำชี้แจง โปรดกาเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับการประเมิน โดยพิจารณาข้อความแต่ละข้อที่ตรงกับตามความจริง เพื่อนำไปพัฒนาการจัดกิจกรรมต่อไปมีค่าคะแนนดังนี้

5 คะแนน หมายถึง ระดับดีมาก , 4 คะแนน หมายถึง ระดับดี

3 คะแนน หมายถึง ระดับปานกลาง , 2 คะแนน ระดับกำลังพัฒนา 1 คะแนน หมายถึง ระดับปรับปรุง

ข้อที่	รายการ	ระดับการประเมิน				
		ดีมาก	ดี	ปานกลาง	กำลังพัฒนา	ปรับปรุง
	ด้านหลักสูตร/เนื้อหา					
1.	เนื้อหา/โปรแกรมการเรียนรู้ตรงกับความต้องการ					
2.	เนื้อหา/โปรแกรมการเรียนรู้เป็นปัจจุบันและทันสมัย					
3.	เนื้อหา/โปรแกรมการเรียนรู้เป็นประโยชน์ต่อการนำไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิต					
4.	เนื้อหา/โปรแกรมการเรียนรู้ มีความสอดคล้องเหมาะสม					
	ด้านขั้นตอนกระบวนการจัดกิจกรรม					
1.	เตรียมความพร้อมก่อนอบรม และชี้แจงข้อตกและวิธีการให้ทราบ					
2.	ออกแบบกิจกรรมอบรมมีความเหมาะสมวัตถุประสงค์					
3.	ออกแบบกิจกรรมอบรมมีความเหมาะสมกับระยะเวลา					
4.	ออกแบบกิจกรรมอบรมมีความเหมาะสมกลุ่มเป้าหมาย					
5.	วิธีการวัดผล/ประเมินผลมีความเหมาะสม					
	ด้านวิทยากร					
1.	วิทยากรมีความรู้ ความเชี่ยวชาญ ในเนื้อหาที่ถ่ายทอด					
2.	วิทยากรมีเทคนิคการถ่ายทอด และการใช้สื่ออย่างเหมาะสม					
3.	วิทยากรตอบคำถามและให้คำแนะนำได้อย่างเหมาะสม					
4.	วิทยากรเปิดโอกาสให้มีส่วนร่วม และซักถาม/แสดงความคิดเห็น					
5.	วิทยากรสื่อสาร และสร้างบรรยากาศให้เกิดการเรียนรู้					
	ด้านสื่อ และสิ่งอำนวยความสะดวก					
1.	วัสดุ อุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวกมีความเหมาะสม					
2.	สื่อการเรียนรู้ มีความเหมาะสมกับเนื้อหา					
3.	สถานที่และบรรยากาศเหมาะสมกับการจัดกิจกรรม					
4.	สถานที่จัดกิจกรรมสะดวกในการเดินทางเข้าร่วมกิจกรรม					
5.	การประสานงาน การบริการ อำนวยความสะดวกในการเข้าร่วม					
	ด้านคุณภาพของการจัดกิจกรรม					
1.	ความรู้ ความเข้าใจ ในเนื้อหาช่วยเพิ่มพูนทักษะ ความรู้ได้เหมาะสม					
2.	ทักษะ และประสบการณ์ที่ได้รับ สามารถนำไปปฏิบัติ/ใช้ประโยชน์ได้จริง					
3.	ความรู้ ทักษะ สามารถนำไปถ่ายทอด ขยายผลให้กับผู้อื่นได้					
4.	กิจกรรมที่จัดมีความน่าสนใจ ตลอดระยะเวลาการจัด					
5.	ความพึงพอใจ โดยรวมต่อการจัดกิจกรรมในครั้งนี้					

ส่วนที่ 3 ด้านการนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์

ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับจากการเข้าร่วมกิจกรรมไปใช้ประโยชน์ หรือไม่ อย่างไร

() ไม่ได้ใช้ประโยชน์ () ได้นำไปใช้ประโยชน์ (กรณีนำไปใช้ให้ดำเนินการต่อ) ในเรื่อง

- () ประกอบอาชีพ มีรายได้หลัก () ประกอบอาชีพ มีรายได้เสริม มีรายได้เพิ่มมากขึ้น
- () พัฒนาอาชีพ () ต่อยอดอาชีพ () ขยายอาชีพ (จากอาชีพเดิมที่ดำเนินอยู่ให้ดีขึ้น)
- () ใช้ในการดำเนินชีวิต ช่วยเหลือครอบครัวให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น
- () ถ่ายทอดขยายผลให้แก่บุคคลอื่น หรือ ช่วยเหลือพัฒนาชุมชน ท้องถิ่น
- () ช่วยเหลือ พัฒนาชุมชน ท้องถิ่น
- () การพัฒนาตนเอง พัฒนาความรู้ ทักษะ หรือ ความเชี่ยวชาญให้กับตนเอง
- () อื่น ๆ ระบุ.....

ส่วนที่ 4 ปัญหา อุปสรรคและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับกิจกรรมการฝึกอบรม (เพื่อการปรับปรุงและพัฒนาการจัดกิจกรรมต่อไป)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ขอบคุณที่ท่านให้ความร่วมมือตอบแบบประเมินครบทุกข้อ

แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปะเหลียน

() ฝึกอบรมด้านอาชีพ () พัฒนาทักษะชีวิต () พัฒนาสังคมและชุมชน () เศรษฐกิจพอเพียง

โครงการ/หลักสูตรการทำบะหมี่ไก่ฉีกจำนวน 5 ชั่วโมง

จัดระหว่างวันที่.....ชื่อวิทยากร.....

XXXXXXXXXX

คำชี้แจงสำหรับแบบติดตาม

แบบติดตามนี้ ใช้สำหรับการติดตามผู้เรียนที่เข้ารับการอบรม และผ่าน/จบหลักสูตร

มีวัตถุประสงค์เพื่อ

1. เพื่อรวบรวมข้อมูลผู้ผ่าน/จบ หลักสูตรการฝึกอบรม ในการนำความรู้หรือทักษะ หรือประสบการณ์ที่ได้รับจากการฝึกอบรมไปใช้ประโยชน์ หลังจากจบหลักสูตรไปแล้ว
2. ระยะเวลาในการติดตามขึ้นอยู่กับสถานศึกษากำหนด(ภายใน 7,15,30 วัน) /และติดตามทุกคน
3. ประเด็นการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์จะขึ้นอยู่กับลักษณะหลักสูตร/โปรแกรมการเรียนรู้ ที่จัด

[illegible]

ลงชื่อ.....ผู้รายงาน

$$\left(\frac{1}{2} \right)$$

ตำแหน่ง...

วันที่ เดือน พ . ศ .

เคล็ดลับบะหมี่ไก่ฉีกรสเด็ด: อร่อย แซ่บ ทำง่าย ขายรวย!

สรุปเนื้อหาเกี่ยวกับพื้นฐานการทำบะหมี่ไก่ฉีก ตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ขั้นตอนการปรุงที่เน้นความเหนียวนุ่มของเส้นและเนื้อไก่ ไปจนถึงเทคนิคการปรุงรสให้ "แซ่บ" และกลมกล่อม รวมถึงแนวทางการทำเป็นอาชีพเสริมที่ใช้ต้นทุนต่ำแต่ได้สารอาหารครบถ้วน

วัตถุดิบและเคล็ดลับความอร่อย



เลือกอกไก่สดและเส้นบะหมี่ใหม่

ใช้อกไก่สดนุ่มพว่อนไม่มีกลิ่นและเส้นบะหมี่ใหม่เพื่อป้องกันกลิ่นหืน



เครื่องปรุงสร้างความ "แซ่บ"

ผสมพาสานซีอิ๊ว น้ำปลา น้ำตาล และเพิ่มพริกป่นหรือน้ำส้มพริกดอง เพื่อรสชาติที่จัดจ้าน



กระเทียมเจียวหอมกรุ่น

ใช้กระเทียมสดเจียวใหม่ช่วยเพิ่มความหอมและทำให้เส้นไม่ติดกัน



ขั้นตอนการปรุงให้มัดใจลูกค้า



เทคนิคการเตรียมไก่และเส้น

ต้มไก่ให้สุกแล้วฉีกเป็นเส้น และลวกเส้นในน้ำเดือดจัดไม่ให้เละ



การปรุงรสและคลุกเคล้า

คลุกเส้นกับน้ำมันกระเทียมก่อน แล้วจึงปรุงรสและใส่ไก่ตักคลุกให้เข้ากัน



การจัดเสิร์ฟให้น่ารับประทาน

วางไก่ฉีกด้านบน โรยกระเทียมเจียว เสิร์ฟพร้อมผักกวางตุ้งหรือถั่วงอกลวก



คิวอาร์โค้ด :
การทำบะหมี่ไก่
ฉีก



คิวอาร์โค้ด :
สไลด์ บะหมี่ไก่ฉีก

