

เอกสารเสนอขออนุมัติการจัดการเรียนการสอน
หลักสูตรพัฒนาทักษะและเสริมสร้างประสบการณ์ด้านอาชีพและคุณภาพชีวิต

ชื่อวิชา อาหารท้องถิ่นเมืองตราด
รหัสวิชา 17080117

วิทยาลัยชุมชนตราด
สำนักบริหารงานวิทยาลัยชุมชน
สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา
กระทรวงศึกษาธิการ

(เอกสารนี้เป็นเอกสารสิทธิ์ของวิทยาลัยชุมชนตราด ห้ามเผยแพร่)

รหัสวิชา 17080117

ชื่อวิชา อาหารท้องถิ่นเมืองตราด

เวลาเรียนรู้ 30 ชั่วโมง

ชื่อสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ความเข้าใจหลักในการทำอาหารท้องถิ่นเมืองตราด ได้แก่ การทำข้าวแดง-แกงเขียวหวานไก่ ไก่ต้มระกำ ก๋วยเตี่ยวผัดปู หมูชะมวง และปลาทุ้มหวาน
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถประกอบอาชีพและเผยแพร่ความรู้ให้ผู้อื่นได้
3. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีคุณธรรม จริยธรรม ในการประกอบอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาการทำข้าวแดง-แกงเขียวหวานไก่ ไก่ต้มระกำ ก๋วยเตี่ยวผัดปู หมูชะมวง และปลาทุ้มหวาน เพื่อรับประทานเองในครอบครัวและฝึกให้เกิดความชำนาญ ทำเป็นสินค้าจำหน่ายเพิ่มรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว

ความรู้พื้นฐานของผู้เรียน

1. มีความสนใจการทำอาหาร
2. มีความรู้ความเข้าใจภาษาไทย สามารถสื่อสารได้

สมรรถนะผู้จบการฝึกอบรมที่พึงประสงค์

1. ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ ความเข้าใจและสามารถทำอาหารท้องถิ่นเมืองตราด
2. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถประกอบอาชีพและเผยแพร่ความรู้ให้ผู้อื่น
3. ผู้เข้ารับการอบรมมีคุณธรรม จริยธรรม ในการประกอบอาชีพ

ผู้เข้ารับการอบรมจบแล้วสามารถประกอบอาชีพ/ปฏิบัติงาน

1. ทำอาหารท้องถิ่นเมืองตราดรับประทานในครัวเรือน
2. ทำอาหารท้องถิ่นเมืองตราดสำหรับขาย

แผนการจัดการเรียนรู้

รหัสวิชา 17080117

ชื่อวิชา อาหารท้องถิ่นเมืองตราด

จำนวน 30 ชั่วโมง

หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 การทำข้าวแดง-แกงเขียวหวานไก่

เวลาในการฝึกอบรม 6 ชั่วโมง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
1. ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องการทำข้าวแดง - แกงเขียวหวานไก่ 2. ผู้เข้ารับการอบรมเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำข้าวแดง - แกงเขียวหวานไก่ 3. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถคำนวณต้นทุนการผลิตได้ 4. ผู้เข้ารับการอบรมตระหนักในเรื่องคุณธรรม จริยธรรม ในการทำข้าวแดง - แกงเขียวหวานไก่	1. การทำข้าวแดง - แกงเขียวหวานไก่ 2. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำข้าวแดง - แกงเขียวหวานไก่ 3. ขั้นตอนในการทำข้าวแดง - แกงเขียวหวานไก่ 4. การคำนวณต้นทุนการผลิต 5. คุณธรรม จริยธรรมในการทำข้าวแดง - แกงเขียวหวานไก่	- บรรยาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	- สังเกตการทำกิจกรรม - การฝึกปฏิบัติ - ประเมินผลผลิต

หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 การทำไก่ต้มระกำ

เวลาในการฝึกอบรม 6 ชั่วโมง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
1. ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องการทำไก่ต้มระกำ 2. ผู้เข้ารับการอบรมเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำไก่ต้มระกำ 3. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถคำนวณต้นทุนการผลิตได้	1. การทำไก่ต้มระกำ 2. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำไก่ต้มระกำ 3. ขั้นตอนในการทำไก่ต้มระกำ 4. การคำนวณต้นทุนการผลิต	- บรรยาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	- สังเกตการทำกิจกรรม - การฝึกปฏิบัติ - ประเมินผลผลิต

4. ผู้เข้ารับการอบรมตระหนักในเรื่องคุณธรรม จริยธรรม ในการทำไม้ระก้า	5. คุณธรรม จริยธรรมในการทำไม้ระก้า		
---	------------------------------------	--	--

หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 การทำถ้วยเตี้ยมัดปู

เวลาในการฝึกอบรม 6 ชั่วโมง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
1. ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องการทำถ้วยเตี้ยมัดปู 2. ผู้เข้ารับการอบรมเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ ถ้วยเตี้ยมัดปู 3. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถคำนวณต้นทุนการผลิตได้ 4. ผู้เข้ารับการอบรมตระหนักในเรื่องคุณธรรม จริยธรรม ในการทำถ้วยเตี้ยมัดปู	1. การทำถ้วยเตี้ยมัดปู 2. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำถ้วยเตี้ยมัดปู 3. ขั้นตอนในการทำถ้วยเตี้ยมัดปู 4. การคำนวณต้นทุนการผลิต 5. คุณธรรม จริยธรรมในการทำถ้วยเตี้ยมัดปู	- บรรยาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	- สังเกตการทำกิจกรรม - การฝึกปฏิบัติ - ประเมินผลผลิต

หน่วยการเรียนรู้ที่ 4 การทำหมุชะมวง

เวลาในการฝึกอบรม 6 ชั่วโมง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
1. ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องการทำหมุชะมวง 2. ผู้เข้ารับการอบรมเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ หมุชะมวง 3. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถคำนวณต้นทุนการผลิตได้ 4. ผู้เข้ารับการอบรมตระหนักในเรื่องคุณธรรม จริยธรรม ในการทำหมุชะมวง	1. การทำหมุชะมวง 2. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำหมุชะมวง 3. ขั้นตอนในการทำหมุชะมวง 4. การคำนวณต้นทุนการผลิต 5. คุณธรรม จริยธรรมในการทำหมุชะมวง	- บรรยาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	- สังเกตการทำกิจกรรม - การฝึกปฏิบัติ - ประเมินผลผลิต

หน่วยการเรียนรู้ที่ 5 การทำปลาทุ้มหวาน

เวลาในการฝึกอบรม 6 ชั่วโมง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
1. ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องการทำปลาทุ้มหวาน 2. ผู้เข้ารับการอบรมเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำปลาทุ้มหวาน 3. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถคำนวณต้นทุนการผลิตได้ 4. ผู้เข้ารับการอบรมตระหนักในเรื่องคุณธรรม จริยธรรม ในการทำปลาทุ้มหวาน	1. การทำปลาทุ้มหวาน 2. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำปลาทุ้มหวาน 3. ขั้นตอนในการทำปลาทุ้มหวาน 4. การคำนวณต้นทุนการผลิต 5. คุณธรรม จริยธรรมในการทำปลาทุ้มหวาน	- บรรยาย - สาธิต - ฝึกปฏิบัติ	- สังเกตการทำกิจกรรม - การฝึกปฏิบัติ - ประเมินผลผลิต

วิทยาลัยชุมชนตราด

สรุปชั่วโมงหน่วยการเรียนรู้

ที่	หน่วยการเรียนรู้	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
1	การทำข้าวแดง-แกงเขียวหวานไก่	1 ชั่วโมง	5 ชั่วโมง	6 ชั่วโมง
2	การทำไก่ต้มระกำ	1 ชั่วโมง	5 ชั่วโมง	6 ชั่วโมง
3	การทำก๋วยเตี๋ยวผัดปู	1 ชั่วโมง	5 ชั่วโมง	6 ชั่วโมง
4	การทำหมูชะมวง	1 ชั่วโมง	5 ชั่วโมง	6 ชั่วโมง
5	การทำปลาทุ้มหวาน	1 ชั่วโมง	5 ชั่วโมง	6 ชั่วโมง
	รวม	5 ชั่วโมง	25 ชั่วโมง	30 ชั่วโมง

เกณฑ์การประเมิน

ประเมินจากเกณฑ์การให้คะแนนเกรด 1 - 4

หมายเหตุ เวลาเรียนต้องไม่น้อยกว่า 80%

อุปกรณ์ที่ใช้

- | | |
|----------------|----------------|
| 1. มีด | 8. สาก |
| 2. กะละมัง | 9. กระทะ |
| 3. ตะหลิว | 10. ถาดสแตนเลส |
| 4. หม้อสแตนเลส | 11. เต้าแก๊ส |
| 5. ครก | 12. ตะกร้า |
| 6. ทัพพี | 13. เชียงไม้ |
| 7. ถูมมือยาง | 14. ผ้าขนหนู |

วัตถุดิบ

- | | | | |
|----------------------|---------------------|--------------------------|------------------|
| 1. ข้าวไร้งาม | 10. หัวหอม+กระเทียม | 19. ผักชีฝรั่ง + หอมใหญ่ | 28. ใบชะมวง |
| 2. ซอสแดง | 11. ปูม้าแกะ | 20. ข้าวอ่อน | 29. น้ำพริกชะมวง |
| 3. ไข่ไก่ | 12. ออโต้+เลือดไก่ | 21. เส้นเล็ก | 30. น้ำปลา |
| 4. ต้นหอม+ผักชี | 13. กะทิ | 22. ถั่วงอก | 31. ปลาทุ้ม |
| 5. พริกอ่อนเขียว+แดง | 14. น้ำตาลทราย | 23. ปูม้าเล็ก | 32. พริกแห้ง |
| 6. ใบโหระพา | 15. น้ำมันพืช | 24. ใบกุยช่าย | 33. เกลือป่น |

7. ใบมะกรูด	16. น้ำส้มสายชู	25. น้ำตาลอ้อย	34. พริกไทย
8. แตงกวา	17. โคร่งไก่ + สะโพกไก่	26. น้ำตาลปีบ	35. น้ำมะนาว
9. พริกเขียว	18. ระวังเปรี้ยว	27. หมูสามเหลี่ยม	

จำนวนผู้เรียนที่รับ

รุ่นละ 20 คน

งบประมาณ

1. ค่าตอบแทนวิทยากร	300 บาท x 30 ชม.	=	9,000 บาท
2. ค่าวัสดุที่ใช้ประกอบการเรียนการสอน	5 บาท x 30 ชม. x 20 คน	=	3,000 บาท
3. ค่าสาธารณูปโภค	2 บาท x 30 ชม. x 20 คน	=	1,200 บาท
		รวม	13,200 บาท

ค่าใช้จ่ายรายหัว (เฉลี่ย)

ค่าใช้จ่าย/คน = 660 บาท

ศักยภาพในการเรียนการสอน

- แหล่งศึกษาค้นคว้า
 1. ห้องสมุดวิทยาลัยชุมชนตราด
 2. Internet
 3. หน่วยงานราชการ
 4. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
- สถานที่การฝึกอบรม
 1. วิทยาลัยชุมชนตราด
 2. ชุมชนในจังหวัดตราด

- ศักยภาพผู้สอน

ชื่อ-สกุล	คุณวุฒิ	ผลงาน/ประสบการณ์
นางอรอนงค์ คล่องกิจกุล	กศ.บ. สังคมศึกษา	<ul style="list-style-type: none"> - หัวหน้ากลุ่มการงานอาชีพพื้นฐานอาชีพโรงเรียนอนุบาลตราด 25 ปี - วิทยากรแนะนำอาชีพชุมชนของจัดหางานจังหวัดตราด /แรงงานจังหวัดตราด - วิทยากรฝึกอาชีพขบวนการแก้จนของแรงงานจังหวัดตราด - วิทยากรท้องถิ่นของวิทยาลัยชุมชนตราด