

## หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

**ชื่อหลักสูตร** การทำหมุยอพริกไทยดำ จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

### ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพหลักสูตรการทำหมุยอพริกไทยดำ และการต่อยอดอาชีพ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพหรือใช้ในชีวิตประจำวันได้

### หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรม มีความรู้ ความเข้าใจในอาชีพการทำหมุยอพริกไทยดำ

๒. เพื่อพัฒนาด้านอาชีพให้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรมและนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

๓. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย

๔. เพื่อให้มีความรู้ด้านการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า การประชาสัมพันธ์ และเทคนิค

การบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด

### กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา โครงสร้างหลักสูตรการทำหมวยพริกไทยดำ จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำหมวยพริกไทยดำ และการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำหมวยพริกไทยดำ	- อุปกรณ์และในการทำหมวยพริกไทยดำ <b>อุปกรณ์</b> ๑. หม้อ ขาม สำหรับคลุกส่วนผสม ๒. ถุงมือ ๓ กระดาษอะลูมิเนียมฟรอยด์ ๒ ม้วน ๔ फिल्मถนอมอาหาร ๑ ม้วน ๕ เครื่องปั่นแบบบดสับ <b>วัสดุในการทำหมวยพริกไทยดำ</b> - เนื้อหมูบด ๓ กิโลกรัม - น้ำตาลทราย ๑ กิโลกรัม - เกลือป่น ๑ ถุง - ผงปรุงรส ๑ ถุง - ซีอิ้วขาว ๑ ขวด - แป้งข้าวโพด ๑ ถุง - กระเทียม ๑ กิโลกรัม - พริกไทยดำ ๑ ถุง - เบกิ้งโซดา ๑ ถุง - น้ำปลา ๑ ขวด - น้ำแข็ง ๑ ถุง - น้ำมันพืช ๑ ขวด - ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำหมวยพริกไทยดำ - ปฏิบัติการทำหมวยพริกไทยดำ	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำหมวยพริกไทยดำ และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุในการทำหมวยพริกไทยดำ - วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการทำหมวยพริกไทยดำ ในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	
๒	การทำหมวยพริกไทยดำ	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำหมวยพริกไทยดำได้ ๒.สามารถการทำหมวยพริกไทยดำได้	การทำหมวยพริกไทยดำ ๑. นำเนื้อหมูผสมกับน้ำปลา น้ำมันพืช น้ำตาลทราย พริกไทยดำ กระเทียม ซีอิ้วขาว เกลือ ใส่ลงไปเครื่องปั่น ๒. ตามด้วยเบกิ้งโซดา หรือผงฟู แป้งข้าวโพด และน้ำแข็ง จากนั้นก็เปิดเครื่องปั่นจนเนื้อหมูเนียนละเอียด ๓. เมื่อปั่นเสร็จแล้ว ตักใส่ขาม ใช้ฟิล์มถนอมอาหารปิดปากขามให้สนิท และนำไปแช่ตู้เย็นช่องแช่แข็ง ๑ ชั่วโมง แล้วนำออกจากช่องแช่แข็ง นวดเนื้อหมูต่อไปอีกประมาณ ๕ นาที ๔. เตรียมใบตองและเชือก สำหรับห่อหมวยวางใบตองซ้อนกันประมาณ ๓ ชั้น ๕. ตักส่วนผสมลงไปแล้วม้วนใบตองให้เป็นแนวยาว จากนั้นก็มัดด้วยเชือกให้แน่น ๖. ต้มหม้อนึ่งจนน้ำเดือด ยำหมวยลงไปนึ่ง ใช้เวลานึ่ง ๓๐ นาที จนหมวยสุก เสร็จแล้วก็นำหมวยขึ้นมา แกะใบตองออก แล้วนำมาทำอาหารหรือจัดเสิร์ฟได้เลย ถ้าหากยังไม่รับประทาน ก็ยังไม่ต้องแกะใบตองออก	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำหมวยพริกไทยดำ พร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๔ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	การจัดการและการ จำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการ จัดการและการ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรมใน การประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคการทำบรรจุ ภัณฑ์เพื่อให้เกิด เอกลักษณ์และเป็นที่ สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรก คุณธรรมในการประกอบ อาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

### สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องความรู้เบื้องต้น การทำหมุยอพริกไทยดำ
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น/ปราชญ์ชาวบ้าน
๓. เนื้อหาวิชาการทำหมุยอพริกไทยดำ
๔. ใบความรู้เรื่องการทำหมุยอพริกไทยดำ
๕. พบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๖. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ เช่น ชั่งนึ่งอาหาร ที่คีบอาหาร ถาด ตะแกรง มีด  
เขียง ฯลฯ

### การวัดและประเมินผล

๑. แบบประเมินความพึงพอใจ
๒. ผลงาน/ชิ้นงาน

### เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของกลุ่มตัวอย่าง ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๘๐

### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากการจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

### การเทียบโอน -

ลงชื่อ .....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวรุ่งทิwa กัลยาณมิตร)  
ครู อาสาสมัครฯ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางอุบล ตีร์รัมย์)  
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา



โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน

หลักสูตรการทำหมูยอพริกไทยดำ  
จำนวน ๕ ชั่วโมง



ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา  
สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัด  
ฉะเชิงเทรา