

ชื่อหลักสูตรฝึกอาชีพการทำสาकुไส้หมู และข้าวเกรียบปากหม้อ

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาซีพหลักสูตรฝึกอาชีพการทำสาकुไส้หมู และข้าวเกรียบปากหม้อ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ 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. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะ เพื่อนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประกอบอาชีพหรือใช้ในชีวิตประจำวันได้
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว ลดรายจ่าย หรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

๑. ผู้ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรฝึกอาชีพการทำสาकुไส้หมูและข้าวเกรียบปากหม้อ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้อ	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำสาकुไส้หมู และข้าวเกรียบปากหม้อ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำสาकुไส้หมู และข้าวเกรียบปากหม้อ ได้	- อุปกรณ์การทำสาकुไส้หมู และข้าวเกรียบปากหม้อ - เตาถ่าน - กะลั่งมั่ง - ช้อน - ถาด - ไม้พาย -วัสดุการทำสาकुไส้หมู และข้าวเกรียบปากหม้อ - แป้งมันสำปะหลัง จำนวน ๑ กิโลกรัม - แป้งข้าวเจ้า จำนวน ๑ กิโลกรัม - ถั่วลิสงบด ขนาด ๕๐๐ กรัม จำนวน ๒ ถูง - น้ำมันพืช จำนวน ๑ ขวด - กระทียมกลีบจีน จำนวน ๕ ซีด - รากผักชี จำนวน ๓ ซีด	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำสาकुไส้หมู และข้าวเกรียบปากหม้อและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำสาकुไส้หมู และข้าวเกรียบปากหม้อ- วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำสาकुไส้หมู และข้าวเกรียบปากหม้อ แต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	

			<ul style="list-style-type: none"> - ผักกาดหอม จำนวน ๑ กิโลกรัม - น้ำตาลปีบ จำนวน ๒ กิโลกรัม - ซีอิ๊วขาว จำนวน ๑ ขวด - หัวไชโป้ว จำนวน ๑ กิโลกรัม - พริกชี้หนูหอม จำนวน ๔ ชีด - หมูสับ จำนวน ๒ กิโลกรัม <p>- ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์</p>			
๒	การทำขนมจากมะพร้าวอ่อน	<p>- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมจากมะพร้าวอ่อน</p> <p>-สามารถทำขนมจากมะพร้าวอ่อนได้</p>	<p>- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำสาकुไส้หมู และข้าวเกรียบปากหม้อ</p> <p>- ปฏิบัติการทำสาकुไส้หมู และข้าวเกรียบปากหม้อ</p> <p>- ขั้นตอนการทำข้าวเกรียบปากหม้อ</p> <p>การทำไส้หมู</p> <p>- โขลกพริกไทย รากผักชี และกระเทียมให้ละเอียดเข้ากัน เตรียมไว้</p> <p>- เหน้้ำมันพืชใส่กระทะนำขึ้นตั้งไฟ ใส่เครื่องที่โขลกไว้ลงไปผัดจนหอม ใส่หมูลงผัดจนสุก ใส่หัวไชโป้ว ปูรงรสด้วยซอส และน้ำตาลปีบ ผัดจนแห้งเหนียว ยกออกจากเตา ใส่ถั่วลิสงแล้วกวนให้เข้ากันอีกครั้ง เตรียมไว้</p> <p>วิธีทำข้าวเกรียบปากหม้อ</p> <p>- นำแป้งข้าวเจ้า ๑ กิโลกรัม แป้งมัน ๑ กิโลกรัม และน้ำคนผสมเข้าด้วยกันจนละลาย</p> <p>- ตักส่วนผสมแป้งลงบนปากหม้อแล้วเกลี่ยเป็นวงกลม ปิดฝานิ่งจนสุก หรือเป็นสีใสๆ</p> <p>- ตักไส้หมูที่ผัดทิ้งไว้วางตรงกลางแป้งที่วางกลมไว้บนเตา ใช้พายปาดแป้งขึ้นห่อให้มีดชิด ตักใส่ถาด</p> <p>- นำที่ตักใส่ถาดพรมด้วยน้ำมัน</p> <p>กระเทียมเจียว จัดใส่จาน โรยกระเทียมเจียว เสิร์ฟคู่กันกับผักกาดหอม พริกชี้หนู</p>	-		๔ ชั่วโมง

		<p>การทำสาकुไส้หมู อุปกรณ์การทำสาकुไส้หมู</p> <ul style="list-style-type: none"> - เต่าถ่าน - กะล้งม้ง - ช้อน - ถาด - หม้อ <p>-วัสดุการทำสาकुไส้หมู</p> <ul style="list-style-type: none"> - ถั่วลิสงบด ขนาด ๕๐๐ กรัม จำนวน ๒ ถุง - เม็ดสาकु ขนาด ๕๐๐ กรัม จำนวน ๒ ถุง - น้ำมันพืช จำนวน ๑ ขวดๆ ละ ๕๐ บาท - กระทียมกลีบจีน จำนวน ๕ ซีด - รากผักชี จำนวน ๓ ซีด - ผักกาดหอม จำนวน ๑ กิโลกรัม - น้ำตาลปีบ จำนวน ๒ กิโลกรัม - ซีอิ้วขาว จำนวน ๑ ขวด - หัวไชโป้ว จำนวน ๑ กิโลกรัม - พริกชี้หนูหอม จำนวน ๔ ซีด - หมูสับ จำนวน ๒ กิโลกรัม <p>การทำสาकुไส้หมู</p> <p>- ขั้นตอน</p> <p>การทำไส้หมู</p> <p>- โขลกพริกไทย รากผักชี และกระทียมให้ละเอียดเข้ากัน เตรียมไว้</p> <p>- เทน้ำมันพืชใส่กระทะนำขึ้นตั้งไฟ ใส่เครื่องที่โขลกไว้ลงไปผัดจนหอม ใส่หมูลงผัดจนสุก ใส่หัวไชโป้วปรุงรสด้วยซอส และน้ำตาลปีบ ผัดจนแห้งเหนียว ยกออกจากเตา ใส่ถั่วลิสงแล้วกวนให้เข้ากันอีกครั้ง เตรียมไว้</p> <p>วิธีทำการทำตัวสาकु</p> <p>- เม็ดสาकु มาผสมแช่กับน้ำอุ่น แล้วทิ้งไว้</p> <p>วิธีการทำสาकुไส้หมู</p> <ul style="list-style-type: none"> - นำเม็ดสาकुที่แช่กับน้ำอุ่นไว้ แล้วปั้นไส้หมูให้พอดีคำ แล้วห่อด้วยเม็ดสาकु - นำไปนึ่งประมาณ ๕ นาที จนเม็ดสาकुใส เสิร์ฟขายกับพริกชี้หนูสดกับผักกาดหอม 		
--	--	--	--	--

๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหา เทคนิคการ จัดการและการ จำหน่าย ผลิตภัณฑ์และ การมีคุณธรรม ในการประกอบ อาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาด และช่องทางการจัด จำหน่าย	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคการทำ รวมถึงสอดแทรก คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำสาธิตใส่หมวก และข้าวเกรียบปากหม้อ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

- วุฒิบัตร ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

การเทียบโอน

-

