

หลักสูตรการทำเกี้ยวซ่า

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทราเห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพ โครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัย เคารพในคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำเกี้ยวซ่า
๓. เพื่อสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำเกี้ยวซ่า

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การฝึกอาชีพการทำเกี้ยวซ่าและการเตรียมวัสดุ	- มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การฝึกอาชีพการทำเกี้ยวซ่า	- อุปกรณ์และการฝึกอาชีพการทำเกี้ยวซ่า อุปกรณ์ - หม้อ - กะละมัง - กระทะ - ช้อนตวง - ถาด วัสดุการทำเกี้ยวซ่า - หมูบดปนมัน จำนวน ๑ กิโลกรัม - ชিংซอย จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม - กระเทียม จำนวน ๑ กิโลกรัม - ต้นหอม จำนวน ๐.๒ กิโลกรัม - พริกไทยป่น จำนวน ๑ ขวด - เกลือ จำนวน ๒ ห่อ - น้ำตาลทราย จำนวน ๑ กิโลกรัม - ผงปรุงรสหมู จำนวน ๒ ซอง - น้ำมันงา จำนวน ๑ ขวด - แผ่นเกี้ยวซ่า จำนวน ๑ กิโลกรัม	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำเกี้ยวซ่าและเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำเกี้ยวซ่า - วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการทำเกี้ยวซ่าในแต่ละขั้นตอน	๓๐ นาที	
๒	การทำเกี้ยวซ่า	๑. เพื่อให้ผู้เรียนความรู้พื้นฐานด้านการทำเกี้ยวซ่า ๒. สามารถทำเกี้ยวซ่า	ขั้นตอนการทำ ๑. นำกะหล่ำปลีมาซอยเป็นเส้นๆ จากนั้นสับให้พอละเอียด นำชিংและกระเทียมมาชูด ๒. นำหมูสับใส่ลงในชามผสม ก่อนนำมาใส่ควรแช่ช่องฟรีสให้เย็นจัดก่อน ๓. ตามด้วยเครื่องปรุง กระเทียม ชিং บด แป้งข้าวโพด พริกไทยป่น เกลือไทย น้ำตาลทราย ผงปรุงรสหมู น้ำมันงา นวดให้ทุกอย่างเข้ากัน ๔. ใส่กะหล่ำปลี และต้นหอมตามลงไป นวดให้พอเข้ากันอีกครั้ง นำไปแช่ตู้เย็น ๓๐ นาทีเป็นอย่างน้อย	-วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำเกี้ยวซ่าพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๔ ชั่วโมง

			<p>๕. ห่อเกี่ยวชำ นำฝิ่งที่มีแบ่งไว้ด้านใน ตักใส่ประมาณ ๑ ช้อนชา ใช้น้ำลูบ ขอบ บีบตรงกลางให้ขอบแบ่งติดกัน จากนั้นจับจีบ</p> <p>๖. ตั้งกระทะเทปล่อน ใส่น้ำมันลงไป เล็กน้อย ใส่เกี่ยวชำลงไปในกระทะ จากนั้นเปิดไฟกลางค่อนอ่อน</p> <p>๗. รอประมาณ ๒-๓ นาทีเพื่อให้อัน เกี่ยวชำมีสีน้ำตาลอ่อน จากนั้นใส่น้ำเปล่าลงไปให้ท่วมครึ่งหนึ่งของตัว เกี่ยว</p> <p>๘. ปิดฝา นึ่งต่อประมาณ ๗ นาที จากนั้นตั้งไฟต่อไปจนน้ำแห้งสนิท ปิดแก๊ส เป็นอันเสร็จ</p>			
๓	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่น่าสนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	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. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำเก็วซ่า

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

การเทียบโอน

-