

หลักสูตรการทำบ๊ะจ่าง

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วยอาชีพ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์ กลุ่มอำนวยการ และอาชีพเฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติ ที่ดีต่อการประกอบอาชีพ และทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทราเห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของ สถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งเน้นเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องตลอดชีวิตจึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้นกลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมงเพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกันสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

- ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
- ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการทำบ๊ะจ่าง
- ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

- ผู้ไม่มีอาชีพ
- ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพพระยะสัน (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำบ๊ะจ่าง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำบ๊ะจ่าง	-มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำบ๊ะจ่างได้	- อุปกรณ์ การทำบ๊ะจ่าง - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ ๑.ข้าวเหนียว จำนวน ๑ กิโลกรัม ๒.หมูสันใน จำนวน ๑กิโลกรัม ๓.ถั่วลิสง จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม ๔.กุ้งแห้ง จำนวน ๐.๕กิโลกรัม ๕.เห็ดหอม จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม ๖.หัวไชโป้ว จำนวน ๐.๕กิโลกรัม ๗.กุนเชียง จำนวน ๐.๕กิโลกรัม ๘.น้ำตาลทราย จำนวน ๑ กิโลกรัม ๙.ซอสปรุงรส จำนวน ๑ ขวด ๑๐.ซอสหอยนางรมจำนวน ๑ ขวด ๑๑.ซีอิ้วดำขวดเล็ก จำนวน ๑ ขวด ๑๒.พริกไทย จำนวน ๑ ขวด ๑๓.กระเทียม จำนวน ๐.๕ กิโลกรัม ๑๔.น้ำมันพืช จำนวน ๑ ขวด	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำบ๊ะจ่าง เทคนิคการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์การทำบ๊ะจ่าง	๓๐ นาที	
๒	วิธีการทำบ๊ะจ่าง	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำบ๊ะจ่าง - สามารถแปรรูปเห็ดได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำบ๊ะจ่าง - ปฏิบัติลงมือการทำบ๊ะจ่าง - ขั้นตอนการทำบ๊ะจ่าง 1.นำ ถั่วลิสง ไปล้างน้ำให้สะอาด 2.ตั้งกระทะนำเห็ดหอมซอยลงผัดกับน้ำมันจนส่งกลิ่นหอม ตามด้วย กุ้งแห้ง และถั่วลิสง ที่ล้างสะอาด			

			<p>แล้ว ผัดให้เข้ากัน แล้วใส่ข้าวเหนียวดิบที่แช่น้ำแล้วลงไปผัด</p> <p>3. บรรจุด้วย ซีอิ้วขาว ซีอิ้วดำ น้ำตาลทราย และพริกไทยป่น คลุกเคล้าให้เข้ากัน</p> <p>4. นำไปผัดที่แช่น้ำทิ้งไว้จนนิ่ม และต้มฆ่าเชื้อแล้ว มาซ้อนกัน 2 ใบ แล้วม้วนให้เป็นทรงกรวย ตักข้าวเหนียวที่ผัดไว้ใส่ลงไป ตามด้วย กุนเชียงทอด หมูสันในหมัก</p> <p>-5. ห่อปิดให้เป็นทรงสามเหลี่ยม มัดด้วยเชือกให้แน่น</p> <p>6. นำใส่ลังถึงนึ่งไฟกลาง เป็นเวลา 1 ชั่วโมง หรือจนกว่าข้าวเหนียวจะสุก</p> <p>7. สามารถนำไปเป็นของไหว้หรือรับประทานเป็นของว่างได้เลย</p>			
๓.	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาดและช่องทางการจัดจำหน่าย	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้น รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	
					๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียน ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำปะจ่าง
เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

การเทียบโอน

-