

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ อาหารดองซีอิ๊วญี่ปุ่น จำนวน ๓ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านโพธิ์

- กลุ่มอาชีพเกษตร กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

อาหารดองซีอิ๊วญี่ปุ่น เป็นเมนูที่กำลังฮอตฮิตจากประเทศเกาหลี แฝมยังทำได้ง่าย ๆ เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ดแสนอร่อย กะหล่ำปลีซอย แครอทซอย ข้าวสวยร้อน ๆ รับรองน่ากิน อร่อยฟินเวอร์ โดยนำแผ่นสาหร่ายมาใส่ทำคำแต่พอดีทาน รับรองน่ากิน อร่อยฟินเวอร์ ปัจจุบันเป็นเมนูที่ผู้คนหันมานิยมรับประทาน “กึ่งดองซีอิ๊ว” ซึ่งเป็นเมนูรสเด็ด ต้นตำรับมาจากวัฒนธรรมเกาหลีที่นำกุ้งสด ๆ มาดองกับน้ำดอง หรือที่เราเรียกว่า ซอสถั่วเหลืองกับสาเกปรุงรส ชิง แอปเปิ้ล

เมนูดองซีอิ๊วเกาหลีแต่ละสูตรคือการนำวัตถุดิบมาดองกับซอสที่มีเบสเป็นซอสถั่วเหลืองที่ถูกปรุงรสชาติให้กลมกล่อมและละมุนมากขึ้น จุดเริ่มต้นของเมนูดองซีอิ๊วเกาหลีเริ่มมาจากสมัยโซซอนที่เอาปูมาดองกับตะกอนสุราและเกลือ จากนั้นก็มีการเอาวัตถุดิบอื่นนอกจากปู ไม่ว่าจะเป็นกุ้ง แคลมอน หรือไข่ ตามวัฒนธรรมการกินที่เปลี่ยนไปในแต่ละยุค ชาวเกาหลีนิยมนำเมนูดองซีอิ๊วเกาหลีไปทานกับข้าวสวยเปล่าๆ เพราะซอสดองซีอิ๊วเกาหลีมีรสชาติกลมกล่อมอยู่แล้ว เมนูดองซีอิ๊วเกาหลียังจัดเป็นเครื่องเคียงให้กับอาหารเกาหลีจานอื่นๆได้อีกด้วย สกร.อำเภอบ้านโพธิ์ จึงมีการส่งเสริมการทำอาหารดองซีอิ๊วตามความต้องการ ของประชาชนเพื่อสร้างรายได้จากการประกอบอาชีพ

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นการ จัดหลักสูตรอาชีพสร้างสรรค์ ที่มีความยืดหยุ่น ทั้งด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการเรียนรู้การวัดและประเมินผล เน้นบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ ของทรัพยากรธรรมชาติในเขตพื้นที่ให้บริการ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิ ประเทศ และทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิต ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ ในเขตพื้นที่

๒. การจัดการศึกษาการประกอบอาชีพการทำอาหารดองซีอิ๊วญี่ปุ่น มุ่งเน้นให้ผู้ไม่มีอาชีพ ผู้มีอาชีพแล้วและ ต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง โดยจัดการศึกษาอย่างทั่วถึงเท่าเทียมกัน และเน้นความรู้คู่ คุณธรรม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. การจัดการเรียนรู้ มุ่งเน้นการอบรม เพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมายผู้ไม่มีอาชีพ หรือผู้ที่มีอาชีพแล้ว และต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง ให้มีความพร้อมที่จะทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในอาหารดองซีอิ๊วญี่ปุ่น
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำอาหารดองซีอิ๊วญี่ปุ่น
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

- ๓ ชั่วโมง แบ่งเป็น
ภาคทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ จำนวน ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	อธิบายช่องทางในการประกอบอาชีพ	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓. การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ ๔. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่อง ความสำคัญของอาชีพ การทำอาหารดองซีอิ๊วญี่ปุ่น ๒. ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำอาหารดองซีอิ๊วข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ประกอบการประชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุน และ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ ๓. วิทยากรกับผู้เรียน ร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบวิธีการในการประกอบอาชีพการทำอาหารดองซีอิ๊วกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและ	๒๐ นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				ศักยภาพของผู้เรียน เช่นการเป็นเจ้าของ กิจการ การรับจ้าง เป็นต้น		
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	มีทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ บอกวิธีการจัดเตรียม สถานที่ ในการประกอบ อาชีพการทำอาหารดองซีอิ๊วญี่ปุ่นได้ ถูกต้อง ๒.๒ บอกขั้นตอน การจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และ เครื่องมือที่ใช้ในการทำอาหารดองซีอิ๊วญี่ปุ่นได้ถูกต้อง ๒.๓ บอกขั้นตอน การทำอาหารดองซีอิ๊วญี่ปุ่น ถูกต้อง ตามขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน	๒.๑ สถานที่ ในการประกอบ อาชีพ ๒.๒ ขั้นตอนการเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ ๒.๓ จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสาร เกี่ยวกับ ส่วนผสม เครื่องปรุงและ วัตถุดิบของการ ทำอาหารดองซีอิ๊วญี่ปุ่น ๒.๔ จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสาร ของอุปกรณ์ใน การทำอาหารดองซีอิ๊ว ญี่ปุ่น ๒.๕ จัดให้ผู้เรียนศึกษา วิธีการ เตรียม ส่วนประกอบในการทำ พร้อมวิธีการทำ และฝึก ปฏิบัติ ๒.๖ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวิธี และ ขั้นตอนในการ ทำอาหารดองซีอิ๊วญี่ปุ่น ๒.๕ จัดให้ผู้เรียนรู้จัก วัตถุดิบใน การทำอาหาร ดองซีอิ๊วญี่ปุ่นรูปแบบ ต่างพร้อม ปฏิบัติ ๒.๖ อธิบายขั้นตอนการ จัด และ ตกแต่งการ บรรจุอาหารดองซีอิ๊ว ญี่ปุ่นลงในกล่อง บรรจุ ภัณฑ์	๒๐ นาที	๒ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำอาหารคองซีอิ๊วญี่ปุ่น	<p>๓.๑ สามารถบริหารจัดการ ควบคุม วางแผนการทำอาหารคองซีอิ๊วญี่ปุ่น</p> <p>๓.๒ สามารถบอก ขั้นตอนและรายละเอียดการ จัดทำ องค์ ประกอบการตลาด สำหรับการเข้าสู่ ตลาดของอาชีพการทำอาหารคองซีอิ๊วญี่ปุ่น</p> <p>๓.๓ สามารถบอก อุปสรรคและความเสี่ยงของอาชีพการทำอาหารคองซีอิ๊วญี่ปุ่น</p> <p>๓.๔ สามารถจัดทำ แผนการตลาดเพื่อเข้าสู่อาชีพการทำอาหารคองซีอิ๊วญี่ปุ่นให้ ครอบคลุม และมี ประสิทธิภาพ สูงสุด</p>	<p>๓.๑ สํารวจและศึกษา แหล่ง วัสดุ อุปกรณ์ของ แหล่ง ทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนดและการ ควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ</p> <p>๓.๓ ศึกษาการลดต้นทุน การ ผลิตแต่คุณภาพคง เดิม</p> <p>๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัย ความเสี่ยงที่คาด ว่า จะ เกิดขึ้น และมี แนวทาง ในการจัดการ ความเสี่ยง</p> <p>๓.๕ ศึกษาข้อมูล การตลาด และ วิเคราะห์ ความ ต้องการของ ตลาดในชุมชน</p> <p>๓.๖ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และ แผนการ จัดการตลาดที่ เกี่ยวข้องกับการขาย</p> <p>๓.๗ ดำเนินการตาม กระบวนการจัดการ การตลาด เช่น การคิด ต้นทุนการผลิต การ ก าหนดราคาขาย การ ส่งเสริม การขาย การ กระจายสินค้า</p>	๒๐	-

สื่อการเรียนรู้

๑. แผ่นพับ
๒. ใบความรู้

การวัดและประเมินผล

๑. ทดสอบทักษะของผู้เรียนโดยใช้แบบสังเกต

๒. ประเมินผลการจบหลักสูตรของผู้เรียนซึ่งดำเนินการประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตรจะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน โดยใช้แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.๗)

๓. ประเมินความพึงพอใจของผู้เรียนเพื่อนำข้อมูลไปพัฒนาหลักสูตรและกระบวนการจัดการเรียนการสอนโดยใช้แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.๑๐)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ต้องได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

๒. ต้องมีเวลาเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน