

หลักสูตรการทำน้ำพริกหมูหยอง

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วยอาชีพ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์ กลุ่มอำนวยการ และอาชีพเฉพาะทาง ที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติ ที่ดีต่อการประกอบอาชีพ และทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทราเห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของ สถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งเน้นเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ ต่อเนื่องตลอดชีวิตจึงจัดวิชาชีพโครงการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้นกลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมงเพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกันสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบ ต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการทำน้ำพริกหมูหยอง
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

๑. ผู้ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการการทำน้ำพริกหมูหยอง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การทำน้ำพริกหมูหยอง	-มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำน้ำพริกหมูหยองได้	- อุปกรณ์ การทำน้ำพริกหมูหยอง ๑. หมูหยอง ๒ กิโลกรัม ๒. พริกแห้งป่นดอกใหญ่ ๐.๕ กิโลกรัม ๓. พริกแห้งมะลิป่น ๐.๕ กิโลกรัม ๔. น้ำตาลทราย ๑ กิโลกรัม ๕. เกลือ ๑ ถัง ๖. กระเทียม ๑ กิโลกรัม ๗. หอมแดง ๑ กิโลกรัม ๘. น้ำมันสำหรับทอด ๑ ขวด ๙. กระจุกใส่อาหารขนาด ๕ ออนซ์ ๑ แพ็ค - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริกหมูหยอง เทคนิคการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์การทำน้ำพริกหมูหยอง - วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนและเทคนิคการทำน้ำพริกหมูหยอง	๑ ชั่วโมง	
๒	วิธีการทำน้ำพริกหมูหยอง	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำน้ำพริกหมูหยอง - สามารถการทำน้ำพริกหมูหยองได้	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำน้ำพริกหมูหยอง - ปฏิบัติลงมือทำน้ำพริกหมูหยอง - ขั้นตอนการทำน้ำพริกหมูหยอง ๑. นำหมูหยองมาคั่วในกระทะหรือใช้ไฟอ่อน ๒. นำพริกไปล้างเอาเม็ดข้างในออกล้างให้สะอาดแล้วพักไว้จนแห้งทั้งสองพริก จากนั้นตัดเป็นชิ้นเล็กๆลงคั่วให้แห้งและกรอบ ๓. นำหอมแดงมาสไลด์หรือหั่นให้บางๆไปตากเพื่อให้แห้งเวลาทอดจะได้ใช้เวลาสั้นๆทอดจนเหลืองกรอบแล้วพักไว้ให้เย็น	- วิทยากรให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำน้ำพริกหมูหยองพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน		๔ ชั่วโมง

			<p>ส่วนกระเทียมก็หั่นบางๆแล้วทอดจนเหลืองกรอบพักไว้ให้เย็นก่อนจะเก็บเข้าถุง</p> <p>๔. นำพริกที่เก็บไว้มาผัดในน้ำมัน ใช้ไฟกลาง แล้วจึงใส่น้ำตาลทรายและเกลือลงไป ผัดจนเป็นเนื้อเดียวกันแล้วจึงใส่หอม ส่วนกระเทียมแบ่งเก็บไว้โรยส่วนหนึ่ง นอกนั้นลงไปผัด นำหมูหยองส่วนหนึ่งมาผัด อีกส่วนใช้โรย ควรเก็บในที่ๆอากาศเข้าไปไม่ได้ สามารถเก็บไว้ทานได้เป็นเดือนๆมันจะกรอบนานรสชาติมีเผ็ด หวาน เค็มเล็กน้อย</p>			
๓.	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาดและช่องทางการจัดจำหน่าย	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อ มากขึ้นรวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ		
					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. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำน้ำพริกหมูหยอง

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

วุฒิบัตรออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

การเทียบโอน

-