

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมปังหน้าหมู จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมาของหลักสูตร

สอดคล้องกับนโยบาย ยุทธศาสตร์และจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

นโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ ๓ ด้านส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิตข้อที่ ๓.๔ จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกรรม อาชีพค้าขายอาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบเป็นอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ ข้อ ๓.๕ ส่งเสริมสนับสนุนสร้างโอกาสให้เกิด Soft Power เพื่อเปิดโอกาสในการต่อยอดสร้างมูลค่าและสร้างรายได้ รวมทั้งการอนุรักษ์ ฟื้นฟู และพัฒนาต่อยอดศิลปะ วัฒนธรรม ภาษา และส่งเสริม ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จักทั้งในประเทศและต่างประเทศ อาทิ ด้านการท่องเที่ยว/งานเทศกาลประเพณีไทย ด้านดนตรีและศิลปะ ด้านวรรณกรรม/หนังสือ ด้านสินค้าและบริการ (อาหารไทย ผ้าไทย เครื่องหอมและสมุนไพรไทย ฯลฯ) รวมทั้งการใช้พื้นที่เป็นสถานที่เรียนรู้วัฒนธรรม ศิลปะ และประวัติศาสตร์สามารถดำเนินชีวิตได้เต็มตามศักยภาพ

นโยบาย จุดเน้นการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดฉะเชิงเทรา ประจำปี ๒๕๖๗

๑.๑ จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพ เป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ(Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน และสร้างเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ การยกระดับผลิตภัณฑ์ สินค้า บริการจากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ที่เน้น”ส่งเสริมความรู้ สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดี” ให้มีคุณภาพมาตรฐาน เป็นที่ยอมรับของตลาด ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม พัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเพิ่มช่องทางประชาสัมพันธ์และช่องทางการจำหน่าย

สอดคล้องกับการประกันคุณภาพ คุณภาพ มาตรฐานการศึกษาต่อเนื่อง มาตรฐานที่ ๑ คุณภาพของผู้เรียน การศึกษาต่อเนื่อง ข้อ ๑.๑-๑.๓ มาตรฐานที่ ๒ คุณภาพจัดการเรียนรู้การศึกษาต่อเนื่อง ข้อที่ ๒.๑-๒.๕

ศกร.ตำบลบางกะไห ได้สำรวจความต้องการของประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ในการเรียนรู้การทำขนมปังหน้าหมูเพื่อให้เข้ากับบริบทของชุมชน ซึ่งได้เรียนรู้วิธีการ ขั้นตอน และเทคนิคที่ถูกต้อง สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปเสริมสร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้

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. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการมีอาชีพใหม่ (New skill)

๒. ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและมีทักษะในการทำขนมปังหน้าหมู

๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

๑. ประชากรวัยแรงงานที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New skill)

ระยะเวลา

หลักสูตรจัดการพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมกล้วย

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	วัสดุ/อุปกรณ์การทำขนมปังหน้าหมู	-มีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำขนมปังหน้าหมู	- วัสดุ/อุปกรณ์การทำขนมกล้วย- ความรู้พื้นฐาน ๑. ขนมปัง ๒. เนื้อหมูสันในสับ ๓. กระเทียม ๔. พริกไทย ๕. รากผักชี ๖. น้ำมันหอย ๗. ไข่ไก่ ๘. ซีอิ๊วขาว ๙. น้ำมันปาล์ม	- วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ เทคนิคที่ใช้ในการทำขนมปังหน้าหมู	๓๐ นาที	

บาท

๒	วิธีการทำ การทำ ขนมปัง หน้าหมู	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมปังหน้าหมู - สามารถทำขนมปังหน้าหมู	- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการทำขนมปังหน้าหมู - ปฏิบัติลงมือการทำขนมปังหน้าหมู - ขั้นตอนการทำขนมปังหน้าหมู. <u>วิธีการทำ</u> ๑. หมักหมูสับ - ตำกระเทียม พริกไทย และรากผักชี ให้แหลก - หมักหมูสับโดยใส่หมูสับลงไปในครกเลย ตำจนเข้ากันใส่น้ำมันหอยและซีอิ๊วขาว ตำต่อจนเข้ากัน - เติมน้ำตาลไปครึ่งพองแล้วหมักทิ้งไว้สัก ๑๐ นาที ๒. เตรียมขนมปัง - ระหว่างรอรอหมักหมูเตรียมขนมปัง หั่นขอบขนมปังแล้วนำไปปิ้งให้ขนมปังแห้ง ถ้าไม่มีที่ปิ้งขนมปัง หรือเตาอบ ให้วางบนตะแกรงแล้วตากจนขนมปังแห้งก่อน หลังจากนั้นหั่นขนมปังเป็น ๔ ชั้น - ตักหมูสับที่หมักแล้วโปะลงบนขนมปัง กดหมูให้ติดขนมปังด้วย เวลาทอดจะได้ไม่หลุด - วางผักชีลงตรงกลางหมูสับ ทาไข่ (อีกครึ่งพองที่เหลือ) ลงบนหน้าหมูสับ ๓. ทอดขนมปังหน้าหมู - ตั้งกระทะให้ร้อน จากนั้นใส่น้ำมันปาล์มลงไป - เมื่อน้ำมันร้อนใส่ขนมปังหน้าหมูลงไป ทอดจนเหลืองแล้วกลับด้าน - เมื่อสุกทั้งสองด้านแล้วตักพักไว้บนกระดาษซับน้ำมันก่อน ๔. ทำน้ำอาจาก - ผสมน้ำสะอาด น้ำส้มสายชู น้ำตาล และเกลือ ตั้งไฟอ่อน ๆ เคี่ยวให้เข้ากัน จนน้ำงวดลงเล็กน้อย - ทิ้งน้ำอาจากไว้จนเย็น แล้วจึงเทราดลงบนแตงกวาหอมแดง พริกชี้ฟ้าแดง และพริกชี้ฟ้าเหลือง			๔ ชั่วโมง	
๓.	การจัดการ และการ จำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ - ส่งเสริมการตลาดและช่องทางการจัดจำหน่าย	- วิทยากรบรรยายเทคนิคการทำเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อมากขึ้นรวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที		
						๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ ใบความรู้ ชิ้นงานที่ทำสำเร็จแล้ว

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานจาก แบบ กศ.ตน ๗(๒)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินตาม แบบ กศ.ตน ๗(๒)

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวรุ่งทิwa กัลยาณมิตร)
ครู อาสาสมัครฯ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายสมหมาย มั่งคั่ง)
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอบางน้ำเปรี้ยว
รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้

หลักสูตรการทำขนมปังหน้าหมู
จำนวน ๕ ชั่วโมง



จัดทำโดย
สกร.ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองฉะเชิงเทรา
สำนักส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา