

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ กู้ดองซีอิ๊วเกาหลี จำนวน ๓ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านโพธิ์
☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

ตามนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขายอาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบเป็นอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้

การทำกู้ดองซีอิ๊วเกาหลี เป็นหนึ่งในปัจจัยที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ ทั้งยังช่วยให้อาหารอยู่ได้นานแล้ว ยังช่วยเสริมสร้างคุณค่าทางโภชนาการต่อร่างกายและยืดอายุของอาหารให้เก็บไว้บริโภคได้ยาวนาน ด้วยสภาพเศรษฐกิจและสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป ทำให้คนไทยในเมืองและชนบทต่างมีวิถีชีวิตที่เร่งรีบมากขึ้น การเก็บอาหารการปรุงและการประกอบอาหารในครัวเรือนเริ่มน้อยลง และหันมาซื้ออาหารสำเร็จรูปเพื่อการบริโภค

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา ได้ตระหนักถึงการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว จึงได้จัดโครงการหลักสูตรอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจ) หลักสูตรการทำกู้ดองซีอิ๊วเกาหลี ขึ้นเพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะและสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ในการดำเนินชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสมขึ้นเพื่อการประกอบอาชีพ และสร้างรายได้ให้ครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับบริบทของพื้นที่
๒. มุ่งพัฒนาคนให้ได้รับการศึกษาตลอดชีวิต

จุดมุ่งหมาย

- ๑) เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ มีความเข้าใจ ตามที่กำหนดในหลักสูตร
- ๒) เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะตามที่กำหนดในหลักสูตร
- ๓) เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปเพิ่มรายได้ลดรายจ่ายและใช้ในชีวิตประจำวัน

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนในอำเภอบ้านโพธิ์

ระยะเวลา จำนวน ๓ ชั่วโมง แบ่งเป็น

ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑) ความสำคัญของ วิชาการทำกึ่งดอง ซีอิ๊วเกาหลี ๒) วัสดุอุปกรณ์ที่ จำเป็นและการ ดูแลรักษาที่ถูกต้อง	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เลือกวัสดุและฝึก ปฏิบัติการทำกึ่งดองซีอิ๊ว เกาหลี เพื่อให้สามารถคิดต้นทุน และช่องทาง การจัด จำหน่ายได้	การทำหมนกระดุกอ่อน - การเลือกวัสดุที่จะต้องใช้ - ขั้นตอนการทำ - การคิดต้นทุนวัตถุดิบ - การคิดราคาขาย - การคำนวณกำไร	- วิทยากรบรรยายให้ ความรู้	๑๕ นาที	
					-
๓) วิชาการทำกึ่งดอง ซีอิ๊วเกาหลี	๑. มีความรู้ ความเข้าใจ ในวิชาการทำกึ่งดอง ซีอิ๊วเกาหลี ๒. มีทักษะในวิชาการทำ กึ่งดองซีอิ๊วเกาหลี	๑. หลักการออกแบบที่ เหมาะสม ๒. หลักการและเทคนิค	๑. การบรรยาย ๒. การสาธิต ๓. การฝึกปฏิบัติ	-	๒ ชม. ๓๐ นาที
๔. การคิดต้นทุนและ การจัดจำหน่าย	เพื่อให้สามารถคิดต้นทุน และช่องทาง การจัด จำหน่ายได้	๑. การคิดต้นทุน ๒. การจัดจำหน่าย	- วิทยากรบรรยายให้ ความรู้	๑๕ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

๑. วิดีโอการทำกึ่งดองซีอิ๊วเกาหลี

๒. สื่อวัสดุ / อุปกรณ์ในการฝึกปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ / การรับรู้ / การมีส่วนร่วม
๒. การสังเกตจากการปฏิบัติจริงในวิชาการทำกังตองซีอิ้วเกาหลี
๓. ผลงานจากวิชาการทำกังตองซีอิ้วเกาหลี

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงผ่านเกณฑ์การประเมิน
๒. ต้องมีเวลาเข้ารับการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงผ่านเกณฑ์การประเมิน