

หลักสูตรการทำห่อหมกอย่างสูตรโบราณ จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอรราชสาส์น

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

ตามนโยบาย กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน 5 กลุ่มอาชีพประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของ แต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้น ไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอรราชสาส์น เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพการทำห่อหมกอย่างสูตรโบราณ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับ ไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

สอดคล้องตามนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567
3. ส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิต ข้อที่ 3.4 จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน
3.5 ส่งเสริม สนับสนุน สร้างโอกาสให้เกิด Soft Power

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอรราชสาส์น จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำห่อหมกอย่างสูตรโบราณ สอดคล้องกับบริบทของชุมชนในพื้นที่ มีการเลี้ยงปลาเป็นจำนวนมาก สามารถนำมาทำเป็นอาหารในรูปแบบต่างๆ ได้และส่งเสริม สนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้โอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความถนัด และความต้องการของผู้เรียน เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงานในสถานะเศรษฐกิจถดถอย การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน ต่อยอดและพัฒนาฝีมือเพื่อสร้างอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนา อาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของ ทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตร การศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดหมาย

1. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
2. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำห่อหมกอย่างสูตรโบราณ
3. ผู้เรียนสามารถนำ ความรู้และทักษะไปต่อยอดอาชีพเดิม สร้างรายได้ และสามารถประกอบอาชีพใหม่ได้

กลุ่มเป้าหมาย

ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา หลักสูตรการทำห่อหมกอย่าง เวลาเรียน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำห่อหมกอย่างสูตรโบราณ	1. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำห่อหมกอย่างสูตรโบราณ 2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำห่อหมกอย่างสูตรโบราณ 3. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำห่อหมกอย่างสูตรโบราณ	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำห่อหมกอย่างสูตรโบราณ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 2.1 การวิเคราะห์ตนเอง 2.2 การวิเคราะห์ตลาด 2.3 การลงทุน/แหล่งเงินทุน	1. วิทยากรบรรยาย 2. ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ 3. ผู้เรียนและวิทยากรสนทนาและเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4. ผู้เรียนสรุปความรู้ 5. อภิปรายร่วมกัน	30 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		4. บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำห่อหมกอย่างสูตรโบราณ				
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำห่อหมกอย่างสูตรโบราณ	1. บอกส่วนผสมในการทำห่อหมกอย่างสูตรโบราณ 2. บอกวิธีการทำห่อหมกอย่างสูตรโบราณ 3. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้สามารถในการทำห่อหมกอย่างสูตรโบราณ	1. ส่วนผสมการทำห่อหมกอย่างสูตรโบราณ - ปลาช่อน - กะทิสด - พริกแกงเผ็ด - ไข่ไก่ - น้ำตาลทรายขาว - ใบโหระพา 2. ขั้นตอนการทำห่อหมกอย่างสูตรโบราณ - เตรียมวัตถุดิบ - นำพริกแกงเผ็ด ปลาช่อน และไข่ไก่ ลงไปขยำคลุกเคล้าให้เข้ากัน - ใส่น้ำตาล น้ำปลา ใบมะกรูดซอยและกะทิลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน - เตรียมใบตอง ใบยอ และใบโหระพา แล้วตัดเครื่องแกง ปิดก้นด้วยไม้จิ้มฟัน - นำไปย่าง 2. ขั้นตอนการจัดชุดพร้อมเสิร์ฟ	1. วิทยากรให้ความรู้และสาธิต 2. ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่าง ๆ วิทยากรดูแลพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	30 นาที	4 ชม.

สื่อการเรียนรู้

1. วัสดุอุปกรณ์ในการฝึก
2. ใบความรู้/แผ่นพับ
3. ภูมิปัญญาชาวบ้าน

การวัดผลประเมินผล

1. การวัดความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20)
2. การวัดทักษะการปฏิบัติจริง (40)
3. การประเมินคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ (40)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 90
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90
3. มีผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ