

หลักสูตร การทำหมักรอบ จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 มาตรา 9 การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตาม ความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความ สอดคล้องกับ แผนระดับต่าง ๆ ดังนี้ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2561 - 2579) : ยุทธศาสตร์ที่ 3 ด้านการ พัฒนาและเสริมสร้าง ศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ :ด้านการพัฒนาศักยภาพคน ตลอดชีวิต แผนพัฒนา เศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 - 2570) : มิติปัจจัยผลักดันการพลิก โฉมประเทศ หมายความว่า ที่ 12 ไทยมีกำลังคนสมรรถนะสูง มุ่งเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ตอบโจทย์การพัฒนาแห่ง อนาคต โดยเพิ่มกำลังคน คุณภาพรองรับภาคการผลิตเป้าหมาย และพัฒนาระบบนิเวศเพื่อการเรียนรู้ตลอด ชีวิต นโยบายรัฐบาล : ด้านการ พัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ ข้อ 2 การพัฒนาศักยภาพคน ตลอดช่วงชีวิตมุ่งเน้นการพัฒนาเชิง คุณภาพในทุกช่วงวัย ช่วงวัยแรงงานยกระดับศักยภาพ ทักษะ และ สมรรถนะแรงงานสอดคล้องกับ ความ ต้องการของตลาด และช่วงวัยผู้สูงอายุ ส่งเสริมให้ผู้สูงอายุเป็นพลังในการ ขับเคลื่อนประเทศ แผนส่งเสริมการ เรียนรู้ (พ.ศ. 2566 - 2570) : ประเด็น ที่ 2 พัฒนาและส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ โดยผลิตและพัฒนา กำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ตรงตามความต้องการ ของตลาดแรงงานและการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของ ประเทศ โดยพัฒนาทักษะความรู้ความสามารถ และสมรรถนะในการปฏิบัติงานในแต่ละระดับการศึกษาตามระดับ คุณวุฒิการศึกษาผ่านระบบการศึกษา และการเรียนรู้ที่มีความหลากหลาย ยืดหยุ่น ตอบสนองความต้องการของ ผู้เรียน

หมักรอบเป็นอาหารไทยที่ทำจากเส้นหมี่และซอสที่มีรสหวานเป็นหลัก แต่สามารถปรับสมดุล ด้วยรสเปรี้ยว ซึ่งโดยปกติจะใช้มะนาว รสเปรี้ยวที่เด่นชัดในงานนี้มักมาจากเปลือกของสกุลส้มของไทยที่เรียกว่า ส้มซ่าหมักรอบมีตำนานเล่าขานว่า เมื่อสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวเสด็จเยี่ยมราษฎรโดยเรือ บริเวณตลาดพลู และได้ลิ้มเส้นหมี่ที่ชาวจีนไหหลำผัดในครั้งนั้นชื่อ จิ้นหลี่ จิ้งทรงแหวะที่ท่อน้ำตลาดพลูเพื่อเสวย หมักรอบ และทรงชมว่าอร่อย ทำให้งานนี้ได้รับชื่ออื่นว่า หมักรอบ ร.5 ทั้งนี้สามารถนำความรู้มาสร้างรายได้ที่ มั่นคง เป็นการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถ พัฒนาตนเอง หรือผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียน สามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง

หลักการของหลักสูตร

1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาปฏิบัติควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

2.เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

3.เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

4.เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพ มีความรู้ มีทักษะ สามารถทำหัตถ์ประกอบได้
2. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ได้

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	5	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความเป็นมาและแนวทางการทำหมีกรอบ	1. บอกความเป็นมาของการทำหมีกรอบ ได้ 2. บอกทิศทางและความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพได้	1. ความเป็นมาของการประกอบการทำหมีกรอบ 2. ทิศทางและอาชีพความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2. วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพที่เหมาะสมโดยคำนึงศักยภาพของตนเองได้	20 นาที	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำหมีกรอบ	1. ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะเจตคติที่ดี	1. วัสดุอุปกรณ์ในการทำหมีกรอบ 2. วิธีการและขั้นตอนการทำหมีกรอบ -การทอดหมี -การทำน้ำซอสหมีกรอบโบราณ -การทำน้ำซอสปรุงหมีกรอบธัญพืช	1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารใบความรู้เกี่ยวกับการทำหมีกรอบ 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำหมีกรอบพร้อมวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ	10 นาที	5 ชั่วโมง
3	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้ ได้	1.บรรจุกัญท์ - ความสำคัญของบรรจุกัญท์ - วัสดุที่ใช้บรรจุกัญท์รูปแบบการทำหมีกรอบ - การบรรจุกัญท์ 2.การคิดต้นทุนกำไรเพื่อการขายหมีกรอบ 3.การส่งเสริมการขายผลิตภัณฑ์	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุกัญท์ 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการออกแบบบรรจุกัญท์ 3.ผู้เรียนสามารถออกแบบการขายออนไลน์ได้ 4. วิทยากรประเมินผลการบรรจุกัญท์ของผู้เรียน	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้การทำหมีกรอบ
2. ศึกษาจากวิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. ใบงาน / แบบทดสอบหลังเรียน

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ