

## หลักสูตร การทำกิมจิ จำนวน 6 ชั่วโมง

### กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ

### ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล

#### ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ 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 สมรรถนะแรงงานสอดคล้องกับความต้องการ ของตลาด และช่วงวัยผู้สูงอายุ ส่งเสริมให้ผู้สูงอายุเป็นพลังในการ ขับเคลื่อนประเทศ แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ. 2566 - 2570) : ประเด็น ที่ 2 พัฒนาและส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ โดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มี สมรรถนะในสาขาที่ตรงตามความต้องการ ของตลาดแรงงานและการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดย พัฒนาทักษะความรู้ความสามารถ และสมรรถนะในการปฏิบัติงานในแต่ละระดับการศึกษาตามระดับคุณวุฒิ การศึกษาผ่านระบบการศึกษา และการเรียนรู้ที่มีความหลากหลาย ยืดหยุ่น ตอบสนองความต้องการของผู้เรียน

กิมจิเป็นหนึ่งในเครื่องเคียงที่นิยมของเกาหลี เป็นอาหารประเภทผักดอง โดยปกติแล้วเป็นที่นิยม จะใช้ผักกาดขาว หมักพริกป่น ต้นหอม น้ำปลา น้ำตาล กระเทียม หัวไชเท้า แดงกวา หรือแม้แต่ใบชะพลู ซึ่งแต่ละ ชนิดก็มีรสชาติและเนื้อสัมผัสที่แตกต่างกันไปตามแต่ละพื้นที่และครอบครัว รสชาติจะออกเผ็ด เปรี้ยว มีกลิ่นเป็น เองลักษณะ โดยตามหลักแล้วรสชาติของกิมจิจะขึ้นอยู่กับของที่ทำนามาหมัก ปัจจุบันมีการปรับรสชาติให้เข้ากับ ความชอบหรือปรับให้เข้ากับอาหารแต่ละชนิด นอกจากกิมจิที่ทำจากผักแล้ว ยังมีกิมจิที่ทำจากอาหารทะเล เช่น ปลาหมึก หรือกุ้ง ซึ่งเป็นที่นิยมในบางพื้นที่ของเกาหลี และมีกิมจิแบบหวานที่ใส่ผลไม้ เช่น แอปเปิ้ล หรือแพร์ เพื่อ เพิ่มรสชาติและความหอม ในปัจจุบัน การทำกิมจิได้มีการปรับปรุงและสร้างสรรค์ให้มีความหลากหลายมากขึ้น ไม่ว่าจะเป็นการเพิ่มส่วนผสมใหม่ๆ หรือการนำไปประยุกต์ใช้กับอาหารนานาชาติ ทำให้กิมจิเป็นอาหารที่สามารถ สนุกไปกับการทดลองทำและรับประทานได้ไม่มีเบื่อ ทั้งนี้สามารถนำความรู้มาสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการ จัด กระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเอง หรือผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำ ความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง

#### หลักการของหลักสูตร

1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาปฏิบัติกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

2.เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

3.เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

4.เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

#### จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพ มีความรู้ มีทักษะ สามารถทำกิจได้
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   | ความเป็นมาและแนวทางการทำกิมจิ | 1. บอกความเป็นมาของการทำกิมจิ ได้<br>2. บอกทิศทางและความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพได้ | 1. ความเป็นมาของการประกอบการทำกิมจิ<br>2. ทิศทางและอาชีพความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน<br>2. วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพที่เหมาะสม โดยคำนึงศักยภาพของตนเองได้ | 20<br>นาที   | -            |
| 2   | ทักษะการประกอบอาชีพการทำกิมจิ | 1. ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะเจตคติที่ดี                                              | 1. วัสดุอุปกรณ์ในการทำกิมจิ<br>2. วิธีการและขั้นตอนการเตรียมผัก<br>-การหั่นผัก<br>-การล้างผัก<br>-การแช่ผักให้นิ่ม<br>3. ขั้นตอนการทำซอสและนวดผัก<br>-นำแป้งข้าวเจ้าผสมกับน้ำเปล่า ตั้งไฟอ่อนคนจนข้นเหนียว<br>-เทลงไปในซามผสม ปรงรสด้วยพริกป่นเกาหลี น้ำปลา และน้ำตาลทราย คนผสมจนเข้ากัน พักทิ้งไว้จนเย็น<br>-ใส่ต้นหอม หอมใหญ่ และขิงลงไป คนผสมพอเข้ากัน เทลงในอ่างผสมที่ใส่ผักกาดขาวไว้ นวดผสมจนเข้ากัน | 1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารใบความรู้เกี่ยวกับการทำกิมจิ<br>2. จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำกิมจิ พร้อมวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ                                                                                                            | 10<br>นาที   | 5<br>ชั่วโมง |

|   |                       |                                                                  |                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                      |         |  |
|---|-----------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
| 3 | ช่องทางการประกอบอาชีพ | 1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้ได้ | 1.บรรจุกัญช์<br>- ความสำคัญของบรรจุกัญช์<br>- วัสดุที่ใช้บรรจุกัญช์รูปแบบการทำกิมจิ<br>- การบรรจุกัญช์<br>วัสดุที่ใช้บรรจุกัญช์<br>2.การคิดต้นทุนกำไรเพื่อการขายกิมจิ<br>3.การส่งเสริมการขายผลิตภัณฑ์ | 1. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุกัญช์<br>2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการออกแบบบรรจุกัญช์<br>3.ผู้เรียนสามารถออกแบบการขายออนไลน์ได้<br>4. วิทยากรประเมินผล การบรรจุกัญช์ของผู้เรียน | 30 นาที |  |
|---|-----------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|

### สื่อการเรียนรู้

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

### การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

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