

หลักสูตรการทำกระเทียมดอง
จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

กระเทียม เป็นพืชตระกูลหอม มีถิ่นกำเนิดในแถบเอเชียมานานกว่า ๖,๐๐๐ ปี มีประวัติการใช้เป็นเครื่องปรุงในอาหาร ประกอบกับมีสรรพคุณทางยา จึงถูกนำมาใช้อย่างแพร่หลาย สารสำคัญที่พบในกระเทียม ประกอบด้วย สารในกลุ่มซัลเฟอร์ ซึ่งสารนี้ทำให้มีกลิ่นเฉพาะ และมีคุณสมบัติต้านจุลชีพ สารอัลลิซิน (Allicin) พบ ๓๐-๘๐% นอกจากนี้ ยังมีสารต้านอนุมูลอิสระอื่นๆ เช่น สารเคอซิติน สาร S-allyl-L-cysteines (SAC) อีกทั้ง กระเทียม เป็นสมุนไพรสร้อน บำรุงไฟธาตุ ช่วยในเรื่องโรคที่เกิดจากการกำเริบของลม เช่น ท้องอืด ท้องเฟ้อ ช่วยย่อย การศึกษาในปัจจุบันพบว่า มีฤทธิ์ลดคอเลสเตอรอล ลดการแข็งตัวของเลือด ลดความดัน ลดการปวดเกร็ง ฆ่าเชื้อแบคทีเรีย รา และไวรัส ต้านมะเร็ง เป็นต้น

เพื่อเป็นการส่งเสริมการสร้างรายได้เสริมให้กับประชาชน โดยเฉพาะกลุ่มแม่บ้าน กลุ่มพัฒนาสตรี กลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มผู้สูงอายุ หรือผู้ที่มีเวลาว่างในการทำงาน ในการนี้ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพนมดงรัก จึงได้จัดทำ หลักสูตร “การทำกระเทียมดอง” ให้กับกลุ่มผู้สูงอายุ และผู้ที่สนใจในการเข้าร่วมอบรม เพื่อที่จะได้นำความรู้ในการทำกระเทียมดองไปประกอบอาชีพเสริม หรือประกอบอาชีพหลักต่อไป เป็นรายได้เสริมอีกทางเลือกหนึ่ง หรือเก็บเอาไว้ รับประทานเองเพื่อประหยัดค่าใช้จ่ายต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒.เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓.เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

๔.เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ

๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง

๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

- จำนวน ๖ ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำการเกษตรียมดอง จำนวน ๓๐ นาที
 - ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
 - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
 - ทิศทางพัฒนาการประกอบประกอบอาชีพ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำการเกษตรียมดอง จำนวน ๔ ชั่วโมง
 - ประวัติของกระเทียมดอง
 - อุปกรณ์การทำการเกษตรียมดอง
 - วิธีการทำการเกษตรียมดอง
 - การออกแบบบรรจุภัณฑ์
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน ๓๐ นาที
 - การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร
 - การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ
 - การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้า
๔. โครงการประกอบอาชีพการทำการเกษตรียมดอง จำนวน ๑ ชั่วโมง
 - ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
 - องค์ประกอบของโครงการ
 - ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
๒. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆแหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง

๓. จัดกิจกรรมเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด

๔. ดำเนินการให้ผู้เรียนนำโครงการประกอบอาชีพ ไปสู่การปฏิบัติจริง

๕. การนิเทศ ติดตามประเมินโครงการของผู้เรียน และให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้

๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ