

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม,แกงเผ็ด) จำนวน 10 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ อุตสาหกรรม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอองไกรลาค จังหวัดสุโขทัย



ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ ชุมชน ตลอดจนยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้าง รายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อ พัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความอย่าง ยั่งยืน ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชน สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่ เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่าง ๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการ ดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัว แล้ว ยังมีสิ่งที่ดีว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหา มาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด การทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม,แกงเผ็ด) เป็นการแปรรูปอาหารให้เก็บได้นาน เป็นการสร้างมูลค่า สามารถทำเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นให้ผู้เรียนเกิดความรู้และทักษะในการทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม,แกงเผ็ด)
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียน ได้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย สถานประกอบการ

จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้ทักษะในการทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม,แกงเผ็ด)
2. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้และทักษะไปประกอบการตัดสินใจในช่องทางการประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับ ศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรมการสร้างมูลค่าสามารถทำเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพได้ให้กับตนเอง

เป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
3. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการเปลี่ยนอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรวิชาชีพ การทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม,แกงเผ็ด) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด 10 ชั่วโมง

- ทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง

- ปฏิบัติ จำนวน 7 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม, แกงเผ็ด)	<ol style="list-style-type: none"> 1. บอกและอธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม,แกงเผ็ด) 2. บอกองค์ประกอบของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม, แกงเผ็ด) 3.บอกความต้องการตัดสินใจเลือกเข้ารับการศึกษาและตัดสินใจประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม, แกงเผ็ด) 4.บอกสถานที่ที่เป็นแหล่งเรียนรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม,แกงเผ็ด) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม, แกงเผ็ด) 2.ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม, แกงเผ็ด) - การลงทุน - วัสดุอุปกรณ์ - การตลาด - กระบวนการผลิต - การขนส่ง - แหล่งวัตถุดิบ - การผลิต ชิ้นงานรูปลักษณะต่าง ๆ - การบรรจุหีบห่อ 3. แหล่งเรียนรู้ 4. การตัดสินใจเลือกรูปแบบ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. วิทยาการและผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ ICT สถานประกอบการ แหล่งวัตถุดิบ สื่อของจริง ภูมิปัญญาท้องถิ่น สื่อบุคคล ในชุมชน และนำข้อมูลมาวิเคราะห์เพื่อนำข้อมูลมาพิจารณาตัดสินใจเลือกรูปแบบ วิธีการของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม, แกงเผ็ด) ที่มีความสอดคล้องเป็นไปตามความต้องการผู้เรียน 2. ศึกษาข้อมูลจากแหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับ การลงทุน วัสดุ อุปกรณ์ การตลาด กระบวนการผลิต การขนส่ง แหล่งวัตถุดิบ การผลิต ชิ้นงานรูปลักษณะต่าง ๆ การบรรจุหีบห่อ 3. นำข้อมูลจากการศึกษาข้อมูล จากแหล่งเรียนรู้และสื่อต่าง ๆ มาวิเคราะห์เพื่อ 	1 ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			วิธีการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม,แกงเผ็ด) ตามความต้องการ	นำมาเป็นข้อมูลในการตัดสินใจเลือกฝึกทักษะอาชีพ และตัดสินใจเลือก		
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม,แกงเผ็ด)	<p>1. เตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม,แกงเผ็ด) - สถานที่/พื้นที่ในการฝึกปฏิบัติ</p> <ul style="list-style-type: none"> -คัดเลือกวัสดุ -การเตรียมอุปกรณ์ <p>2. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม,แกงเผ็ด) -กรรมวิธีการทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม,แกงเผ็ด)</p> <ul style="list-style-type: none"> -การดูแล/การเก็บรักษา -บรรจุภัณฑ์ <p>3. ดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>1. ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม,แกงเผ็ด)</p> <ul style="list-style-type: none"> -สถานที่/พื้นที่ -การคัดเลือกวัสดุ -การเตรียมอุปกรณ์ <p>2. ชั้นฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม,แกงเผ็ด)</p> <ul style="list-style-type: none"> -วิธีการทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม,แกงเผ็ด) -การดูแล/การเก็บรักษา -การบรรจุภัณฑ์ <p>3. การบรรจุภัณฑ์</p> <ul style="list-style-type: none"> -ชั้นการดูแลเพื่อรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย 	<p>1. วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่เกี่ยวกับการทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม,แกงเผ็ด)</p> <p>2. อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม,แกงเผ็ด)</p> <p>3. จัดทำแผนการปฏิบัติตามขั้นตอนการทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม,แกงเผ็ด)</p> <p>4. วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิตให้ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนเตรียมพื้นที่ในการฝึกปฏิบัติ</p> <ul style="list-style-type: none"> คัดเลือกวัสดุ เตรียมวัสดุอุปกรณ์ -พริก -เกลือ -กระเทียม -หัวหอม -ข่า -ตะไคร้ -กระชาย -ปลาร้า -กะปิ <p>5. กรรมวิธีการทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม,แกงเผ็ด)</p> <p>1. นำพริกมาแช่น้ำ</p>	30 นาที	7 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				2. นำข่า ตะไคร้ กระชายมาหั่น 3. นำเครื่องปรุงที่เตรียมไว้มาโคลก 4. นำกะปิ หรือปลาร้า ลงโคลกให้ละเอียด 5. นำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม,แกงเผ็ด) บรรจุภัณฑ์จำหน่าย		
3	การบริหารจัดการในการทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม, แกงเผ็ด)	1. อธิบายการบริหารจัดการในการทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม, แกงเผ็ด) 2. อธิบายการจัดการตลาดในการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม,แกงเผ็ด) 3. อธิบายการบริหารจัดการความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม,แกงเผ็ด)	1. การบริหารจัดการในการทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม,แกงเผ็ด) - การจัดการควบคุมคุณภาพในการทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม, แกงเผ็ด) - การใช้นวัตกรรมและเทคโนโลยีในการทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม, แกงเผ็ด)	1. บริหารจัดการ -สำรวจและศึกษาแหล่งวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ และทุนจากแหล่งต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม,แกงเผ็ด) -การกำหนด และการควบคุมคุณภาพ - ศึกษาการลดต้นทุนการทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม, แกงเผ็ด)	1 ชั่วโมง	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4	โครงการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม, แกงเผ็ด)	<p>1. สามารถบอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>2. สามารถบอกประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม, แกงเผ็ด)</p> <p>3. สามารถบอกองค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม, แกงเผ็ด)</p> <p>4. สามารถอธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม, แกงเผ็ด)</p>	<p>1. ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม, แกงเผ็ด)</p> <p>2. ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม, แกงเผ็ด)</p> <p>3. องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม, แกงเผ็ด)</p> <p>4. การเขียนโครงการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม, แกงเผ็ด)</p> <p>5. การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม, แกงเผ็ด)</p>	<p>1. ผู้สอนจัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้</p> <p>2. จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสม และถูกต้องพร้อมจัดการอภิปราย</p>	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ตัวอย่างน้ำพริกเครื่องแกง (แกงส้ม, แกงเผ็ด) ที่ได้คุณภาพ
2. วัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือ
3. สื่อทางอินเทอร์เน็ต เทคโนโลยี
4. สื่อบุคคล ชุมชน

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้
2. การติดตาม ประเมินผลการเรียนรู้ตามเกณฑ์ที่กำหนด
3. ประเมินความพึงพอใจของหลักสูตรการฝึกอบรม

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ได้คะแนนประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง รวมไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60
3. มีผลงานเป็นที่พึงพอใจ