

หลักสูตรอาชีพ การทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู)จำนวน6.....ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสุวรรณภูมิ.....



ความเป็นมาของหลักสูตร

นโยบายการดำเนินงานของศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสุวรรณภูมิ นโยบายการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ มุ่งเน้นการฝึกหลักสูตรวิชาชีพพระยาศรี กลุ่มสนใจ ที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน เพื่อการพัฒนาอาชีพในอันที่จะประกอบอาชีพที่สร้างรายได้ได้จริงอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู) เป็นอาชีพอิสระที่ผู้เรียนสามารถนำมาเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพรองได้ เนื่องจากเป็นอาชีพที่ผู้สนใจสามารถเรียนรู้ได้ง่าย ไม่ยุ่งยาก ไม่มีต้นทุนในการประกอบอาชีพ เพราะเป็นอาชีพที่ใช้ทักษะในการประกอบอาชีพ น้ำพริก ซึ่งเป็นพื้นฐานความรู้ความสามารถที่ได้รับการสั่งสมถ่ายทอดกันมา นำมาปรับใช้ร่วมกับความรู้ และประสบการณ์ของตนเอง ให้เกิดประโยชน์ต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของตนเอง ซึ่งการทำน้ำพริก เป็นการใช้ เวลาว่างหลังจากการเก็บเกี่ยวข้าวไร่เสร็จแล้ว ก็จะใช้เวลาว่างทำไว้ใช้ในครัวเรือน และบางส่วนก็จะทำเป็นอาชีพเสริม จำหน่ายภายในชุมชน เพื่อสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัว

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสุวรรณภูมิ ได้ทำการสำรวจความต้องการของชุมชน พบว่า ช่วงนี้ไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ใหม่ หรือที่เรียกอีกชื่อหนึ่งว่า COVID-19 | โควิด19 ที่กำลังระบาดอยู่ในขณะนี้ มีความรุนแรงเทียบเท่ากับโรคซาร์สมากที่สุด ทำให้ผู้ป่วยมีอาการปอดอักเสบรุนแรงจนถึงแก่ชีวิตได้ องค์การอนามัยโลก ยังไม่สามารถหาที่มาของเชื้ออย่างชัดเจนได้ แต่สันนิษฐานว่าอาจจะมาจากเนื้อสัตว์ป่าที่ซื้อขายอยู่ และปัจจุบันเชื้อไวรัสชนิดนี้สามารถแพร่กระจายจากคนสู่คนได้แล้ว จากการถูกไอ จาม หรือสัมผัสกับสารคัดหลั่งของคนที่เป็น ดังนั้น เราควรดูแลตนเองเพื่อให้ร่างกายห่างไกลจากเชื้อไวรัสโคโรนา โดยมีวิธีการรับมือ เพื่อสอนหลักสูตร การทำน้ำพริกผัด อำเภอสุวรรณภูมิ จังหวัดสุโขทัย ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ข้างต้นไปสู่การปฏิบัติเพื่อจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ เพื่อเป็นศูนย์กลางในการฝึก พัฒนา สาธิต และสร้างอาชีพของผู้เรียนและชุมชนโดยเน้นกระบวนการเรียนรู้ตามแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง รวมทั้งเป็นที่จัดเก็บแสดง จำหน่าย และกระจายสินค้าและบริการของชุมชนอย่างเป็นระบบครบวงจร และเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนในพื้นที่ต่อไป สามารถนำไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้เพื่อให้ได้ใช้ประโยชน์จากน้ำพริก ประยุกต์ไว้เพื่อกินเองในครอบครัวเพื่อลดรายจ่ายในสถานการณ์ปัจจุบันได้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพได้จริง

จุดมุ่งหมาย

ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู) และสามารถประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู) ได้อย่างมีคุณภาพและลดรายจ่ายในครัวเรือนได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา ระยะเวลาเรียนตลอด หลักสูตร จำนวน 6 ชั่วโมง แบ่งเป็น

ภาคทฤษฎี 30 นาที

ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง 30 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ช่องทางกรประกอบอาชีพ	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญของการทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู) 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ ความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู) 3. บอกทิศทางการประกอบอาชีพ ได้แก่ ทุนความต้องการของตลาด วัสดุ อุปกรณ์ ช่องทางการจัดจำหน่าย	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 1.2 ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพ 1.2.1 ความต้องการของตลาด 1.2.2 การใช้แรงงาน 1.2.3 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ 1.2.4 ทุน 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ	วิทยากรและผู้เรียนร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น วิเคราะห์ตนเอง ในการประกอบอาชีพ และการลงทุน สรุปความรู้	10 นาที่	
ทักษะ เกี่ยวกับการ ประกอบอาชีพการ	2.1บอกวิธีการจัดเตรียมสถานที่ ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู) 2.2 บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการทำน้ำพริกผัด (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู) ได้ถูกต้อง 2.3 บอกขั้นตอนการทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู) ถูกต้องตามขั้นตอน	2.1ความรู้ทั่วไปในการทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู) 2.2ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ 2.3 การทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู) 1.น้ำพริกผัด 2.น้ำพริกผัดกากหมู	- วิทยากรและผู้เรียนร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนเรียนรู้ เรื่องการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู) เพื่อให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ได้อย่างถูกต้อง พร้อมกับช่วยกันเตรียมอุปกรณ์ - ผู้สอนบรรยาย และสาธิตขั้นตอนการทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู) พร้อมทั้งให้ผู้เรียนได้ลงมือการทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู) - วิทยากรและผู้เรียน	10 นาที่	5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
<p>การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ</p> <p>โครงการประกอบอาชีพ</p>	<p>1. ผู้เรียนสามารถจัดการเรื่อง การตลาดได้</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประชาสัมพันธ์ - การหาผู้รับบริการ - การวิจัยการตลาด <p>2. ผู้เรียนสามารถจัดการเรื่องทุน กำไรได้</p>	<p>1 การบริหารจัดการในการประกอบ อาชีพ การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์</p> <ul style="list-style-type: none"> - การคิดราคาต้นทุน กำไร - การขาย - การส่งเสริมการขาย - การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย 	<p>ร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้แนวคิด การออกแบบผลิตภัณฑ์ และปรับประยุกต์ใช้ให้เหมาะสม</p> <p>วิทยากรร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยน เรียนรู้กับผู้เรียน การบริหารจัดการเกี่ยวกับการสำรวจและศึกษาแหล่ง วัสดุ อุปกรณ์</p> <p>คำนวณต้นทุนกำไร</p> <p>1. วิทยากรและผู้เรียนร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อ สร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรม การเรียนรู้ เรื่อง ความสำคัญของ โครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพของโครงการอาชีพ</p>	10 นาที	30 นาที
	<p>1. บอกความสำคัญของโครงการ อาชีพได้</p> <p>2. บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>3. บอกประโยชน์ของโครงการ อาชีพได้</p>	<p>1. ความสำคัญของโครงการอาชีพ</p> <p>2. ประโยชน์ของโครงการอาชีพการ</p> <p>3. องค์ประกอบของโครงการประกอบ อาชีพ</p> <p>5. การประเมินความเหมาะสมและ สอดคล้องของโครงการอาชีพ</p>			
รวม				30 นาที	5 ชั่วโมง 30 นาที

สื่อการเรียนรู้

1. ข้อสอบการทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู)
2. ใบความรู้การทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู)

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีจากทำแบบทดสอบ
2. การประเมินทักษะการปฏิบัติจากผลงานระหว่างเรียน ได้ผลงานที่มีคุณภาพเกณฑ์การจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากจบหลักสูตร

-ใบสำคัญผู้ผ่านการเรียน