

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู) จำนวน 10 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอองไทรลาค

๐๐๐๐๐๐๐๐๐๐

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน เพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถ ให้ประชาชน ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทย ให้ได้รับการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่งและมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาค อาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็น การจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมากประชากรเพิ่มขึ้น แต่ทรัพยากรมีน้อยลง จึงมีความจำเป็นต้อง ให้ความสำคัญที่มีอยู่อย่างจำกัดให้มีความคุ้มค่ายิ่งขึ้น เกี่ยวกับการจัดการศึกษาอาชีพมาสู่การปฏิบัติ เพื่อ จัดการศึกษาการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า ซึ่งเป็นอาหารพื้นเมืองของไทย คนทุกภาคนิยม รับประทานแม้แต่ชาวต่างชาติที่เข้ามาท่องเที่ยวในประเทศ น้ำพริก ถือเป็นอาหาร ที่ซื้อง่าย ขายคล่อง เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิตของมนุษย์รสชาติและรูปแบบที่มีความหลากหลายสามารถ ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทุกเพศ ทุกวัย ทุกโอกาสและยังเป็นอาชีพที่ ขายได้ตามแหล่งชุมชน และสถานที่ท่องเที่ยวทั่วไป สามารถสร้างรายได้ได้อย่างมั่นคงให้กับผู้ที่ไม่มีอาชีพ และผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตตนเอง ชุมชน และสังคม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอองไทรลาค เห็นถึงความสำคัญของ หลักสูตรอาชีพ การทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู)เพื่อบริโภคของ ประชาชนในชุมชนและเกรงว่าเยาวชนรุ่นหลังจะไม่รู้จัก หลักสูตรอาชีพ การทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู) จึงจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพหลักสูตรอาชีพ การทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู)

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการประกอบอาชีพหลักสูตรอาชีพ การทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู) มีหลักการดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการทำศักยภาพด้านต่าง ๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตและศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่มาจัดการศึกษาอาชีพ

2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาอาชีพเรื่องการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง

3. มุ่งให้เป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

4. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานจัดการศึกษาอาชีพร่วมกับภาคีเครือข่าย

5. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู) มีจุดมุ่งหมาย ดังต่อไปนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้การนำวัตถุดิบที่มีในชุมชน มาประกอบอาหารรับประทานในครัวเรือนและสามารถทำเพื่อจำหน่ายได้

2. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้การบริหารจัดการและสร้างสรรค์น้ำพริกในท้องถิ่นเพื่อเป็นอาชีพได้

3. เพื่อให้ผู้เรียนเป็นบุคคลที่มีจรรยาบรรณในอาชีพ และระเบียบวินัย คุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม

4. เพื่อให้ผู้เรียนมีทัศนคติที่ดีต่ออาชีพ มีความคิดสร้างสรรค์และพัฒนางานได้อย่างมีคุณภาพ

5. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู) เป็นอาชีพได้

เป้าหมาย

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู) มีกลุ่มเป้าหมายคือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ และมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ

2. ผู้ที่มีอาชีพ แล้วและต้องการอาชีพเสริม

ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

-ทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง

-ปฏิบัติ จำนวน 7 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1สามารถอธิบายบอกความสำคัญของการประกอบอาชีพได้ 1.2 สามารถระบุแหล่งประกอบอาชีพที่พบเห็นในท้องถิ่นได้ 1.3 สามารถยกตัวอย่างแหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับอาชีพได้ 1.4 อธิบายบอกความสำคัญ ของภูมิปัญญาท้องถิ่นได้ 1.5 บอกทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพ 1.2 สถานประกอบการที่มีอยู่ในปัจจุบัน 1.3 แหล่งเรียนรู้ / ภูมิ ปัญญาท้องถิ่น สำหรับศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับอาชีพ 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการสื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบ อาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู) ในชุมชน จากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 ศึกษาดูงานการทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู) แหล่งเรียนรู้ในชุมชน 1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู)	1 ชั่วโมง	

ที่	เรื่อง	วัตถุประสงค์	เนื้อหา	ที่จัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะ การ ประกอบ อาชีพ	2.1 สามารถบอกเครื่องมือที่จำเป็น สำหรับอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู) ได้ 2.2 อธิบายประโยชน์และการใช้งาน ของเครื่องมือแต่ละชนิดได้อย่าง ถูกต้อง 2.3 อธิบายองค์ประกอบของ การทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู) ได้ 2.4 สามารถออกแบบชิ้นงานให้ได้ อย่างน่าสนใจ สวยงาม คงทน ถาวร 2.5 สามารถอธิบาย และลงมือปฏิบัติ ทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู) ได้อย่างถูกต้อง 2.6 สามารถเลือกอุปกรณ์ในการทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู) ได้อย่างถูกต้อง 2.7 สามารถเลือกวัสดุอุปกรณ์ที่ เหมาะสมกับทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู) ได้ 2.8 สามารถประกอบชิ้นส่วนของ การทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู) ได้อย่างถูกต้อง สวยงาม 2.9 สามารถวิเคราะห์อธิบาย คุณภาพ ของงานได้อย่างถูกต้อง 2.10 สามารถออกแบบ นำเสนอ เพื่อเพิ่มมูลค่าของชิ้นงาน	2.1 ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ที่ จำเป็นสำหรับการประดิษฐ์ ชิ้นงาน - ความรู้เกี่ยวกับรูปแบบ และองค์ประกอบของชิ้นงาน 2.2 ขั้นตอนการฝึกทักษะการทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู) - การฝึกทักษะการประกอบทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู) - การตรวจสอบคุณภาพและ การเพิ่มมูลค่าของชิ้นงาน 2.3 ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อการจำหน่าย - ประโยชน์และการจำหน่าย - การดูแลรักษา	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสาร เกี่ยวกับการทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู) 2.2 อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ 2.3 จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานใน แหล่งเรียนรู้ชุมชน พร้อมจด บันทึก 2.4 จัดทำแผนการฝึกทักษะการ ประกอบอาชีพทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู) 2.5 ฝึกทักษะทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู) 2.6 จดบันทึกผลการเรียนรู้ 2.7 ดำเนินการวัดผลการเรียนรู้	30 นาที	6 ชั่วโมง 30 นาที

ที่	เรื่อง	วัตถุประสงค์	เนื้อหา	กิจกรรมการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3		3.1 ให้สามารถบอกวิธีการ/ช่องทางการประชาสัมพันธ์สินค้าได้ เช่น การนำเสนอขายสินค้าทาง อินเทอร์เน็ต 3.2 สามารถสร้างแรงจูงใจและการบริหารจัดการกับการบริการ หลังการขาย 3.3 ผู้เรียนสามารถวางแผนการผลิตชิ้นงาน เพื่อนำไปสู่การสร้าง อาชีพและการมีรายได้ 3.4 สามารถบอกแหล่งทุน / ระดมทุน สามารถตอบสนองความต้องการของตลาดเพียงพอกับ ทรัพยากรที่อยู่ในท้องถิ่นได้ 3.5 สามารถอธิบายความสำคัญ ของกระบวนการจัดการหาแหล่ง เงินทุนเพื่อการผลิตสินค้าได้ 3.6 สามารถอธิบายการคิดคำนวณต้นทุนการผลิตได้อย่างเหมาะสม 3.7 สามารถประเมินราคาชิ้นงาน ได้เหมาะสมกับต้นทุนการผลิต 3.8 สามารถหาวิธีการ/ช่องทางในการบริหารจัดการสินค้าและบริการได้อย่างเหมาะสม 3.9 สามารถบอกแหล่งจำหน่าย การกระจายสินค้าทั้งในระดับ ท้องถิ่น	3.1 การวางแผนการผลิตสินค้า 3.2 การจัดหาแหล่ง เงินทุนการผลิต 3.3 การคิดคำนวณ ต้นทุนการผลิต 3.4 การกำหนดราคา สินค้า 3.5 การประชาสัมพันธ์ 3.6 การกระจายสินค้า และบริการ 3.7 การพัฒนาส่งเสริม ธุรกิจการตลาด	3.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ การบริหารจัดการ การผลิต จัดให้ผู้เรียน - สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ และการใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติ และทุนต่าง ๆ - การกำหนดและการควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ - ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่ คุณภาพคงเดิม - ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่ คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการ จัดการความเสี่ยง 3.2 การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ ผู้เรียนศึกษา - ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความ ต้องการของตลาด - กำหนดทิศทาง เป้าหมาย และ แผนการจัดการตลาด ที่เกี่ยวข้องกับการ การทำน้ำพริก 3.3 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย	1 ชั่วโมง	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4	โครงการประกอบอาชีพ	4.1 สามารถอธิบายความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู) ได้ 4.2 สามารถอธิบายประโยชน์ ของโครงการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู) ได้ 4.3 สามารถอธิบายองค์ประกอบของโครงการประกอบ การทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู) ได้ 4.4 สามารถเขียนโครงการ ประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู) ได้ 4.5 สามารถประเมินความ เหมาะสมและ สอดคล้องของ โครงการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู)	4.1 ความสำคัญของโครงการ ประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู) 4.2 ประโยชน์ของโครงการ ประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู) 4.3 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.4 การเขียนโครงการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู) 4.5 การประเมินความเหมาะสมและ สอดคล้องของโครงการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู)	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจาก สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เอกสาร ใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดใน การดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูล จาก ใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปรายเพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียน โครงการอาชีพที่ดี เหมาะสมและถูกต้อง 4.3 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ 4.4 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ 4.5 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการ อาชีพ ให้ความเหมาะสมและถูกต้อง 4.6 กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป	30 นาที	30 นาที

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารใบความรู้ในการบรรยายเรื่องการทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดและน้ำพริกกากหมู)
2. รูปภาพ / แบบจำลอง / สภาพจริง
3. แหล่งเรียนรู้ในห้องอื่น
4. สื่ออินเตอร์เน็ต

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้
2. การติดตาม ประเมินผลการเรียนรู้ตามเกณฑ์ที่กำหนด
3. ประเมินความพึงพอใจของหลักสูตรการฝึกอบรม

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร

(นายอุทัย สิบศิริ)

ครู ศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ..........ผู้ตรวจสอบหลักสูตร

(นายไพฑูรย์ โล้วันทา)

เจ้าหน้าที่งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายพงศ์แสนชัย อิศระไพจิตร)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอกงไกรลาศ