

หลักสูตรอาชีพ การทำน้ำพริก จำนวน 15 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสวรรคโลก
๐๐๐๐๐๐

1. ความเป็นมา

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสวรรคโลก เป็นหน่วยงานภาครัฐที่มีหน้าที่จัด ส่งเสริม สนับสนุนการเรียนรู้ 3 รูปแบบ คือ การเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒตามระดับให้กับประชาชนที่พลาดโอกาสทางการศึกษาได้มี ช่องทางในการขยายอาชีพ ให้กับประชาชนที่ต้องการมีรายได้ ประกอบกับทางกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนด นโยบายการจัดการศึกษาอาชีพ เพื่อให้สถานศึกษาจัดการเรียนการสอนให้กับประชาชนเพื่อเป็นทางเลือกในการ ประกอบอาชีพเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว การทำน้ำพริก เป็นการนำวัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาเพิ่มมูลค่า สามารถลดต้นทุนการผลิต เป็นที่ต้องการของท้องตลาดเพราะเป็นผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม สามารถผลิตเพื่อจำหน่ายเพิ่มรายได้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสวรรคโลก จึงเห็นความสำคัญในการพัฒนา หลักสูตร การทำน้ำพริก เพื่อมุ่งพัฒนา ให้กลุ่มเป้าหมาย ได้รับความรู้เพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้ เป็นอาชีพเสริมและมีอาชีพที่มั่นคง

2. หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพ หลักสูตร การทำน้ำพริก กำหนดหลักเกณฑ์ไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณ การให้สอดคล้องกับศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัย มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ชุมชน และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีการร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

3. จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และเกิดทักษะการทำน้ำพริก พร้อมทั้งบรรจุภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม
2. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพสามารถสร้างรายได้หรือเป็นอาชีพเสริมได้

4. กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไป
2. ผู้ไม่มีอาชีพ
3. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

5. ระยะเวลา

จำนวน 15 ชั่วโมง

ทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ปฏิบัติ 14 ชั่วโมง

6. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก 2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก 1.2.1 ความต้องการของตลาด 1.2.2 การใช้แรงงาน 1.2.3 การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก	1.1 วิทยากรให้ความรู้เรื่อง ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก 1.2 วิทยากรให้ความรู้เรื่อง ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก	15 นาที	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	1 เตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกผักกาดหมู 2. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกผักกาดหมู 3. การบรรจุภัณฑ์	1. ขั้นตอนการเตรียมการประกอบอาชีพ ถนอมอาหาร 2. ขั้นฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกผักกาดหมู 3. การบรรจุภัณฑ์	- วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำน้ำพริกผักกาดหมู - วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำน้ำพริกผักกาดหมู - วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำน้ำพริกแกง - วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำน้ำพริก ลาบ	15 นาที	12 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ สรุปผลการเรียนรู้การทำน้ำพริก	3.1 การบริหารจัดการในการทำการทำน้ำพริกได้ถูกต้อง 3.2 การจัดการบริหารการตลาดของแหล่งจำหน่ายได้และในการทำฐานข้อมูล 3.3 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุจัดให้ผู้เรียนได้ 3.4 การกำหนดการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพคงเดิม ศึกษาและวิเคราะห์การตลาด 3.5 เทคนิคการทำน้ำพริก	3.1 การบริหารจัดการอาชีพการทำน้ำพริก 3.2 การจัดการบริหารการตลาดของแหล่งจำหน่าย 3.3 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ 3.4 การกำหนดการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพคงเดิม ศึกษาและวิเคราะห์การตลาด 3.5 ให้ผู้เรียนร่วมกันสรุปผลการทำน้ำพริก	3.1 ครูทบทวนและแนะนำเคล็ดลับต่าง ๆ ให้กับผู้เรียน 3.2 วิทยากรอธิบายสาระความรู้ให้แม่นยำในการปฏิบัติจริง 3.3 วิทยากรอธิบายแหล่งจำหน่ายการตลาดและฐานข้อมูล 3.4 อธิบายในรูปแบบต่าง ๆ ของผลิตภัณฑ์ เชือกกล้วย ซึ่งสามารถออกแบบขึ้นมาใหม่ได้ 3.5 <u>เคล็ดลับการทำกรทำน้ำพริก</u> ให้เกิดประโยชน์ และคุ้มค่าสามารถประหยัดต้นทุนลงได้	-	30 นาที
4	โครงการประกอบอาชีพ/การวัดผลประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพได้ 4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพได้	4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพ 4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพองค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ข้อมูลความคิดเห็นเพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพ	15 นาที	30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				ที่ดีเหมาะสมและถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิด เป็นแนวทางในการเขียน โครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง		
		4.3 องค์ประกอบของ โครงการอาชีพได้	4.3 องค์ประกอบ ของโครงการอาชีพ	4.3 จัดให้ผู้เรียนศึกษา สาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง องค์ประกอบของ โครงการอาชีพ		
5	การโพสต์ กิจกรรม และ ผลิตภัณฑ์อาชีพ เพื่อเผยแพร่ทาง ช่องทางออนไลน์	5.1 เพื่อสามารถโพสต์ กิจกรรมและผลิตภัณฑ์ อาชีพทางออนไลน์ได้	5.1 การโพสต์ ผลิตภัณฑ์ทาง ช่องทางออนไลน์	5.1 วิทยากรผู้สอนให้ ความรู้เกี่ยวกับการโพสต์ กิจกรรมผ่านสื่อออนไลน์	15 นาที	30 นาที
6	ประเมินความ เหมาะสมและ สอดคล้องของ โครงการ	6.1 เพื่อประเมินความ เหมาะสมและสอดคล้อง ของโครงการ	6.1 ประเมินความ เหมาะสมและ สอดคล้องของ โครงการ	6.1 จัดให้ผู้เรียน ปรับปรุง โครงการอาชีพให้มีความ เหมาะสม และถูกต้อง 6.2 กำหนดให้ผู้เรียน เขียนโครงการอาชีพของ ตนเอง เพื่อเสนอขอรับ การสนับสนุน งบประมาณ ดำเนินงานอาชีพ และใช้ ในการดำเนินการ ประกอบอาชีพต่อไป 6.3 วิทยากรผู้สอน และ ผู้เรียนร่วมกันสรุป บทเรียน และ ประเมินผล การจัด กิจกรรม	-	30 นาที
รวม					1 ชั่วโมง	14 ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนได้เห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้กระบวนการ SWOT รวมทั้งการศึกษาดูงาน เพื่อกำหนดทิศทางการพัฒนาประกอบอาชีพ

3. เรียนรู้ /ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ เรียนรู้ด้วยตนเอง เรียนรู้จากวิทยากร เรียนรู้จากการปฏิบัติ

- สื่อการเรียนรู้
- สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ เอกสารเกี่ยวกับการทำน้ำพริก
 - สื่ออินเทอร์เน็ต

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีจากทำแบบทดสอบ
2. การประเมินทักษะการปฏิบัติจากผลงานระหว่างเรียน ได้ผลงานที่มีคุณภาพตามเกณฑ์การจบ

การจบหลักสูตร

1. ผู้เรียนมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
2. ผลการประเมินผ่านไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการสมัคร
2. เอกสารการลงทะเบียนเรียน
3. หลักฐานการประเมินผลระหว่างเรียน
4. บันทึกขออนุมัติจบหลักสูตร
5. วุฒิบัตร
6. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

ลงชื่อ..... จวง รัตน์ทิภากร.....ผู้เสนอ
(นางจวง รัตน์ทิภากร)
ครูผู้สอน/วิทยากร

ลงชื่อ..... .....ผู้ประสานงาน
(นางสาวทิพย์รัตน์ บุตะเคียน)
ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ..... .....งานพัฒนาหลักสูตร
(นางสาวเอื้อกานต์ ผิวเหลือง)
งานพัฒนาหลักสูตร

ลงชื่อ..... .....งานจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
(นางสาวกันฐาภรณ์ กันทะวงศ์)
ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ..... .....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายจิรพงศ์ ผลนาค)

ผู้อำนวยการสถานศึกษา ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสุวรรณภูมิ