

ชื่อหลักสูตร วิชาการทำน้ำพริกเพื่อการค้า
กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ จำนวน ๔๐ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความ เข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษา เพื่อเพิ่มศักยภาพและขีด ความ สามารถ ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ ศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ท้าวจึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมั่นคงอย่างยั่งยืน จากการสำรวจข้อมูลประชาชนในพื้นที่ตำบลคลองแม่ลาย พบว่า การประกอบอาชีพหลัก ส่วนใหญ่จะ ประกอบอาชีพทางการเกษตร คือ การปลูกมัน ข้าวโพด รองลงมา คือ รับจ้าง แต่ด้วยสภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ราคาผลผลิตทางการเกษตรขายไม่ได้ราคา ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ ไม่เพียงพอกับในปัจจุบัน ในด้านวิถีชีวิต วัฒนธรรมการบริโภคของคนในชุมชน พบว่านิยมบริโภคน้ำพริก กันทุกครัวเรือน ซึ่งมักจะขาดไม่ได้ในการ รับประทานอาหารแต่ละมื้อ น้ำพริกยังเป็นอาหารสุขภาพชั้นเยี่ยม เพราะทั้ง ส่วนผสมและวิธีการกินคู่กับผัก เคียงได้ประโยชน์ทั้งโปรตีน วิตามิน ครบถ้วน สำหรับวิธีทำก็ง่าย และประหยัดอีกด้วย ส่วนผสมหลักของ น้ำพริกนั้นส่วนมากจะใช้พืชผักสมุนไพรที่นิยมปลูกเป็นผักสวนครัวที่หาได้ง่ายมีประโยชน์ กับร่างกาย จากข้อมูลดังกล่าว การส่งเสริมให้ประชาชนประกอบอาชีพเสริม นำภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีอยู่มาพัฒนา ปรับปรุง ส่งเสริม การผลิตเพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางใน การประกอบอาชีพ มีแนวทาง ในการรวมกลุ่มอาชีพ และพัฒนาอาชีพโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้เกิด ประโยชน์และมีประสิทธิภาพ

ศกร.ตำบลคลองแม่ลาย จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกเพื่อการค้า เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย มีทักษะและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ห้าด้าน ได้แก่ ศักยภาพของ ทรัพยากรธรรมชาติ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของ ศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถี และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
๒. เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ ที่มั่นคง และยั่งยืนในอาชีพ
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีลักษณะดังนี้

๑. การทำน้ำพริกมีจุดมุ่งหมายเพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำน้ำพริก เพื่อการค้า
๒. เพื่อให้ผู้เรียนฝึกทักษะ สามารถจัดทำโครงการประกอบอาชีพ ซึ่งส่งผลให้มองเห็นช่องทางและ ตัดสินใจประกอบอาชีพ จนสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

| | | |
|------------|----|---------|
| จำนวน | ๔๐ | ชั่วโมง |
| ภาคทฤษฎี | ๘ | ชั่วโมง |
| ภาคปฏิบัติ | ๓๒ | ชั่วโมง |

โครงสร้างหลักสูตร

| | | | |
|---|-------|----|---------|
| ๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า | จำนวน | ๘ | ชั่วโมง |
| ๒. ขั้นตอนการทำน้ำพริกเพื่อการค้า | จำนวน | ๓๒ | ชั่วโมง |

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- การบรรยาย
- การสาธิต ทดลอง
- การศึกษาดูงาน
- การวิเคราะห์และสังเคราะห์บทเรียน
- การฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสารประกอบการเรียนรู้ / ใบความรู้
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. ทะเบียนคุม
๒. หลักฐานการประเมินผล

การเทียบโอน

-

| | | | | | | |
|----|--|--|--|---|-----------|--|
| | | | | <p>๒.๒ วิทยากรอธิบายการเลือกวัสดุ วัตถุดิบในการทำ</p> <p>๒.๓ วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำน้ำพริก และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติแต่ละขั้นตอน</p> <p>๒.๔ วิทยากรให้ผู้เรียนชิมรสชาติที่เป็นรสชาติดั้งเดิม</p> <p>๓. เตรียมบรรจุผลิตภัณฑ์ของน้ำพริกต่างๆ</p> | | |
| ๓ | <p>การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ</p> <p>กลุ่มการทำน้ำพริกเพื่อการค้า</p> | <p>๑. สามารถบริหารจัดการกลุ่มในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า</p> <p>๒. สามารถทำเป็นอาชีพการผลิตการทำน้ำพริกเพื่อการค้า</p> | <p>๑. การบริหารจัดการการผลิตและ พัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์</p> <p>๒. บอกการวางแผนการผลิตการใช้วัตถุดิบและเทคโนโลยีการเรียนรู้ วิทยากร ครูเกี่ยวกับการจัดการตลาด</p> <p>๓. การประชาสัมพันธ์สร้างแบรนด์โลโก้เพื่อเพิ่มมูลค่า สัญลักษณ์ชุมชน สกร.ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร</p> <p>๔. การนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า</p> <p>๕. การจำหน่ายผลิตภัณฑ์</p> <p>๖. การทำบัญชี รายรับ - รายจ่าย</p> <p>๗. การวางแผนการตลาด</p> <p>๘. การเข้าสู่ตลาดในตำบล / จังหวัด</p> | <p>๑. ให้ผู้เรียนสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเรื่องการบริหารจัดการการกลุ่ม กลุ่มการทำน้ำพริก</p> <ul style="list-style-type: none"> - การตลาด - การขาย - บรรจุผลิตภัณฑ์ของน้ำพริก - การประชาสัมพันธ์ การขยายการประชาสัมพันธ์ ของกลุ่มด้วย ส่งเสริมการขายทางออนไลน์และทาง facebook / เพจ | ๒ ชั่วโมง | |
| ๔. | <p>การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ</p> <p>การทำน้ำพริกเพื่อการค้า</p> | <p>๑. สามารถบริหารจัดการควบคุมวางแผนกระบวนการทำน้ำพริก</p> <p>๒. สามารถทำเป็นอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้าได้</p> | <p>๑. การบริหารจัดการการผลิตและพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์การทำน้ำพริกเพื่อการค้า</p> | <p>๑. ให้ผู้เรียนสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เรื่องการบริหารกระบวนการกลุ่ม</p> <ul style="list-style-type: none"> ๒. การผลิต ๓. การบัญชี ต้นทุน | ๒ ชั่วโมง | |

| | | | | | | |
|--|--|--|---|---|--|--|
| | | | <p>๒. บอกรวางแผนการผลิตการทำน้ำพริกเพื่อการค้า</p> <p>๓. การจัดการตลาด</p> <p>๔. การประชาสัมพันธ์สร้างแบรนด์โลโก้เพื่อเพิ่มมูลค่าของน้ำพริก</p> <p>๕.การนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า</p> <p>๖. การจำหน่ายผลิตภัณฑ์</p> <p>๗.การทำบัญชี รายรับ - รายจ่าย</p> <p>๘. การวางแผนการตลาด</p> | <p>๔. การตลาดและการจำหน่าย</p> <p>๕. ส่งเสริมการขายทางออนไลน์และโดยผู้เรียนสร้างเพจ facebook โดยผู้เรียนเข้าถึง Page ของกลุ่ม</p> | | |
|--|--|--|---|---|--|--|