

หลักสูตรการทำน้ำพริกจากกล้วยไข่ จำนวน 35 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาวนวลักษณ์บุรี

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงโดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชน

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่าง ๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด

การทำน้ำพริกจากกล้วยไข่ เป็นการแปรรูปอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่นให้เก็บไว้ได้นาน และเป็นการสร้างมูลค่าสามารถทำเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดความมั่นคง และยั่งยืนในอาชีพ
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

1. กลุ่มผู้ไม่มีอาชีพ
2. กลุ่มผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาการเรียนรู้ตลอดหลักสูตร จำนวน 35 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 10 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 25 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกจากกล้วยไข่	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ 1.บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกจากกล้วยไข่ได้ 2.อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกจากกล้วยไข่ได้ 3.อธิบายเหตุผลการตัดสินใจ เลือกประกอบอาชีพการทำน้ำพริกจากกล้วยไข่ได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกจากกล้วยไข่ 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกจากกล้วยไข่ 1.2.1 การลงทุน 1.2.2 การตลาด 1.2.3 กระบวนการผลิต 1.2.4 ความรู้ความสามารถ	1.1 วิทยากรให้ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบและการลดต้นทุนในการทำน้ำพริกจากกล้วยไข่ 1.2 วิทยากรและผู้เรียนสนทนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน	3	
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกจากกล้วยไข่	1. ผู้เรียนสามารถบอกวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริกจากกล้วยไข่ได้ 2. ผู้เรียนสามารถคัดเลือกคำนวณอัตราส่วนของวัตถุดิบต่าง ๆ ที่ใช้ในการทำน้ำพริกจากกล้วยไข่ได้ 3. ผู้เรียนสามารถบอกแหล่งวัตถุดิบได้	1. วัสดุและอุปกรณ์ในการทำน้ำพริกจากกล้วยไข่แบบต่าง ๆ 2. การคัดเลือกคำนวณอัตราส่วนของวัตถุดิบต่าง ๆ ที่ใช้ในการทำน้ำพริกจากกล้วยไข่ 3. แหล่งวัตถุดิบ	1.วิทยากรบรรยายถึงคุณลักษณะคุณสมบัติและวิธีการใช้วัสดุอุปกรณ์แต่ละชนิด 2. วิทยากรบรรยายถึงคุณสมบัติของวัตถุดิบต่าง ๆ ที่ใช้ในการทำน้ำพริกจากกล้วยไข่และบอกถึงวิธีการเลือกวัตถุดิบที่ดีมีคุณภาพ 3.วิทยากรบอกแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ	2	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกจากกล้วยไข่	ผู้เรียนสามารถทำน้ำพริกจากกล้วยไข่ได้	ฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกจากกล้วยไข่	- การฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกจากกล้วยไข่ โดยวิทยากร สาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการการทำน้ำพริกจากกล้วยไข่ 1. การทำน้ำพริกกล้วยไข่สูตรดั้งเดิม 2. การทำน้ำพริกกล้วยไข่กรอบ 3. การทำพริกจากกล้วยไข่ 4. การทำน้ำพริกปลาย่างกล้วยไข่ 5. การทำน้ำพริกแจ่วกล้วยไข่ 6. การทำน้ำพริกจากหน่อกล้วยไข่	-	25
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบผลิตภัณฑ์ 2. เพื่อให้ผู้เรียนรู้วิธีการลดต้นทุนการทำน้ำพริกจากกล้วยไข่ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประชาสัมพันธ์กิจกรรม 4. เพื่อให้ผู้เรียนรู้วิธีการส่งเสริมการขาย 5. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถกระจายสินค้าไปสู่ผู้บริโภค	3.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกจากกล้วยไข่ 3.1.1 การใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบผลิตภัณฑ์ 3.1.2 การลดต้นทุนการทำน้ำพริกจากกล้วยไข่ 3.1.3 การประชาสัมพันธ์ 3.1.4 การส่งเสริมการขาย 3.1.5 การกระจาย สินค้าไปสู่ผู้บริโภค	3.1 วิทยากรให้ความรู้เรื่องการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ 3.1.1 วิทยากรฝึกให้ผู้เรียนได้ใช้ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ 3.1.2 วิทยากรอธิบายวิธีการลดต้นทุน 3.2 วิทยากรให้ความรู้เรื่องการบริหารจัดการตลาด	2	
4	โครงการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกจากกล้วยไข่	ผู้เรียนสามารถบอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกจากกล้วยไข่ และสรุปสนทนาแลกเปลี่ยนความคิดเห็นสร้างแนวคิด ในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ได้	ความสำคัญของ โครงการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกจากกล้วยไข่ และสรุปสนทนาแลกเปลี่ยนความคิดเห็นสร้างแนวคิด ในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้	ผู้เรียนบอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกจากกล้วยไข่ และสรุปสนทนาแลกเปลี่ยนความคิดเห็นสร้างแนวคิดในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้	2	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	ช่องทางการจัดการตลาดของผลิตภัณฑ์	อธิบายช่องทางการจัดการตลาดของผลิตภัณฑ์	ช่องทางการจัดการตลาดของผลิตภัณฑ์	1. วิทยากรให้ความรู้เรื่องการบริหารจัดการการตลาด 2. วิทยากรให้ความรู้เรื่องการประชาสัมพันธ์สินค้า 3. วิทยากรให้ความรู้เรื่อง การส่งเสริมการขาย 4. วิทยากรให้ความรู้เรื่องกระบวนการจัดการตลาด	1	

สื่อการเรียนรู้

1. วิทยากร
2. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญา
3. เอกสารประกอบการเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การมีส่วนร่วม
2. การประเมินผลระหว่างการเรียนรู้ที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ผู้เรียนต้องมีเวลาเรียน และฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผู้เรียนต้องมีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ