

หลักสูตร การทำน้ำพริกเพื่อการค้า จำนวน 15 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโกสุมพินคร

1.ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจ ที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความสามารถแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียน และระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ.สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากร ธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอดมนุษย์เรามีการรับประทานอาหารมาตั้งแต่บรรพบุรุษ เริ่มตั้งแต่การทำอาหารจากธรรมชาติโดยไม่มีเครื่องปรุงรส และมีการพัฒนาตามสภาพภูมิประเทศ ขนบธรรมเนียมประเพณีวัฒนธรรมในท้องถิ่น ตลอดจนการพัฒนาจากอาหารนานาชาติ ให้มีรสชาติที่มีความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทย

อาหาร เริ่มมีการบันทึกมากขึ้นในยุคปี พ.ศ.2394 – ปัจจุบัน มีการบอกเล่าสู่รุ่นหลานสะท้อนให้เห็นลักษณะของอาหารที่มีความหลากหลาย ใช้ศิลปะในการตกแต่งอาหารให้น่ารับประทาน มีทั้งอาหารที่จัดเป็นสำหรับอาหารจานเดียว อาหารหวาน ที่เหมาะกับโอกาสและวัตถุประสงค์ของการประกอบอาหารแต่ละประเภท การประกอบอาหารมีความหลากหลาย ทั้งลักษณะ รูปร่าง รสชาติที่อร่อยและถูกหลักโภชนาการ ซึ่งเริ่มตั้งแต่การเลือกซื้อวัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหาร การตกแต่ง การเลือกบรรจุภัณฑ์ รวมทั้งการวางแผนจำหน่ายเพื่อการค้า การเลือกทำเลที่เหมาะสม และถูกต้องตามหลักสุขลักษณะ และหลักสุขาภิบาลอาหาร ทั้งในการประกอบอาหารเพื่อการดำรงชีวิตระดับครอบครัว ชุมชน และการประกอบอาหารเพื่อการค้า

2.หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ

3.จุดมุ่งหมาย

1. อธิบายความเป็นมาของการทำน้ำพริกเพื่อการค้า ได้
2. อธิบายการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ได้อย่างเหมาะสม
3. สามารถทำน้ำพริกชนิดต่างๆได้
4. คิดต้นทุน กำไร การจำหน่ายน้ำพริกได้
5. อธิบายช่องทางการจัดการตลาดของผลิตภัณฑ์จากการทำน้ำพริกเพื่อการค้าได้

4.เป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

5.ระยะเวลา จำนวน 15 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 10 ชั่วโมง

6.เนื้อหาหลักสูตร

1. ความเป็นมาของการทำน้ำพริกเพื่อการค้า
2. การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ได้อย่างเหมาะสม
3. ขั้นตอนการทำน้ำพริกเพื่อการค้า
4. การคิดต้นทุน กำไร การจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากการทำน้ำพริกชนิดต่างๆ
5. ช่องทางการจัดการตลาดของผลิตภัณฑ์จากทำน้ำพริกชนิดต่างๆ

7.การจัดการเรียนรู้

การบรรยายให้ความรู้ การสาธิต การลงมือปฏิบัติ การอธิบายแลกเปลี่ยนประสบการณ์เรียนรู้

8. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำอาหาร- ขนม (การทำ นักเก็ตไก่)	1.1 บอกความสำคัญและความเป็นไปได้ ของการประกอบอาชีพการทำอาชีพเพื่อ การค้าการทำน้ำพริก	1.1ความสำคัญใน การประกอบอาชีพ 1.2ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพ	1. วิทยากรบรรยายเรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกเพื่อการค้าความ เป็นไปได้ การประกอบอาชีพ และการตัดสินใจในการเลือก อาชีพ 2. ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลใน ชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพที่มี ความเป็นไปได้ในชุมชน 3. ผู้เรียนและวิทยากร แลกเปลี่ยนเรียนรู้ และวิเคราะห์ จากข้อมูลต่างๆ พร้อมทั้งสรุป ข้อมูล ลงในสมุดบันทึก	1 ชม.	1 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบบออาซีฟ	<ol style="list-style-type: none"> 1. บอกวิธีการคัดเลือกวัสดุที่เหมาะสมในการนำมาทำน้ำพริก 2.สามารถเตรียมวัสดุในการทำน้ำพริกชนิดต่างๆได้ 3. สามารถทำน้ำพริกชนิดต่างๆได้ 4. สามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ใส่น้ำพริกได้ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ขั้นตอนการประกอบอาซีฟการทำน้ำพริก 2 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบบออาซีฟการทำน้ำพริก 3 การคัดเลือกวัสดุอุปกรณ์ขั้นตอนทำน้ำพริก <p>ให้มีรสชาติอร่อย</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องการทำน้ำพริก และผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำน้ำพริก เช่น น้ำพริกตาแดง,น้ำพริกแมงดา, น้ำพริกแกง,น้ำพริกปลาร้า,น้ำพริกอ่อง ฯลฯ 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้และจดบันทึก 4. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกชนิดต่างๆ 6. ลงมือปฏิบัติการทำน้ำพริกชนิดต่างๆ 	1 ชม.	6 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก	<p>1. สามารถบอกวิธีการบริหารการผลิตได้</p> <p>2. สามารถบอกวิธีการจัดการตลาดได้</p>	<p>1.การบริหารการผลิต</p> <p>1.1 การจัดการควบคุมคุณภาพการผลิต</p> <p>1.2 การลดต้นทุนการผลิต</p> <p>1.3 การวางแผนการผลิต</p> <p>2. การจัดการตลาด</p> <p>2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้า</p> <p>2.2 การประชาสัมพันธ์</p> <p>2.3 การวางแผนการตลาด</p>	<p>1. วิทยากรบรรยายความรู้เรื่องการบริหารการผลิต คือการจัดการควบคุมคุณภาพการผลิต การลดต้นทุนการผลิต และใช้วัสดุที่มีเพื่อลดต้นทุนการผลิต เพื่อเป็นการแผนการผลิต</p> <p>2.วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารการผลิต</p> <p>3. วิทยากรบรรยายความรู้เรื่องการจัดการตลาดได้แก่ การทำฐานข้อมูลลูกค้า การประชาสัมพันธ์และการวางแผนการตลาด</p> <p>4.วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับการจัดการตลาด</p> <p>5. ผู้เรียนสรุปความรู้และจดบันทึก</p>	2 ชม.	2 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4	โครงการประกอบอาชีพ	<p>4.1 บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้</p> <p>4.2 บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้</p> <p>4.3 บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>4.4 อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>4.5 อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>4.6 เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้</p> <p>4.7 ตรวจสอบความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพได้</p>	<p>4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพ</p> <p>4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพ</p> <p>4.3 องค์ประกอบของโครงการอาชีพ</p> <p>4.4 การเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>4.5 การประเมินการเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p>	<p>4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความสำคัญของโครงการอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพองค์ประกอบของโครงการอาชีพแล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้</p> <p>4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้เรื่องตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมการจัดอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง</p> <p>4.3 จัดให้ผู้เรียนปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>4.4 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและ</p>	1 ชม.	1 ชม.

				<p>สอดคล้องของโครงการอาชีพอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง</p> <p>4.5 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสม และถูกต้อง</p> <p>4.6 กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการ อาชีพของตนเองเพื่อเสนอขอรับการ สนับสนุนงบประมาณดำเนินงาน อาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบ อาชีพต่อไป</p>		
--	--	--	--	--	--	--

9. สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน
2. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
3. วัสดุจริง

10. การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

11. การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงาน ชิ้นงาน ที่มีคุณภาพ

12. เอกสารหลักฐานการศึกษา

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

13. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำน้ำพริกเพื่อการค้า สามารถนำความรู้และประสบการณ์ เทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพ วิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

.....งานหลักสูตร/เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวยมลพร โสภภาพันธุ์) งานการศึกษาต่อเนื่อง

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวจรัสศรี คำแหง)

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางภัทรศินี มณีธรรม) ประธานกรรมการสถานศึกษา

.....ผู้อนุมัติ
(นายก่าจร หัดไทย)