

หลักสูตรการทำน้ำพริกเพื่อการค้า จำนวน ๓๑ ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอไทรงาม

ความเป็นมา

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ เป็นอีกหน่วยงานที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการจัดการศึกษา กลุ่มเป้าหมายผู้ที่ไม่ได้อาชีพหรือผู้ที่มีอาชีพแต่ต้องการพัฒนาอาชีพของตนเองให้มั่นคง การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน

การพัฒนาหลักสูตรและวิธีการจัดสาระกระบวนการเรียนการสอนจะต้องสอดคล้องกับทฤษฎี หลักสูตรตามแนวทางการจัดการศึกษาผู้ใหญ่ ตลอดจนจรรยาบรรณชาติการเรียนรู้ของกลุ่มเป้าหมาย โดยใช้หลักการและศาสตร์การเรียนรู้ของผู้ใหญ่ รวมทั้งผู้สอนก็จะต้องมีความรู้ในการจัดกิจกรรม การเรียนรู้ ที่เหมาะสมกับผู้เรียน การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ เป็นการศึกษาเพื่อพัฒนาความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพของบุคคลและกลุ่มบุคคล ซึ่งมีจุดประสงค์ในชีวิตที่แตกต่างกัน และเร่งรัดส่งเสริม พัฒนาการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพที่พัฒนาศักยภาพของบุคคลและชุมชน

เพื่อเป็นการตอบสนองนโยบายและขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษา เกี่ยวกับการจัดการศึกษาอาชีพมาสู่การปฏิบัติ เพื่อจัดการศึกษาการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกสำเร็จรูป ซึ่งเป็นอาหารพื้นเมืองของไทย คนทุกภาคนิยมรับประทาน แม้แต่ชาวต่างชาติที่เข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทย น้ำพริก ถือเป็นอาหาร ที่ซื้อง่าย ขายคล่อง เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิตของมนุษย์ รสชาติและรูปแบบที่มีความหลากหลายสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทุกเพศ ทุกวัย ทุกโอกาส และยังเป็นอาชีพที่ ขายได้ตามแหล่งชุมชน และสถานที่ท่องเที่ยวทั่วไป สามารถสร้างรายได้ได้อย่างมั่นคงให้กับผู้ที่ไม่ได้อาชีพ และผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตตนเอง ชุมชน และสังคม

หลักการของหลักสูตร

๑. ส่งเสริมด้านการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ รูปแบบกลุ่มอาชีพระยะสั้นกลุ่มสนใจ เพื่อต้องการมีรายได้เสริมของประชาชน
๒. ส่งเสริมการพัฒนาด้านศิลปะและวัฒนธรรม โดยเป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานกับภาคี เครือข่าย เพื่อประโยชน์ของประชาชนในพื้นที่

จุดมุ่งหมาย

เมื่อผู้เรียนเรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถปฏิบัติได้ดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพได้
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้นำความรู้ที่ได้รับนำมาพัฒนาและช่วยเสริมอาชีพเดิมให้มีความมั่นคงยิ่งขึ้น

๔. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการวางแผนดำเนินการ และการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๕. เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรม มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และผู้อื่น

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ในการทำน้ำพริกเพื่อการค้า

๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำน้ำพริกเพื่อการค้าได้

กลุ่มเป้าหมาย

เป้าหมาย คือ ประชาชนทั่วไป

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ว่างงาน

๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาต่อยอดอาชีพ

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๒๑ ชั่วโมง

รวม จำนวน ๓๑ ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำน้ำพริกเพื่อการค้า จำนวน ๓๑ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบ อาชีพทำน้ำพริกเพื่อการค้า	เมื่อผู้เรียนศึกษา ช่องทางการประกอบ อาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า แล้วผู้เรียนสามารถดำเนินการได้ดังนี้ ๑. ผู้เรียนเห็น ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า ๒. ผู้เรียนเห็น ช่องทางการทำน้ำพริกเพื่อการค้า ๓. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถตัดสินใจ เลือกประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า ๔. ผู้เรียนสามารถมองเห็นช่องทางในการพัฒนาอาชีพได้อย่างเหมาะสมกับตนเอง	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพทำน้ำพริกเพื่อการค้า ๑.๒.๑ การลงทุน ๑.๒.๒ การตลาด ๑.๒.๓ กระบวนการ ผลิต ๑.๒.๔ ความรู้ความสามารถ ๑.๓ ความจำเป็นในการมองเห็นช่องทางในการพัฒนาอาชีพได้อย่างเหมาะสมกับตนเอง	๑.๑ วิทยากรอธิบายความสำคัญ การเลือกช่องทาง ความพร้อม และวัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำพริกเพื่อการค้า ๑.๒ วิทยากรอธิบายธุรกิจในตัวผลิตภัณฑ์ที่สามารถสร้างรายได้ ๑.๓ วิทยากรอธิบายความรู้เบื้องต้นในการทำน้ำพริกเพื่อการค้า ๑.๔ วิทยากรอธิบายความจำเป็นในการมองเห็นช่องทางในการพัฒนาอาชีพได้อย่างเหมาะสมกับตนเอง	๕ ชั่วโมง	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ	<p>เมื่อผู้เรียนศึกษา เรื่องทักษะการประกอบอาชีพ แล้วสามารถ</p> <p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้พื้นฐานด้านการทำน้ำพริกสำเร็จรูป</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียน รู้จักขั้นตอนและ สามารถทำน้ำพริกเพื่อการค้าได้</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำน้ำพริกเพื่อการค้าได้</p>	<p>๒.๑ ความรู้พื้นฐานด้านการทำน้ำพริกเพื่อการค้า</p> <p>๒.๑.๑ อุปกรณ์การทำน้ำพริกเพื่อการค้า</p> <p>๒.๑.๒ ความรู้เกี่ยวกับการทำน้ำพริกเพื่อการค้า</p> <p>๒.๒ ขั้นตอนการทำน้ำพริกสูตรต่างๆ ดังนี้</p> <p>๑) การทำน้ำพริกแมงดา</p> <p>๒) การทำน้ำพริกเผา</p> <p>๓) การทำน้ำพริกปลาย่าง</p> <p>๔) การทำน้ำพริกกากหมู</p> <p>๕) การทำน้ำพริกตาแดง</p> <p>๖) การทำน้ำพริกนรก</p> <p>๗) การทำน้ำพริกปลาร้า</p> <p>๘) การทำน้ำพริกหนุ่ม</p> <p>๒.๓ คิดค้นสูตรน้ำพริกและทำน้ำพริกสูตรใหม่ๆ</p>	<p>วิทยากรบรรยายให้ ความรู้สาธิต และฝึก ปฏิบัติ ทำน้ำพริกเพื่อการค้า โดยให้ผู้เรียน ทดลองปฏิบัติตามขั้นตอนการทำน้ำพริกเพื่อการค้า สูตรต่างๆ ดังนี้</p> <p>๑) การทำน้ำพริกแมงดา</p> <p>๒) การทำน้ำพริกเผา</p> <p>๓) การทำน้ำพริกปลาย่าง</p> <p>๔) การทำน้ำพริกกากหมู</p> <p>๕) การทำน้ำพริกตาแดง</p> <p>๖) การทำน้ำพริกนรก</p> <p>๗) การทำน้ำพริกปลาร้า</p> <p>๘) การทำน้ำพริกหนุ่ม</p>	-	๒๑ ชั่วโมง
๓. การบริหารจัดการ เพื่อจำหน่าย	<p>เมื่อผู้เรียนศึกษา การบริหารจัดการ เพื่อจำหน่ายแล้ว ผู้เรียนสามารถดำเนินการได้ดังนี้</p> <p>๑. สามารถจัดจำหน่ายสินค้า ใน รูปแบบต่างๆ</p> <p>๒. สามารถ ประชาสัมพันธ์ การ สินค้าในช่องทางต่างๆ ได้</p> <p>๓. ทำบัญชีรายรับ รายจ่าย รายวันได้</p> <p>๔. สามารถเก็บรักษา และการดูแลผลิตภัณฑ์ ให้ใช้ได้นาน</p> <p>๕. อธิบายความสำคัญและความจำเป็นในการพัฒนาอาชีพ</p>	<p>๓.๑ การจัดการตลาด ในการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกเพื่อการค้าได้</p> <p>๓.๑.๑ สามารถจำหน่ายสินค้าในรูปแบบ</p> <p>-ร้านค้า</p> <p>-ช่องทางขายสินค้าออนไลน์เช่น ขายผ่าน เพจ OCCC กศน.,ขาย ผ่าน Social Commerce</p> <p>๓.๒ การเก็บรักษา และการดูแลผลิตภัณฑ์</p> <p>๓.๓ ความสำคัญและความจำเป็นในการพัฒนาอาชีพ</p>	<p>๓.๑ ความรู้เกี่ยวกับการจัดการตลาดในการ ประกอบอาชีพ การ คำนวณต้นทุนและการ กำหนดราคา การทำบัญชีรับรายจ่าย ออกแบบบรรจุภัณฑ์ การจำหน่ายสินค้า รูปแบบต่างๆ และการประชาสัมพันธ์ วิทยากร บรรยายให้</p> <p>๓.๒ วิทยากรอธิบายถึงวิธีการเก็บรักษา และการดูแลผลิตภัณฑ์ ให้ใช้ได้นาน</p> <p>๓.๓ วิทยากรอธิบาย ความสำคัญและความจำเป็นในการพัฒนาอาชีพ เพื่อต่อยอดไปสู่การมีอาชีพอย่างยั่งยืน</p>	๕ ชั่วโมง	

สื่อการเรียนรู้

๑. วัสดุอุปกรณ์
๒. ใบความรู้
๓. ผลิตภัณฑ์การนํ้าพริกเพื่อการคํา

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพตามที่ผู้สอนกำหนด

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการสมัคร
๒. หลักฐานการจัดตั้งกลุ่มผู้เรียน
๓. หลักฐานการประเมินผลระหว่างเรียน
๔. บันทึกขออนุมัติจบหลักสูตร
๕. วุฒิบัตร

การเทียบโอน