หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การแปรรูปน้ำพริกเพื่อการค้า จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์

☐ กลุ่มอาชีพเกษตร ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

☑ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

จากจุดเน้นและนโยบายการดำเนินงานสำนักงาน กศน. เร่งปรับหลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพ กศน. เพื่อยกระดับทักษะด้านอาชีพของประชาชนให้เป็นอาชีพที่รองรับอุตสาหกรรมเป้าหมายของประเทศ (First S - curve และ New S-curve) โดยบูรณาการความร่วมมือในการพัฒนาและเสริมทักษะใหม่ด้านอาชีพ (Upskill& Reskill) รวมถึงมุ่งเน้นสร้างโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ และตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานทั้งภาคอุตสาหกรรมและการบริการ โดยเฉพาะในพื้นที่เขตระเบียงเศรษฐกิจ และเขตพัฒนาพิเศษตามภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศสำหรับพื้นที่ปกติให้พัฒนาอาชีพที่เน้นการต่อยอดศักยภาพและตามบริบทของพื้นที่

ประกอบกับข้อมูลในแผนจุลภาค พบว่าสภาพพื้นที่อำเภอบ้านโพธิ์ เป็นพื้นที่ทางกายภาพเป็นพื้นที่ราบลุ่มมีแม่น้ำ๒ฝากฝั่ง ทั้งที่เกิดเองตามธรรมชาติและที่ขุดโดยกรมชลประทาน เพื่อนำน้ำไปใช้ในการประกอบการเกษตรและบริโภค สภาพสังคมโดยทั่วไป ประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม ได้แก่ เลี้ยงปลา เลี้ยงกุ้ง ทำนา การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาท้องถิ่น เป็นแนวทางหนึ่งทางการใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าปลาท้องถิ่น นอกจากนี้ยังเป็นการเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ ให้กับกลุ่มผู้ประกอบการรายย่อยหรือกลุ่มวิสาหกิจชุมชนซึ่งเดิมทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ นอกจากนี้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ควรคำนึงถึงการพัฒนาสินค้าให้มีศักยภาพในการแข่งขันทางการตลาดทั้งด้านคุณภาพ มาตรฐาน ความปลอดภัยและประสิทธิภาพการผลิต สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพเสริมในการสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพเสริมในการสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านโพธิ์ ได้เห็นความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ รวมทั้งส่งเสริมการพัฒนาอาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถและมีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพที่สร้างรายได้ได้จริง ให้สอดคล้องกับสภาพพื้นที่ที่ประกอบอาชีพอยู่ให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ ให้ประชาชนมีรายได้ และมีงานทำสามารถนำสินค้าออกขายสู่ท้องตลาดได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับบริบทของพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนให้ได้รับการศึกษาตลอดชีวิต

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้สามารถเลือกวัสดุเพื่อนำมาใช้ในการแปรรูปน้ำพริกเพื่อการค้าขายได้อย่างมีคุณภาพ

๒. เพื่อให้สร้างงานการแปรรูปน้ำพริกเพื่อการค้าขายได้

๓. เพื่อให้สามารถคิดต้นทุนและการแปรรูปน้ำพริกได้

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้ที่เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการแปรรูปน้ำพริกเพื่อการค้าขาย

๒. เพื่อให้ผู้ที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้จากการแปรรูปน้ำพริกเพื่อการค้าขายไปประกอบอาชีพได้

เนื้อหาหลักสูตร ประกอบด้วยเนื้อหา ๓ เรื่อง ดังนี้

๑. การเลือกใช้วัสดุในการแปรรูปน้ำพริกเพื่อการค้าขาย

๒. ขั้นตอนและการแปรรูปน้ำพริกเพื่อการค้าขาย

๓. การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนผู้ว่างงาน จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา

หลักสูตร ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ความสำคัญของการแปรรูปน้ำพริกเพื่อการค้า	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการแปรรูปน้ำพริกเพื่อการค้า ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการแปรรูปน้ำพริกเพื่อการค้า	๑ .รูปแบบและขั้นตอนการแปรรูปน้ำพริกเพื่อการค้า ๒. อุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ในการแปรรูปน้ำพริก ๓. วัตถุดิบที่ใช้ในการแปรรูปน้ำพริก	๑. การบรรยาย ๒. การสาธิต	๒๐ นาที	-
๒.	วัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นและการดูแลรักษาที่ถูกต้อง	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ สามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และบำรุงรักษาได้อย่างถูกต้อง	๑. การเลือกวัตถุดิบ ๒. ส่วนประกอบและการแปรรูปน้ำพริก	๑. การบรรยาย ๒. การสาธิต ๓. การฝึกปฏิบัติ	๒๐ นาที	-
๓.	การแปรรูปน้ำพริกเพื่อการค้า	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการออกแบบบรรจุภัณฑ์จากการการแปรรูปน้ำพริกเพื่อการค้า	๑. หลักการออกแบบที่เหมาะสม ๒. หลักการและเทคนิค	๑. การบรรยาย ๒. การสาธิต ๓. การฝึกปฏิบัติ	-	๒ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการค้า				
๔.	สรุปบทเรียน/องค์ความรู้	เพื่อทบทวนความรู้ที่ได้รับจากการเรียน	ผู้เรียน และวิทยากรสรุปองค์ความรู้ทบทวนบทเรียนร่วมกัน และช่องทางในการประกอบอาชีพ	๑.วิทยากรบรรยายให้ความรู้	๒๐ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

๑. แผ่นพับการการแปรรูปน้ำพริก

๒. ใบความรู้

การวัดผลประเมินผล

๑. ประเมินผลการจบหลักสูตรของผู้เรียนซึ่งดำเนินการประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตรจะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

๒. ประเมินความพึงพอใจของผู้เรียนเพื่อนำข้อมูลไปพัฒนาหลักสูตรและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

๓. ติดตามผลการนำความรู้ไปใช้ของผู้เรียนตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน