

## หลักสูตร การทำโปเียะทอดน้ำจิ้มถั่วบดสูตรโบราณ

จำนวน 5 ชั่วโมง

## ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคลองเขื่อน

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม  กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

## ความเป็นมา

การส่งเสริมและพัฒนาเศรษฐกิจระดับชุมชน ก่อให้เกิดรายได้ และแก้ปัญหาการว่างงานของประชาชนที่ได้รับผลกระทบจากภาวะวิกฤตทางการเงิน เป็นกระบวนการพัฒนาท้องถิ่นเพื่อสร้างชุมชนให้เข้มแข็งและพึ่งตนเองได้ และเป็นอีกวิธีหนึ่งที่จะส่งเสริมให้ประชาชนได้เกิดกลุ่มอาชีพที่หลากหลาย มีการพึ่งพาอาศัยกันเกิดความสามัคคีขึ้นในหมู่คณะ และชุมชนสามารถนำสินค้ามาจำหน่ายหรือแลกเปลี่ยนกันจะเป็นทุนหมุนเวียนในชุมชน สอดคล้องกับนโยบายของรัฐบาลในการส่งเสริมให้คนไทย มีกินมีใช้ซึ่งการดำเนินงานดังกล่าว จะเกิดประโยชน์แก่ประชาชนได้อย่างทั่วถึง และเท่าเทียมกันอันจะส่งผลให้การแก้ไขปัญหาในระดับเศรษฐกิจรากหญ้าตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อเป็นการเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถกลุ่มอาชีพให้มีประสิทธิภาพความเข้มแข็งต่อชุมชน ให้สามารถพึ่งตนเองได้ ให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น มีภูมิคุ้มต่อการเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจ ตลอดจนให้คนจนได้มีอาชีพ มีรายได้เสริมสามารถครองตนเองให้อยู่ได้ สนับสนุนกลุ่มอาชีพที่มีอยู่ให้ได้รับการต่อยอดเพื่อความเจริญเติบโตสามารถเป็นสินค้าที่ได้รับการยอมรับในระดับหนึ่ง อันเป็นการสร้างความเข้มแข็งของภาคประชาชนให้อยู่อย่างมีประสิทธิภาพ

การจัดทำหลักสูตร การทำโปเียะทอดน้ำจิ้มถั่วบดสูตรโบราณ จัดทำขึ้นเพื่อตอบสนองการเรียนรู้ และคนในชุมชนในพื้นที่ตำบลบางโรง ที่ต้องการจะสร้างรายได้ ได้มีทักษะในการฝึกอาชีพ ได้รับการพัฒนาด้านอาชีพ และสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์สินค้าตรงความต้องการของตลาด และสามารถสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชนได้ต่อไปอย่างยั่งยืน

## หลักการของหลักสูตร

1. มุ่งพัฒนาประชาชนให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั่วถึงและเท่าเทียม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่เปี่ยมด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
2. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย
3. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงยั่งยืนในอาชีพ
4. การจัดการเรียนรู้ เพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมายผู้ไม่มีอาชีพ หรือผู้ที่มีอาชีพแล้ว และต้องการพัฒนาอาชีพของตนเอง ให้มีความมั่นคง ให้มีความพร้อมที่จะทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

### จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนได้เห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ทักษะ ในการฝึกปฏิบัติการทำปอเปี๊ยะทอดน้ำจิ้มถั่วบดสูตรโบราณ
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้

### กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ประชาชนกลุ่มสนใจ
3. ผู้ที่มีอาชีพ และต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลา

เวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน 5 ชั่วโมง แบ่งเป็น

1. ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และเห็นความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำปอเปี๊ยะทอดน้ำจิ้มถั่วบดสูตรโบราณ</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนได้เห็นช่องทางการประกอบอาชีพได้</p>	<p>1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ</p> <p>2. การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>3. ทิศทางการประกอบอาชีพ</p>	<p>1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่อง ความสำคัญของการประกอบอาชีพ</p> <p>2. ศึกษาความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ</p> <p>3. ศึกษาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการ ในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุน และกระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ</p> <p>4. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการประกอบอาชีพที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพของผู้เรียน</p>	30 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพ	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้การเตรียมความพร้อมก่อนการฝึกปฏิบัติจริง</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้การดูแลรักษาความสะอาด ความเป็นระเบียบเรียบร้อยของผลิตภัณฑ์</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้การคัดเลือก การออกแบบ และตกแต่งผลิตภัณฑ์</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติจริง</p>	<p>1. ชั้นการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ สถานที่ ที่ใช้ในฝึกอาชีพการทำปอเปี๊ยะทอดน้ำจิ้มถั่วบดสูตรโบราณ</p> <p>2. การดูแลรักษาความสะอาด ความเป็นระเบียบเรียบร้อยของผลิตภัณฑ์</p> <p>3. การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ การออกแบบและตกแต่งผลิตภัณฑ์</p> <p>4. การฝึกปฏิบัติจริง</p>	<p>1. ให้ผู้เรียนได้ศึกษากระบวนการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ สถานที่ ในการฝึกอาชีพ</p> <p>2. อภิปรายความรู้ที่เกี่ยวกับในการดูแลรักษา ความเป็นระเบียบเรียบร้อยของผลิตภัณฑ์</p> <p>3. ผู้เรียนได้ฝึกการคัดเลือกผลิตภัณฑ์ การออกแบบ และตกแต่งผลิตภัณฑ์</p> <p>4. ผู้เรียนได้ลงมือฝึกปฏิบัติจริงตามกระบวนการ ขั้นตอน และวิธีการต่าง ๆ จากวิทยากร</p>	-	4 ชม.

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพอาชีพ	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบริหารจัดการ และการควบคุมคุณภาพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดการการตลาด 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดการความเสี่ยง	1. การบริหารจัดการ และการควบคุมคุณภาพ <ul style="list-style-type: none"> <li>- การจัดการควบคุมคุณภาพ</li> <li>- การลดต้นทุน</li> <li>- การวางแผนการผลิต</li> </ul> 2. การจัดการทางการตลาด <ul style="list-style-type: none"> <li>- การประชาสัมพันธ์</li> <li>- การทำบัญชี รายรับ – รายจ่าย</li> <li>- การจำหน่ายผลิตภัณฑ์</li> <li>- การจัดการด้านมาตรฐานของสินค้า</li> <li>- การวางแผนการตลาด</li> </ul> 3. การจัดการความเสี่ยง <ul style="list-style-type: none"> <li>- การวิเคราะห์และควบคุมความเสี่ยง</li> <li>- ระยะเวลาในการผลิตกับการจำหน่าย</li> <li>- ราคาขาย</li> <li>- คู่แข่งขัน</li> </ul>	1. ให้ผู้เรียนได้เรียนรู้การบริหารจัดการอาชีพ <ul style="list-style-type: none"> <li>- ศึกษาการควบคุมคุณภาพการผลิตให้ตรงตามความต้องการของผู้อุปโภคบริโภค</li> <li>- ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</li> </ul> 2. ให้ผู้เรียนศึกษาเรียนรู้การบริหารจัดการการตลาด <ul style="list-style-type: none"> <li>- ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาด</li> <li>- กำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการจัดการการตลาดที่เกี่ยวข้อง</li> </ul> 3. การจัดการความเสี่ยง จัดให้ผู้เรียนศึกษา <ul style="list-style-type: none"> <li>- ให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเรื่องการจัดการความเสี่ยง</li> <li>- ฝึกการวิเคราะห์การจัดการความเสี่ยง พร้อมการวางแผนการจัดการความเสี่ยง</li> </ul>	30 นาที	-

## สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารใบความรู้
2. วิทยากร
3. อุปกรณ์ วัสดุดิบในการฝึกทักษะอาชีพ

## การวัดและประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ ๒๐ คะแนน
2. ทักษะการปฏิบัติ ๔๐ คะแนน
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ๔๐ คะแนน

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนภาคทฤษฎีและการฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60
3. มีผลงานที่ถูกต้องครบถ้วนตามแบบ ได้มาตรฐาน และมีคุณภาพพร้อมจัดจำหน่ายได้