

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง หลักสูตร “การทำน้ำพริก-ขนมจีน” จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางคล้า

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

พุดถึง .. “การทำน้ำพริก-ขนมจีน” เป็นอาชีพที่สืบทอดกันมาช้านานของภูมิปัญญาไทย ใช้ในการรับประทานกับขนมจีน เครื่องเคียง เพื่อเป็นการอนุรักษ์อาหารไทย เมื่อถึงช่วงเทศกาลสำคัญประจำปีของไทย เราอย่างสงกรานต์ หรือปีใหม่ จะมีการทำอาหารทำบุญ แจกลูกค้า ผู้หลักผู้ใหญ่ คนข้างบ้าน และคนรู้จักที่สนิท ๆ กัน “ขนมจีน-น้ำพริก” สูตรโบราณ สามารถนำมาเป็นอาชีพเสริม สร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือน เพื่อเพิ่มมูลค่าและตอบสนองความต้องการกลุ่มผู้บริโภคหรือตามความต้องการใช้งาน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดสร้างสรรค์
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมาย

- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ และคุณลักษณะดังนี้
๑. มีความรู้ความเข้าใจการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และการเก็บรักษาอุปกรณ์
 ๒. มีความรู้สามารถออกแบบการทำน้ำพริก-ขนมจีน
 ๓. มีความรู้และมีทักษะในการทำน้ำพริก-ขนมจีน
 ๔. มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้

เป้าหมาย

๑. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลา

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	อธิบายช่องทางการประกอบอาชีพ	<p>๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>๓ การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ</p> <p>๔ สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้</p>	<p>๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่อง ความสำคัญของอาชีพ การทำน้ำพริก ขนมหจก</p> <p>๒. ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำ การทำน้ำพริก ขนมหจก ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับ อาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของ ตลาด การลงทุนและ กระบวนการผลิต การ จัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ</p> <p>๓. วิทยากรกับผู้เรียน ร่วมกันวิเคราะห์ รูปแบบ วิธีการในการ ประกอบอาชีพการทำ น้ำพริก ขนมหจกกับ ผู้เรียนที่จะนำไปสู่การ ประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อม และศักยภาพของ ผู้เรียนเช่นการเป็น เจ้าของกิจการ การ รับจ้าง เป็นต้น</p>	๓๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	มีทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ บอกวิธีการจัดเตรียม สถานที่ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก ขนมหจิมได้ถูกต้อง ๒.๒ บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำน้ำพริก ขนมหจิมได้ถูกต้อง ๒.๓ บอกขั้นตอนการทำน้ำพริก ขนมหจิมถูกต้องตามขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน	๒.๑ สถานที่ ในการประกอบอาชีพ ๒.๒ ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ๒.๓ ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริก ขนมหจิม		๔
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก ขนมหจิม	๓.๑ สามารถบริหารจัดการ ควบคุม การทำน้ำพริก ขนมหจิม ๓.๒ สามารถบอกขั้นตอนและรายละเอียดการจัดทำองค์ประกอบการตลาด สำหรับการเข้าสู่ตลาดของอาชีพการทำน้ำพริก ขนมหจิม ๓.๓ สามารถบอกอุปสรรคและความเสี่ยงของอาชีพ การทำน้ำพริก ขนมหจิม	๓.๑ ให้ผู้เรียน สนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เรื่องการบริหารจัดการการผลิต แล้วจัดกิจกรรมการเพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ สรุปลองค์ความรู้ในรูปแบบการตอบคำถามจากใบงานหรือแบบบันทึกการเรียนรู้ ๓.๒ จัดให้ผู้เรียนแบ่งเป็นกลุ่มๆ เพื่อศึกษาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง การจัดการการตลาด บันทึกการเรียนรู้ และจัดการอภิปราย แลกเปลี่ยนแนวคิด	๓๐ นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๓.๔ สามารถจัดทำแผนการตลาดเพื่อเข้าสู่อาชีพ การทำน้ำพริก ขนมหจัน ให้ครอบคลุมและมีประสิทธิภาพสูงสุด	เพื่อสรุปขั้นตอนที่ถูกต้องและวิธีการที่เหมาะสม ๓.๓ ครูสนทนาแลกเปลี่ยนกับผู้เรียน ความเสี่ยงและอุปสรรคในการประกอบธุรกิจ พร้อมสรุปแนวคิดที่ได้ในแบบบันทึกการเรียนรู้ ๓.๔ ครูกำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการจัดทำแผนการตลาดอย่างง่ายในการนำอาชีพเข้าสู่ตลาด เพื่อวางแผนนำไปใช้จริงเมื่อเสร็จสิ้นการฝึก โดยผู้สอนให้คำชี้แนะวิธีการ		

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วิทียากร
๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ ๒๐
๒. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน
 - ๒.๑ ทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐
 - ๒.๒ คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐
๓. เครื่องมือวัดและประเมินผล
 - ๓.๑ แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน
 - ๓.๒ แบบสังเกตพฤติกรรม
 - ๓.๓ แบบประเมินผลชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐