

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำน้ำพริกมัจฉา จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอแปลงยาว

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชย์ยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

จากนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน สำนักงาน กศน. ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ พัฒนาหลักสูตรอาชีพระยะสั้น ที่เน้น New skill Up skill และ Re skill ที่สอดคล้องกับบริบทพื้นที่ ความต้องการและความหลากหลายของกลุ่มเป้าหมาย เช่น ผู้พิการ ผู้สูงอายุ ความต้องการของตลาดแรงงาน และกลุ่มอาชีพใหม่ที่รองรับ Disruptive Technology รวมถึงมุ่งเน้นสร้างโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ และตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานทั้งภาคอุตสาหกรรมและการบริการ โดยเฉพาะในพื้นที่เขต ระเบียงเศรษฐกิจ และเขตพัฒนาพิเศษตามภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศสำหรับพื้นที่ที่ปกติให้พัฒนาอาชีพที่เน้น การต่อยอดศักยภาพและตามบริบทของพื้นที่จากข้อมูลแผนจุลภาคตำบลแปลงยาวพบว่าสภาพพื้นที่ตำบล แปลงยาว เป็นเขตนิคมภาคอุตสาหกรรม มีประชากรวัยแรงงาน และประกอบการเกษตร นอกจากนี้จะมีการ ประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนัก คืออาหารเพื่อบริโภค ประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาอาชีพมาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด การทำอาหารว่าง เป็นอีกอาชีพหนึ่ง ที่จะเป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพของประชาชนวัยแรงงาน ตำบล แปลงยาว ซึ่งจะเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพที่สร้างรายได้มั่นคงให้กับประชากรอีกอาชีพหนึ่ง

กศน.ตำบลแปลงยาว เห็นความสำคัญของการเปิดโอกาสให้ผู้สนใจเข้าร่วมฝึกทักษะอาชีพในด้าน ต่าง ๆ ตามความต้องการของผู้รับบริการ การจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง หลักสูตรการทำน้ำพริกมัจฉา ใน ครั้งนี้เพื่อเป็นแนวทางเลือกให้กับผู้ว่างงานและผู้สนใจทั่วไปที่ต้องการหารายได้เสริมหรือเพิ่มทักษะ เพื่อ ประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันให้กับครอบครัวเพื่อสร้างรายได้ ลดรายจ่ายและเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิด ประโยชน์

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคนทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถวิเคราะห์ ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกมัจฉา
๓. เพื่อให้สามารถคิดต้นทุนและการจัดจำหน่ายการทำน้ำพริกมัจฉา ได้

เป้าหมาย

ประชาชนผู้ด้อยโอกาส ตำบลแปลงยาวอำเภอแปลงยาว จ.ฉะเชิงเทรา

ระยะเวลา

เวลาเรียน ๐๙.๐๐น. - ๑๕.๐๐ น.

หลักสูตรวิชาชีพ การทำน้ำพริกมัจฉา ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกมัจฉา	เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑.ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๒ ชม.	
		เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกมัจฉา	๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกมัจฉา ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด ๒.๓ การลงทุน/แหล่งเงินทุน	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกมัจฉา ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเอง ตลาด และการลงทุน ๔. ผู้เรียนสรุปความรู้		
		๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกมัจฉา ๒. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกมัจฉา	๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำน้ำพริกมัจฉา ๓.๑ ร้านค้าขายในท้องตลาด	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำน้ำพริกมัจฉา ๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>๓.๑.๒ ร้านค้าแบบมีหน้าร้าน</p> <p>๓.๒ ผู้ประกอบร้านที่ประสบความสำเร็จ</p>	<p>๑.๓ ศึกษาจากผู้ประกอบขนมดอกจอกที่ประสบความสำเร็จ</p> <p>๒. ให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้จากการศึกษาแหล่งเรียนรู้</p>		
		เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกมัจฉา ได้ด้วยกระบวนการคิดเป็น	<p>ทิศทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกมัจฉา</p>	<p>๑. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกมัจฉา</p> <p>๒. การใช้กระบวนการคิดเป็นกำหนดทิศทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกมัจฉา</p>		
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกมัจฉา - การเตรียมอุปกรณ์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ	<p>๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริกมัจฉา</p> <p>๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริกมัจฉา</p> <p>๑.๒งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์</p> <p>๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์</p>	<p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริกมัจฉา</p> <p>๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริกมัจฉา</p> <p>๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>๔. ผู้เรียนสรุปความรู้</p>		๓ชม.
	- การทำน้ำพริกมัจฉา	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำน้ำพริกมัจฉา</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำน้ำพริกมัจฉา ได้</p>	<p>๒. การทำน้ำพริกมัจฉา</p> <p>๒.๑ ส่วนผสมของการทำน้ำพริกมัจฉา</p> <p>๒.๒ ขั้นตอนการทำน้ำพริกมัจฉา</p>	<p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการทำน้ำพริกมัจฉา</p> <p>๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำน้ำพริกมัจฉา</p>		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำน้ำพริกมัจฉา ได้ ๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำน้ำพริกมัจฉา	๒.๓ งบประมาณการทำน้ำพริกมัจฉา	๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำ การทำน้ำพริกมัจฉา ๔. วิทยากรประเมินผลการ ทำการทำน้ำพริกมัจฉา ของผู้เรียน		
	- การบรรจุ ภัณฑ์การทำ น้ำพริกมัจฉา	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมาย ของบรรจุภัณฑ์ได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุ ภัณฑ์การทำ น้ำพริกมัจฉา ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุการ ทำน้ำพริกมัจฉา ได้	๓.บรรจุภัณฑ์การทำ น้ำพริกมัจฉา ๓.๑ความหมาย ของบรรจุภัณฑ์ ๓.๒วัสดุที่ใช้บรรจุ ภัณฑ์การทำน้ำพริก มัจฉา ๓.๓การบรรจุการทำ น้ำพริกมัจฉา	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา จากใบความรู้ เรื่องบรรจุ ภัณฑ์การทำน้ำพริกมัจฉา ๒. วิทยากรอธิบายและ สาธิตเกี่ยวกับการบรรจุ ภัณฑ์การทำน้ำพริกมัจฉา ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ บรรจุการทำน้ำพริกมัจฉา ๔. วิทยากรประเมินผลการ		

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำน้ำพริกมัจฉา