

# หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำน้ำพริกน้ำยาขนมจีน จำนวน 5 ชั่วโมง  
ศูนย์ศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางน้ำเปรี้ยว

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

\*\*\*\*\*

## ความเป็นมา

จากนโยบายและจุดเน้น ของสำนักงาน กศน. ได้กำหนดแนวทางการดำเนินงานโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ประจำปีงบประมาณ 2564 ดำเนินการตามยุทธศาสตร์และจุดเน้น ภายใต้กรอบ ทิศทางการพัฒนาตามแผนยุทธศาสตร์ชาติ (พ.ศ.2561 – 2580) แผนการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2560 – 2579 ในอันที่จะเพิ่มและกระจายโอกาสทางการศึกษาให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายที่พลาด ขาดโอกาสทางการศึกษา ทางสังคม และทางเศรษฐกิจ เป็นการลดความเหลื่อมล้ำของคนในสังคม ให้ได้รับโอกาสในการเข้าถึงการจัดการศึกษานอกระบบในรูปแบบการจัดการศึกษาต่อเนื่อง ตามภารกิจโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน การจัดการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญการจัดการศึกษาเพื่อการมีงานทำ ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน และศักยภาพของแต่ละพื้นที่ ที่มีคุณภาพได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ สอดรับกับความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนาประเทศ

จากการสอบถามความสนใจของประชาชนในพื้นที่ตำบลลาดแดง ในการจัดอาชีพเพื่อการมีงานทำซึ่งในปัจจุบันมีความสำคัญเพราะเป็นการพัฒนาให้ประชาชน มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและการส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจในชุมชน จากการสำรวจในพื้นที่อำเภอบางน้ำเปรี้ยว ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตร เช่น การทำนา ทำสวน และเลี้ยงสัตว์ ส่วนมากมีความต้องการที่ศึกษาการประกอบอาชีพที่หลากหลายในการฝึกอาชีพระยะสั้น เพื่อนำไปประกอบอาชีพและใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์

## หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณ และมีคุณธรรมจริยธรรม

2. ส่งเสริมให้มีการร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพร่วมกับภาคีเครือข่าย

3. เน้นฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

## จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะการทำน้ำพริกน้ำยาขนมจีน เป็นไปตามหลักสูตรที่กำหนด

2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ พัฒนาอาชีพเดิม หรือ สร้างอาชีพใหม่

สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

## เป้าหมาย

๑. เชิงปริมาณ ประชาชนทั่วไป

๒. เชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้ทักษะที่ได้รับไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน

## ระยะเวลา

|            |       |   |         |
|------------|-------|---|---------|
| ภาคทฤษฎี   | จำนวน | ๑ | ชั่วโมง |
| ภาคปฏิบัติ | จำนวน | ๔ | ชั่วโมง |

## โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง                | จุดประสงค์การเรียนรู้   | เนื้อหา  | การจัดกระบวนการเรียนรู้   | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|-----------------------|---|--|---|--------------|---------|
|     |                       |   |  |   | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| 1   | ช่องทางการประกอบอาชีพ | 1.อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ<br>2. อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ<br>3. บอกความสำคัญและประโยชน์ของแหล่งเรียนรู้และภูมิปัญญาในท้องถิ่น<br>4. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้ | 1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ<br>2. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ<br>2.1 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ประกอบการในชุมชน<br>2.2 ความต้องการของตลาด<br>2.3 การลงทุน<br>2.4 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ<br>3. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น<br>4. ทิศทางการประกอบอาชีพ | 1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องความสำคัญของการอาชีพการทำน้ำพริก น้ำยาขนมจีน<br>2. ศึกษาความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ<br>3. ศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น<br>4. วิทยากรกับผู้เรียน ร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบวิธีการในการประกอบ | 30<br>นาที   |         |

|   |                                 |  |  |   |         |       |
|---|---------------------------------|--|--|---|---------|-------|
|   |                                 |  |  | อาชีพกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น                                       |         |       |
| 2 | ทักษะการประกอบอาชีพ             | ทักษะการประกอบอาชีพ                                    | <p>2.1 บอกวิธีการจัดเตรียมสถานที่ ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกน้ำยาขนมจีนได้ถูกต้อง</p> <p>2.2 บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำน้ำพริกน้ำยาขนมจีนได้ถูกต้อง</p> <p>2.3 บอกขั้นตอนการทำน้ำพริกน้ำยาขนมจีนถูกต้องตามขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน</p> <p>2.4 บอกวิธีการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ด้วยการออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่</p> | <p>2.1 สถานที่ ในการประกอบอาชีพ</p> <p>2.2 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์</p> <p>2.3 ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกน้ำยาขนมจีน</p> <p>2.4 วิธีการออกแบบผลิตภัณฑ์</p> |         | 4 ชม. |
| 3 | การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ | การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกน้ำยาขนมจีน | <p>3.1 สามารถบริหารจัดการควบคุม วางแผน กระบวนการผลิตการทำน้ำพริกน้ำยาขนมจีน</p> <p>3.2 สามารถบอกขั้นตอนและรายละเอียดการจัดทำองค์ประกอบการตลาด สำหรับการเข้าสู่ตลาดของอาชีพ</p>   |   | 30 นาที |       |

|  |  |  |   |  |  |
|--|--|--|---|--|--|
|  |  |  | <p>การผลิตการทำน้ำพริกน้ำยา<br/>ขนมจีน</p> <p>3.3 สามารถบอกอุปสรรค<br/>และความเสี่ยงของอาชีพ<br/>การทำน้ำพริกน้ำยาขนมจีน</p> <p>3.4 สามารถจัดทำแผนการ<br/>ตลาดเพื่อเข้าสู่อาชีพการ<br/>การผลิตการทำน้ำพริกน้ำยา<br/>ขนมจีน ให้ครอบคลุมและมี<br/>ประสิทธิภาพสูงสุด</p> |  |  |
|--|--|--|---|--|--|

### สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิทียากร
3. อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพจริง

### การวัดผลประเมินผล

1. การวัดความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20)
2. การวัดทักษะการปฏิบัติจริง (40)
3. การประเมินคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ (40)

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้