

หลักสูตรอาชีพ การแปรรูปน้ำพริก จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อาชีวศึกษา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ຂະໜາດສັບສົນ

ความเป็นมา

แนวทางการดำเนินงานโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้กับประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ฝึกการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อ ยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area-based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career-Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านการเกษตร หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอาชีวศึกษา หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชย กรรมและการบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up-skill re-skill และ new-skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

ศูนย์การเรียนรู้ตำบล ได้สำรวจความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ทรัพยากรที่มีในท้องถิ่น และแนวโน้มความต้องการในการบริโภคสินค้าของคนในชุมชน พบร่างกลุ่มเป้าหมายมีความต้องการเรียนรู้เกี่ยวกับการแปรรูปน้ำพริก ดังนั้นทรัพยากรที่จะนำมาใช้ในการจัดการเรียนการสอน สามารถจัดหาได้ ต้นทุนค่อนข้างต่ำ และเพื่อเป็นช่องทางในการขยายอาชีพ เพื่อมุ่งพัฒนาคนให้ได้รับการศึกษา พัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกรักการรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และทักษะการแปรรูปน้ำพริกได้
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส และผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ประชาชนทั่วไป
๓. ผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพ หารายได้เสริม
๔. ผู้สูงอายุ

ระยะเวลา

จำนวน ๑๐ ชั่วโมง แบ่งเป็น

ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๙ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์การแปรรูปน้ำพริก	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การแปรรูปน้ำพริก	๑. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุ และอุปกรณ์	๑. วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปน้ำพริก และเทคนิคการเลือกใช้วัสดุการทำ ๒. วิทยากรบรรยายขั้นตอนและเทคนิคการแปรรูปน้ำพริก	๓๐ นาที	-
๒	ทักษะการแปรรูปน้ำพริก	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการแปรรูปน้ำพริก และสามารถแปรรูปน้ำพริกได้	๑. ขั้นตอนการทำปอเปี๊ยะทอด ๒. ขั้นตอนการบรรจุ เลือกบรรจุภัณฑ์ ๓. ขั้นการดูแลรักษาเพื่อการจำหน่าย	๑. การฝึกปฏิบัติร่วมกับวิทยากร ๒. การบรรยายประกอบสื่อ ๓. การสาธิต	๙ ชม.	-
๓	การจัดจำหน่าย	๑. เพื่อหาช่องทางในการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์	๑. ช่องทางการจัดจำหน่าย ๒. การบรรจุภัณฑ์ ๓. การเลือกทำเลที่ตั้ง ๔. ส่งเสริมการตลาด ๕. คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๑. วิทยากรบรรยายช่องทางการจัดจำหน่าย การบรรจุภัณฑ์ การเลือกทำเลที่ตั้ง การส่งเสริมการตลาด และคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	-

สื่อการเรียนรู้ และแหล่งเรียนรู้

๑. ใบความรู้/แผ่นพับ
๒. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ

การวัดและประเมินผล

๑. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (๒๐ คะแนน)
๒. ทักษะการปฏิบัติ (๔๐ คะแนน)
๓. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ (๔๐ คะแนน)

เกณฑ์การจับหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐