

## หลักสูตรอาชีพ การทำเต้าหอยนมสดพรีตสลัด

จำนวน 5 ชั่วโมง

### ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพนมสารคาม

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม  กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ  
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์  กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

#### ความเป็นมา

ตำบลพนมสารคาม เป็นเขตเมืองอยู่ติดตลาดท่าเกวียน อาชีพส่วนใหญ่ ค้าขาย ดังนั้น การทำอาหารและขนม จึงเป็นอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ประชาชนในตำบลพนมสารคาม มีความสนใจที่จะเรียนรู้และฝึกการทำเต้าหอยนมสดพรีตสลัด เนื่องจากเป็นอาหารที่รับประทานได้ตลอดทุกเทศกาล ทำขายเป็นรายได้เสริม จัดเบรก และจำหน่ายในตลาด รวมทั้งสร้างอาชีพใหม่

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ตำบลพนมสารคาม จึงได้จัดโครงการพัฒนาอาชีพระยะสั้น หลักสูตร การทำเต้าหอยนมสดพรีตสลัด จำนวน 5 ชั่วโมง โดยสอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ตำบลพนมสารคาม ที่มีความต้องการพัฒนาศักยภาพของตนเองในการทำเต้าหอยนมสดพรีตสลัด สามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพ และใช้ในชีวิตประจำวันได้

#### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดสร้างสรรค์
2. มุ่งเน้นการนำความรู้ ประสบการณ์และทักษะไปใช้ในการเพิ่มโอกาสการพัฒนาอาชีพที่ทำอยู่เดิมให้สามารถแข่งขันสู่ตลาดได้กว้างขวางขึ้น
3. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

#### จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำเต้าหอยนมสดพรีตสลัดได้
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้และทักษะอาชีพ สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครอบครัวได้

#### เป้าหมาย

- กลุ่มแม่บ้านตำบลพนมสารคาม

#### ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	2 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	3 ชั่วโมง
รวม	5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	อธิบายช่องทางในการประกอบอาชีพ	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. การตัดสินใจ เลือกประกอบ อาชีพ 4. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่อง ความสำคัญของอาชีพ การทำเต้าหอยนมสดพรีตสลัด 2. ศึกษาความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำเต้าหอยนมสดพรีตสลัด ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและกระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ 3. วิทยากรกับผู้เรียน ร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบวิธีการในการประกอบอาชีพ การทำเต้าหอยนมสดพรีตสลัดกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพที่เป็นไปตามความพร้อม และศักยภาพของผู้เรียน เช่น การเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น	30 นาที	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	มีทักษะการประกอบอาชีพ	2.1 บอกวิธีการจัดเตรียมสถานที่ในการประกอบอาชีพ การทำเต้าหอยนมสดพรีตสลัด ได้ถูกต้อง 2.2 บอกขั้นตอน การจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำเต้าหอยนมสดพรีตสลัดได้ถูกต้อง	2.1 สถานที่ในการประกอบอาชีพ 2.2 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ 2.3 ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำเต้าหอยนมสดพรีตสลัด	30 นาที	3 ชม.

			2.3 บอกขั้นตอนการทำเต้าหอยนมสดพรีตสลัด ถูกต้องตามขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน			
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำเต้าหอยนมสดพรีตสลัด	<p>3.1 สามารถบริหารจัดการ ควบคุมวางแผนการทำเต้าหอยนมสดพรีตสลัด</p> <p>3.2 สามารถบอกขั้นตอนและรายละเอียดการจัดทำองค์ประกอบการตลาด สำหรับการเข้าสู่ตลาดของอาชีพการทำเต้าหอยนมสดพรีตสลัด</p> <p>3.3 สามารถบอกอุปสรรคและความเสี่ยงของอาชีพการทำเต้าหอยนมสดพรีตสลัด</p> <p>3.4 สามารถจัดทำแผนการตลาดเพื่อเข้าสู่อาชีพ การทำเต้าหอยนมสดพรีตสลัดให้ครอบครัวและมีประสิทธิภาพสูงสุด</p>	<p>3.1 ให้ผู้เรียน สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น เรื่อง การบริหารจัดการการผลิต แล้วจัดกิจกรรม การเพื่อสร้างแนวคิด ในการดำเนินกิจกรรม การเรียนรู้สรุปองค์ความรู้ในรูปแบบการ ตอบคำถามจากใบงาน หรือแบบบันทึกการ เรียนรู้</p> <p>3.2 จัดให้ผู้เรียน แบ่งเป็นกลุ่มๆ เพื่อ ศึกษาสาระ ข้อมูลจาก ใบความรู้ เรื่อง การจัดการการตลาด บันทึกการ เรียนรู้ และ จัดการอภิปรายแลกเปลี่ยนแนวคิด เพื่อสรุปขั้นตอนที่ถูกต้อง และวิธีการเหมาะสม</p> <p>3.3 ครูสนทนา แลกเปลี่ยนกับผู้เรียน ความเสี่ยงและอุปสรรคในการประกอบธุรกิจ พร้อม สรุปแนวคิดที่ได้ใน แบบบันทึกการ เรียนรู้</p> <p>3.4 ครูกำหนดให้ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการจัดทำแผนการตลาด อย่างง่ายในการนำอาชีพเข้าสู่ตลาด เพื่อวางแผนนำไปใช้จริง เมื่อเสร็จสิ้นการฝึก โดยผู้สอนให้ คำชี้แนะวิธีการ</p>	1ชม.	-

### สื่อการเรียนรู้

- 1.เอกสารประกอบการเรียน / ยูทูป
- 2.ใบความรู้/ใบงาน
- 3.อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะ

### การวัดผลประเมินผล

- |  |        |    |
|--|--------|----|
| 1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี           | ร้อยละ | 20 |
| 2. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน     | ร้อยละ | 80 |
| 3. เครื่องมือวัดและประเมินผล           |        |    |
| 3.1 แบบประเมินผลระหว่างเรียน-หลังเรียน |        |    |
| 3.2 แบบประเมินชิ้นงาน                  |        |    |

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพและผ่านเกณฑ์การประเมินที่กำหนด

### เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรการศึกษาออกโดยสถานศึกษา