

หลักสูตรอาชีพ น้ำพริกหัวปลี จำนวน 5 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ อำเภอบางน้ำเปรี้ยว
กลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม

ความเป็นมา

นโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน สำนักงาน สกร. ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ภารกิจต่อเนื่องจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการทำงานอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการทำงานในกลุ่มอาชีพ เกษตรกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ รวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐาน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการและศักยภาพของแต่ละพื้นที่ที่มีคุณภาพได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ สอดรับกับความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนาประเทศ ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้กับศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยจัดให้มีการส่งเสริมการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชน การพัฒนาหนึ่งตำบลหนึ่งอาชีพเด่น การประกวดสินค้าดีมีเยี่ยม การสร้างแบรนด์ของ สกร. รวมถึงการส่งเสริมการจัดหาช่องทางการจำหน่ายสินค้าและ ผลิตภัณฑ์ และให้มีการกำกับ ติดตาม และรายงานผลการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการทำงานอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง จึงได้จัดโครงการฝึกอาชีพหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรการทำอาหารว่าง เพื่อตอบสนองความต้องการของประชาชนและเป็นการส่งเสริมให้ประชาชนที่มีความสนใจสามารถนำความรู้ที่ได้รับ การฝึกอาชีพและนำไปประยุกต์ใช้ในการสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการทำงานที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. ส่งเสริมให้มีการร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพร่วมกับภาคีเครือข่าย
3. เน้นฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำอาหารว่าง
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้

เป้าหมายประชาชนผู้สนใจ

1. เชิงปริมาณ ประชาชนทั่วไป
2. เชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้ทักษะที่ได้รับไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน

ระยะเวลา	5	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	<p>1. อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ</p> <p>2. อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>3. บอกความสำคัญและประโยชน์ของแหล่งเรียนรู้และภูมิปัญญาในท้องถิ่น</p> <p>4. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้</p>	<p>1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ</p> <p>2. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ</p> <p>2.1 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ประกอบอาชีพในชุมชน</p> <p>2.2 ความต้องการของตลาด</p> <p>2.3 การลงทุน</p> <p>2.4 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ</p> <p>3. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น</p> <p>4. ทิศทางการประกอบอาชีพ</p>	<p>1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกหัวปลี</p> <p>2. ศึกษาความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและกระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ</p> <p>3. ศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น</p> <p>4. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบวิธีการในการประกอบอาชีพกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียน เช่น การเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น</p>	30 นาที	
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	ทักษะการประกอบอาชีพ	<p>2.1 บอกวิธีการจัดเตรียมสถานที่ ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกหัวปลี ได้ถูกต้อง</p> <p>2.2 บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการทำน้ำพริกหัวปลี ได้ถูกต้อง</p> <p>2.3 บอกขั้นตอนการทำน้ำพริกหัวปลี ถูกต้องตามขั้นตอน</p> <p>2.4 บอกวิธีการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ด้วยการออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่</p>	<p>2.1 สถานที่ ในการประกอบอาชีพ</p> <p>2.2 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์</p> <p>2.3 ขั้นตอนการฝึกการทำน้ำพริกหัวปลี</p> <p>2.4 วิธีการออกแบบผลิตภัณฑ์</p>		4 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกหัวปลี	3.1 สามารถบริหารจัดการควบคุมวางแผนกระบวนการผลิตการทำน้ำพริกหัวปลี 3.2 สามารถบอกขั้นตอนและรายละเอียดการจัดองค์ประกอบการตลาดสำหรับการเข้าสู่ตลาดของอาชีพการทำน้ำพริกหัวปลี 3.3 สามารถบอกอุปสรรคและความเสี่ยงของอาชีพการทำน้ำพริกหัวปลี 3.4 สามารถจัดทำแผนการตลาดเพื่อเข้าสู่อาชีพการทำน้ำพริกหัวปลีให้ครอบคลุมและประสิทธิภาพสูงสุด		30 นาที	

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