

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การทำพริกหยวกยัดไส้หมูสับย่าง จำนวน 5 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางน้ำเปรี้ยว

แบบ กศ.ตน.๑๕

ความเป็นมา

พริกหยวกยัดไส้หมูสับย่าง เมนูอาหารเหนือ ที่ใครกินก็ต้องติดใจ นอกจากจะทำง่ายแล้ว ยังอร่อยไม่แพ้ต้นตำรับอีกด้วย เนื้อหมูที่หมักกับเครื่องปรุงนำไปยัดใส่ในพริกหยวกสีเขียวสวยสด อย่างร้อนๆ หอมๆ ใฝ่อ่อนๆ บอกเลยว่ากินคู่กัน ความชุ่มฉ่ำของเนื้อหมูผสมกับเผ็ดซี้ดนิดๆ จากพริกหยวกเป็นอะไรที่ลงตัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพและสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
3. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระเวลา และการจัดการเรียนรู้
4. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมมีความรู้ความเข้าใจ และทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้
2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเอง

และครอบครัว

เป้าหมาย

1. เชิงปริมาณ ประชาชนทั่วไป จำนวน 6 คน
2. เชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ความเข้าใจ และทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้ และสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	จำนวน	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. บอกความสำคัญและประโยชน์ของแหล่งเรียนรู้และภูมิปัญญาในท้องถิ่น 4. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ 2.1 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ประกอบการในชุมชน 2.2 ความต้องการของตลาด 2.3 การลงทุน 2.4 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ 3. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น 4. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องความสำคัญของการอาชีพการทำพริกหยวกยัดไส้หมูสับย่าง 2. ศึกษาความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ 3. ศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น 4. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบวิธีการในการประกอบอาชีพกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น	30	นาที
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	ทักษะการประกอบอาชีพ	2.1 บอกวิธีการจัดเตรียมสถานที่ ในการประกอบอาชีพการทำพริกหยวกยัดไส้หมูสับย่างได้ถูกต้อง	2.1 สถานที่ ในการประกอบอาชีพ 2.2 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์		4 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>2.2 บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำพริกหยวกยัดไส้หมูสับอย่าง ได้ถูกต้อง</p> <p>2.3 บอกขั้นตอนการทำพริกหยวกยัดไส้หมูสับอย่าง ถูกต้องตามขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน</p> <p>2.4 บอกวิธีการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ด้วยการออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่</p>	<p>2.3 ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำพริกหยวกยัดไส้หมูสับอย่าง</p> <p>2.4 วิธีการออกแบบผลิตภัณฑ์</p>		
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำพริกหยวกยัดไส้หมูสับอย่าง	<p>3.1 สามารถบริหารจัดการควบคุม วางแผนกระบวนการผลิตการทำพริกหยวกยัดไส้หมูสับอย่าง</p> <p>3.2 สามารถบอกขั้นตอนและรายละเอียดการจัดทำองค์ประกอบการตลาด สำหรับการเข้าสู่ตลาดของอาชีพการผลิตการทำพริกหยวกยัดไส้หมูสับอย่าง</p> <p>3.3 สามารถบอกอุปสรรคและความเสี่ยงของอาชีพการทำพริกหยวกยัดไส้หมูสับอย่าง</p> <p>3.4 สามารถจัดทำแผนการตลาดเพื่อเข้าสู่อาชีพการผลิตการทำพริกหยวกยัดไส้หมูสับอย่างให้ครอบคลุมและมีประสิทธิภาพสูงสุด</p>		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