

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ๓๕ ชั่วโมง หลักสูตรการทำน้ำพริกเพื่อการขาย

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอแปลงยาว

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

๐๐๐๐๐๐๐๐

ความเป็นมา

จากนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพ เป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน และสร้างเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ การยกระดับผลิตภัณฑ์ สินค้า บริการจากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ที่เน้น “ส่งเสริมความรู้ สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดี” ให้มีคุณภาพมาตรฐาน เป็นที่ยอมรับ ของตลาด ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม พัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเพิ่มช่องทางประชาสัมพันธ์และช่องทางการจำหน่าย รวมถึงมุ่งเน้นสร้างโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ และตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานทั้งภาคอุตสาหกรรมและการบริการ โดยเฉพาะในพื้นที่เขตระเบียงเศรษฐกิจ และเขตพัฒนาพิเศษตามภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศสำหรับพื้นที่ปกติให้พัฒนาอาชีพที่เน้นการต่อยอดศักยภาพและตามบริบทของพื้นที่ จากข้อมูลแผนตำบลหัวสำโรง พบว่าสภาพพื้นที่ตำบลหัวสำโรง มีประชากรวัยแรงงาน และประกอบการเกษตร นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัว จึงจำเป็นต้องสร้างขึ้นหรือหาอาชีพมาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด การทำน้ำพริกเพื่อการขาย เป็นอีกอาชีพหนึ่ง ที่จะเป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพ ซึ่งจะเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพที่สร้างรายได้มั่นคงให้กับประชากรอีกอาชีพหนึ่ง

กศน.ตำบลหัวสำโรง อำเภอแปลงยาว ได้ดำเนินการจัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ๓๕ ชั่วโมง หลักสูตรการทำน้ำพริกเพื่อการขาย เพื่อให้ประชาชนได้มีทักษะและมีแนวทางในการประกอบอาชีพ เป็นรายได้หลักสำหรับผู้ที่ไม่มีงานทำและเป็นรายได้เสริมสำหรับผู้ที่ทำงานประจำ โดยการจัดการศึกษาด้านอาชีพ ผู้เรียนจะได้นำความรู้ไปใช้เพื่อให้เกิดประโยชน์ในชีวิตประจำวัน รวมถึงสามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับประชาชนในพื้นที่ต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้ที่เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำน้ำพริกเพื่อการขาย
๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ หรือมีการรวมกลุ่มเป็นวิสาหกิจชุมชน

เป้าหมาย ประชาชน

ระยะเวลา

จำนวน ๓๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น

ทฤษฎี ๑๑ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๒๔ ชั่วโมง

โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร ประกอบด้วยเนื้อหา ๓ เรื่อง ดังนี้

เรื่องที่ ๑ การเลือกใช้วัสดุ

จำนวน ๖ ชั่วโมง

๑.การเลือกใช้วัสดุ

๒.แหล่งจำหน่ายวัสดุ

เรื่องที่ ๒ ขั้นตอนและวิธีการสร้างงาน

จำนวน ๒๔ ชั่วโมง

-การทำน้ำพริกเผา

-การทำน้ำพริกกุ้งเสียบ

-การทำน้ำพริกเงาะ

-การทำน้ำพริกตาแดง

-การทำน้ำพริกไข่เค็ม

-การทำน้ำพริกกากหมู

เรื่องที่ ๓ การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย

จำนวน ๕ ชั่วโมง

การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย

๑. การคิดต้นทุน

- การคิดต้นทุนวัสดุ

- การคิดราคาขาย

- การคำนวณกำไร

๒. การจัดจำหน่าย

- การบรรจุ

- การขายออนไลน์

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำน้ำพริกเผา	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เลือกวัสดุและฝึกการทำ น้ำพริกเผา	การทำ น้ำพริกเผา - การเลือกวัสดุ ที่จะต้องใช้	- วิเคราะห์ บรรยายให้ ความรู้ - วิเคราะห์สถิติ	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

			- ขั้นตอนการทำ - ฝึกปฏิบัติ	- ฝึกปฏิบัติ		
๒	การทำน้ำพริกกุ้งเสียบ	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เลือกวัสดุและฝึก ปฏิบัติการทำน้ำพริกกุ้ง เสียบ	ปฏิบัติการทำ น้ำพริกกุ้งเสียบ - การเลือกวัสดุ ที่จะต้องใช้ - ขั้นตอนการทำ - ฝึกปฏิบัติ	- วิทยากร บรรยายให้ ความรู้ - วิทยากรสาธิต - ฝึกปฏิบัติ	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง
๓	การทำน้ำพริกลงเรือ	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เลือกวัสดุและฝึก ปฏิบัติการทำน้ำพริก ลงเรือ	ปฏิบัติการทำ น้ำพริกลงเรือ - การเลือกวัสดุ ที่จะต้องใช้ - ขั้นตอนการทำ - ฝึกปฏิบัติ	- วิทยากร บรรยายให้ ความรู้ - วิทยากรสาธิต - ฝึกปฏิบัติ	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง
๔	การทำน้ำพริกตาแดง	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เลือกวัสดุและฝึก ปฏิบัติการทำน้ำพริก ตาแดง	ปฏิบัติการทำ น้ำพริกตาแดง - การเลือกวัสดุ ที่จะต้องใช้ - ขั้นตอนการทำ - ฝึกปฏิบัติ	- วิทยากร บรรยายให้ ความรู้ - วิทยากรสาธิต - ฝึกปฏิบัติ	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง
๕	การทำน้ำพริกไข่เค็ม	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เลือกวัสดุและฝึก ปฏิบัติการทำน้ำพริก ไข่เค็ม	ปฏิบัติการทำ น้ำพริกไข่เค็ม - การเลือกวัสดุ ที่จะต้องใช้ - ขั้นตอนการทำ - ฝึกปฏิบัติ	- วิทยากร บรรยายให้ ความรู้ - วิทยากรสาธิต - ฝึกปฏิบัติ	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง
๖	การทำน้ำพริกกากหมู	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เลือกวัสดุและฝึก ปฏิบัติการทำน้ำพริก กากหมู	ปฏิบัติการทำ น้ำพริกกากหมู - การเลือกวัสดุ ที่จะต้องใช้ - ขั้นตอนการทำ - ฝึกปฏิบัติ	- วิทยากร บรรยายให้ ความรู้ - วิทยากรสาธิต - ฝึกปฏิบัติ	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

๗	การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย ๑. การคิดต้นทุน - การคิดต้นทุนวัสดุ - การคิดราคาขาย - การคำนวณกำไร ๒. การจัดจำหน่าย - การบรรจุ	เพื่อให้สามารถคิดต้นทุนและช่องทาง การจัดจำหน่ายได้	- การคิดต้นทุนวัตถุดิบ - การคิดราคาขาย - การคำนวณกำไร	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้	๕ ชั่วโมง	-
---	--	---	---	----------------------------------	-----------	---

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่อบุคคล

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมตามสมันิยมเพื่อการค้า

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันในการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐