

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีว การทำพริกแกงเผ็ด จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน



ความเป็นมา

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ เป็นอีกหน่วยงานที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการจัดการศึกษา กลุ่มเป้าหมายผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือผู้ที่มีอาชีพแต่ต้องการพัฒนาอาชีพของตนเองให้มั่นคง การจัดการศึกษาอาชีวในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก

การพัฒนาหลักสูตรและวิธีการจัดสาระกระบวนการเรียนการสอนจะต้องสอดคล้องกับทฤษฎี หลักสูตรตามแนวทางการจัดการศึกษาผู้ใหญ่ ตลอดจนธรรมชาติการเรียนรู้ของกลุ่มเป้าหมาย โดยใช้หลักการและศาสตร์การเรียนรู้ของผู้ใหญ่ รวมทั้งผู้สอนก็ต้องมีความรู้ในการจัดกิจกรรม การเรียนรู้ ที่เหมาะสมกับผู้เรียน การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ เป็นการศึกษาเพื่อพัฒนาความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพของบุคคลและกลุ่มบุคคล ซึ่งมีจุดประสงค์ในชีวิตที่แตกต่างกัน และเร่งรัดส่งเสริม พัฒนาการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพที่พัฒนาศักยภาพของบุคคลและชุมชน

เพื่อเป็นการตอบสนองนโยบายและขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษา เกี่ยวกับการจัดการศึกษาอาชีวะมาสู่การปฏิบัติ เพื่อจัดการศึกษาการประกอบอาชีพการทำพริกแกงเผ็ด ซึ่งเป็นอาหารพื้นเมืองของไทย คนทุกภาคนิยมรับประทานแม้แต่ชาวต่างชาติที่เข้ามาท่องเที่ยวในประเทศน้ำพริก ถือเป็นอาหาร ที่เรียบง่าย ขายคล่อง เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิตของมนุษย์ รสชาติและรูปแบบที่มีความหลากหลายสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทุกเพศ ทุกวัย ทุกโอกาส และยังเป็นอาชีพที่ ขายได้ตามแหล่งชุมชน และสถานที่ท่องเที่ยวทั่วไป สามารถสร้างรายได้ได้อย่างมั่นคงให้กับผู้ที่ไม่มีอาชีพ และผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตตนเอง ชุมชน และสังคม

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีวเพื่อการมีงานทำของประชาชน ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพทำเป็นอาชีพเสริม และสร้างรายได้จริง
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้
2. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้สูงอายุ

ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	5	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำพริกแกงเผ็ดจำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำพริกแกงเผ็ด	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ 1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ - ความต้องการของตลาด - การจัดหาวัสดุ วัตถุดิบ 1.3 แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ - ความต้องการของตลาด - ประสิทธิภาพและความชำนาญ - ผู้ที่ประสบความสำเร็จในการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน - บรรยายให้ความรู้เรื่องการทำพริกแกงเผ็ด - ความสำคัญของการประกอบอาชีพ - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ - บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำพริกแกงเผ็ด	20 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำพริกแกงเผ็ด	2.1 สามารถใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างถูกต้องและปลอดภัยได้ 2.2 สามารถคัดเลือกวัสดุ วัตถุดิบ อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง 2.3 สามารถคำนวณวัสดุอุปกรณ์และค่าใช้จ่ายได้	1. ความสำคัญและการนำผลผลิตในชุมชนมาเพิ่มมูลค่า 2. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ 3. การทำพริกแกงเผ็ด 4. การฝึกทักษะการทำพริกแกงเผ็ด	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - การใช้วัสดุอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ วัตถุดิบ อุปกรณ์ - การคำนวณวัสดุอุปกรณ์และค่าใช้จ่าย 2. วิทยากรสาธิตการทำพริกแกงเผ็ด 3. วิทยากรอธิบายขั้นตอนและวิธีการฝึกปฏิบัติการทำพริกแกงเผ็ด	20 นาที	5 ชั่วโมง
3. การบริหารจัดการในการ	3.1 สามารถควบคุมคุณภาพและลด	3.1 การบริหารจัดการในการประกอบ	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง	20 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ประกอบอาชีพการทำพริกแกงเผ็ด	ต้นทุนได้ 3.2 สามารถวางแผนและ ประชาสัมพันธ์/หาลูกค้า ได้ 3.3 สามารถจัดการความเสี่ยงในการ ประกอบอาชีพได้	1. การคำนวณต้นทุนกำไรในการ ประกอบอาชีพ 2. การควบคุมคุณภาพ 3.2 สามารถวางแผนและประชาสัมพันธ์ /หาลูกค้า ได้ 3. การจำหน่ายสินค้าผ่านออนไลน์ 4.การประชาสัมพันธ์/การหาลูกค้า 5. การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน เพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลัก ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง 3.3 สามารถจัดการความเสี่ยงในการ ประกอบอาชีพได้	- การควบคุมคุณภาพและลดต้นทุน - การวางแผนและประชาสัมพันธ์/หาลูกค้า - การจัดการความเสี่ยงในการประกอบอาชีพ 2. ครูให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนและแบบ ประเมินความพึงพอใจ		

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการบรรยาย / ใบความรู้
2. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ต / เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจเนื้อหาสาระในการปฏิบัติ
 2. ทักษะการปฏิบัติ
 3. คุณภาพของผลงาน / ผลการปฏิบัติ
 4. แบบประเมินความพึงพอใจ
2. แบบทดสอบวัดความรู้ก่อนเรียน/หลังเรียน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาอบรมและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบหลังเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 60