

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
หลักสูตรการทำทุนเชียงและหมัดเตียว จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพ เพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักสูตรของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์
- 4 เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้มีผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา	จำนวน 6 ชั่วโมง
1. ภาคทฤษฎี	1.30 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ	4.30 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำกุ้งแช่แข็งและหมูแดดเดียว จำนวน 20 นาที

1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ
4. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ

เรื่องที่ 2 ทักษะการประกอบอาชีพ การทำกุ้งแช่แข็งและหมูแดดเดียว จำนวน 5 ชั่วโมง

1. ประวัติของการทำกุ้งแช่แข็งและหมูแดดเดียว
2. อุปกรณ์การทำกุ้งแช่แข็งและหมูแดดเดียว
3. วิธีการทำกุ้งแช่แข็งและหมูแดดเดียว
 - 3.1 การเลือกวัตถุดิบ
 - 3.2 แหล่งจำหน่ายสินค้า
 - 3.3 รูปแบบการทำกุ้งแช่แข็งและหมูแดดเดียว
4. การออกแบบผลิตภัณฑ์ และการบรรจุภัณฑ์สินค้า
 - รูปแบบบรรจุภัณฑ์/ logo / brand
 - การจัดทำบรรจุภัณฑ์

เรื่องที่ 3 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำกุ้งแช่แข็งและหมูแดดเดียว จำนวน 20 นาที

1. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน
2. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย
3. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน
4. กำหนดทิศทางเป้าหมายและแผนการตลาด

4. โครงการประกอบอาชีพการทำกุ้งแช่แข็งและหมูแดดเดียว จำนวน 20 นาที

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
- องค์ประกอบของโครงการ
- ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียน เห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญา
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
3. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการการผลิต การบริหารจัดการตลาด และการออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า
4. การนิเทศติดตาม และข้อเสนอแนะปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการทำกุนเชียงและหมูแดดเดียว
2. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / เว็บไซต์
3. วิทยากร / ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

ประเมินผลระหว่างเรียน จากการสังเกต และการฝึกปฏิบัติ ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพในการทำกุนเชียงและหมูแดดเดียว ได้รวมถึงการจัดทำและออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร การทำกุนเชียงและหมูแดดเดียว

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำกุนเชียงและหมูแดดเดียว	1. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำกุนเชียงและหมูแดดเดียวได้ 2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำกุนเชียงและหมูแดดเดียวได้ 3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำกุนเชียงและหมูแดดเดียวได้ 4. บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำกุนเชียงและหมูแดดเดียวได้	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำกุนเชียงและหมูแดดเดียว 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำกุนเชียงและหมูแดดเดียว 3. แหล่งเรียนรู้ 4. ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำกุนเชียงและหมูแดดเดียว	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 3. ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 4. กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ทักษะการ ประการอาชีพการ ทำกุ้งเชียงและหมู แดดเดียว	1 บอกประวัติของการทำกุ้งเชียงและ หมูแดดเดียวได้ 2 บอกอุปกรณ์ในการทำกุ้งเชียงและ หมูแดดเดียวได้ 3 บอกการทำกุ้งเชียงและหมูแดด เดียวได้ 4 บอกวิธีการและขั้นตอนการทำ กุ้งเชียงและหมูแดดเดียว	1. ประวัติของการทำกุ้งเชียงและหมูแดดเดียว 2. อุปกรณ์การฝึกปฏิบัติ วัตถุดิบสำหรับกุ้งเชียงหมู 1. หมูติดมัน 2 กิโลกรัม 2. น้ำตาลทรายแดง 3 ถ้วย 3. ผงพะโล้ 2 ช้อนชา 4. แป้งข้าวโพด 4 ช้อนโต๊ะ 5. เกลือ 3 ช้อนโต๊ะ 6. ใส่สำหรับยัดหมู วัตถุดิบสำหรับหมูแดดเดียว 1. เนื้อหมูสันคอ 1 กิโลกรัม 2. กระเทียม 8 กลีบ 3. รากผักชี 6 ราก 4. ขอสหอยนางรม 2 ช้อนโต๊ะ 5. น้ำปลา 2 ช้อนโต๊ะ 6. น้ำตาล 2 ช้อนชา 7. พริกไทย 2 ช้อนชา 8. งาขาว 2 ช้อนโต๊ะ <u>วิธีการทำกุ้งเชียง</u> 1. นำหมูบดมาใส่อย่างผสม และเท น้ำตาลทรายแดง ขยำให้เข้ากัน 2. ใส่ผงพะโล้ 3. ใส่แป้งข้าวโพด 4. ใส่เกลือ	โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ตาม ศักยภาพ 5 ด้าน ศักยภาพ ด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และ ด้านทรัพยากรมนุษย์ 1. จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับประวัติของ การทำ การทำกุ้งเชียงและหมูแดดเดียว 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารของอุปกรณ์ ในการทำ กุ้งเชียงและหมูแดดเดียว 3. จัดให้ผู้เรียนศึกษา อุปกรณ์ในการทำกุ้งเชียงและหมู แดดเดียว และฝึกปฏิบัติการทำกุ้งเชียงและหมูแดดเดียว 4. จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุ อุปกรณ์ และออกแบบบรรจุ ภัณฑ์ logo / brand วิธีการทำ และฝึกปฏิบัติการ ทำ บรรจุภัณฑ์ ใส่ การทำกุ้งเชียงและหมูแดดเดียว	30 นาที.	4.30 ชม.

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		5. ใส่ส่วนผสมหมดแล้วก็เริ่มนวดส่วนผสมให้เข้ากันดี 6. จากนั้นเราก็นำส่วนผสมกวนเชิงยัดในไส้หมูและผูกท้ายให้เป็นเส้น 7. จากนั้นให้นำไปตากแดดแรกจัดประมาณ 2 วัน <u>วิธีการทำหมูแดดเดียว</u> 1. นำเนื้อหมูสันคอมาหั่นให้เป็นเส้น 2. ตำกระเทียม และรากผักชีให้ละเอียด 3. นำเนื้อหมูที่หั่นแล้วใส่ในซามผสมตามด้วยกระเทียม 4. ใส่งาขาว และรากผักชีที่ตำไว้ ปูรงรสด้วย ซอสหอยนางรม 5. ใส่พริกไทย 6. เติมรสด้วยน้ำปลาแท้ และน้ำตาลคลุกเคล้าให้เข้ากัน 7. นำไปอบหรือตากแดด 1 วัน 3. การออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุ ภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์ / logo / brand – การจัดทำบรรจุภัณฑ์			

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำกุ้งแช่แข็งและหมูแดดเดียว	1. สามารถสำรวจและศึกษา ทำเลที่ตั้งได้ 2. สามารถคิดคำนวณ ต้นทุนการผลิต และการ กำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายได้ 3. สามารถศึกษาข้อมูล การตลาด วิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดในชุมชนได้ 4. สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการ ตลาดได้	1. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน 2. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขาย 3. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดในชุมชน 4. กำหนดทิศทางเป้าหมายและแผนการ ตลาด 5. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า และการส่งเสริมการขายการส่งสินค้าบนสื่อออนไลน์ ผ่านช่องทางการตลาดออนไลน์ เช่น การทำ Social Media Marketing อย่างการโฆษณาบนแพลตฟอร์ม Google, Facebook, YouTube, LINE , Twitter หรือ TikTok เพื่อครอบคลุมแล้วเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย ที่ใช้งานอยู่ในโลกออนไลน์และทำให้ธุรกิจการทำกุ้งแช่แข็งและหมูแดดเดียว เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น	1. สำรวจและศึกษาแหล่ง ทำเล สถานที่ตั้ง ร้านหรือการจำหน่าย 2. ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่ คุณภาพคงเดิม และ ดำเนินการตามกระบวนการ จัดการตลาด เช่น การคิด ต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขาย 3. ศึกษาข้อมูลการตลาด และ วิเคราะห์ความต้องการของ ตลาดในชุมชน 4. การกำหนดทิศทาง เป้าหมายกลยุทธ์ และ แผนการจัดการตลาดที่ เกี่ยวข้องกับการขายการทำกุ้งแช่แข็งและหมูแดดเดียว	20 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4. โครงการประกอบอาชีพการทำกุ้งแช่แข็งและหมูแดดเดียว	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาองค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.3 จัดให้ผู้เรียนรู้ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผลโดยใช้แบบวัดความรู้และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร	20 นาที	