

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง
หลักสูตร การทำน้ำพริกแมงดา จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอตงเจริญ

แบบ กศ.ตน.๑๕



อาชีพกลุ่ม พาณิชยกรรมและการบริการ

ความเป็นมา

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ เป็นอีกหน่วยงานที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการจัดการศึกษา กลุ่มเป้าหมายผู้ที่ไม่ได้อาชีพหรือผู้ที่มีอาชีพแต่ต้องการพัฒนาอาชีพของตนเองให้มั่นคง การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๒๕๕๕ ภายใต้กรอบเวลา ๒ ปี ที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก

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

เพื่อเป็นการตอบสนองนโยบายและขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษา เกี่ยวกับการจัดการศึกษาอาชีพมาสู่การปฏิบัติ เพื่อจัดการศึกษาการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกแมงดา ซึ่งเป็นอาหารพื้นเมืองของไทย คนทุกภาคนิยมรับประทานแม้แต่ชาวต่างชาติที่เข้ามาท่องเที่ยวในประเทศน้ำพริก ถือเป็นอาหาร ที่ซื้อง่าย ขายคล่อง เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิตของมนุษย์ รสชาติและรูปแบบที่มีความหลากหลายสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทุกเพศ ทุกวัย ทุกโอกาส และยังเป็นอาชีพที่ ขายได้ตามแหล่งชุมชน และสถานที่ท่องเที่ยวทั่วไป สามารถสร้างรายได้ได้อย่างมั่นคงให้กับผู้ที่ไม่มียาชีพ และผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตตนเอง ชุมชน และสังคม

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้าเพื่อการมีงานทำ มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่นในเนื้อหาสาระการเรียนรู้ และกระบวนการจัดการเรียนรู้
๒. มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึง และเท่าเทียมกัน เป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง และยั่งยืนในอาชีพ

๔. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายในการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ
๕. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

พุทธศักราช ๒๕๕๑

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

หลักสูตรการทำน้ำพริกเพื่อการค้ามุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีศักยภาพในการประกอบอาชีพ ดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำน้ำพริกแมงดา
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพหลักสูตรการทำน้ำพริกเพื่อการค้า และสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

เป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. กลุ่มผู้ที่ไม่มียาชีพ และมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
๒. กลุ่มผู้ที่มีอาชีพ และต้องการพัฒนาอาชีพ

วิธีการจัดการเรียนรู้

รูปแบบกลุ่มสนใจ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

การเรียนรู้หลักสูตรการทำน้ำพริกแมงดาเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญโดยการเรียนรู้จากเอกสาร/ฝึกปฏิบัติ มีคำแนะนำสำหรับผู้เรียน ดังนี้

๑. การสร้างความเข้าใจในหลักสูตรการทำน้ำพริกแมงดา(ข้อมูลจากเอกสาร/สื่อ/การบรรยาย)
๒. การฝึกปฏิบัติร่วมกับวิทยากร ให้ผู้เรียนฝึกฝนด้วยตนเองจนเกิดทักษะ
๓. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. การสาธิต
๕. การศึกษาดูงาน (การเรียนรู้ด้วยตนเอง/เรียนรู้จากการสาธิต)

ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	๓	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๓	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำน้ำพริกแมงดา

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ชื่องานประกอบอาชีพ	๑.๑ สามารถอธิบายบอกความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของการประกอบอาชีพได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า ได้แก่ การลงทุน การตลาด วัสดุ อุปกรณ์ และทำเลที่ตั้ง ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ ๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกแมงดา	๑.๑ ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของประกอบอาชีพการทำน้ำพริกแมงดา ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกแมงดา ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การลงทุนและการหาแหล่งเงินทุน ๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ ๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง ๑.๒.๕ กระบวนการจัดตั้งกลุ่ม ๑.๓ แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกแมงดา	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๑.๓ ให้ความรู้ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องกระบวนการจัดตั้งกลุ่ม ๑.๔ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงถึง ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ทำเลที่ตั้งศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่ ความคุ้มค่าโอกาสในการประกอบอาชีพ	๑ ชั่วโมง	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. ทักษะ การ ประกอบ อาชีพ	๒.๑ สามารถอธิบายการ เตรียมการประกอบ อาชีพการทำน้ำพริก แมงดาได้ ๒.๒ สามารถบอก ขั้นตอนวิธีการทำน้ำพริก เพื่อการค้าแต่ละชนิดได้ ๒.๓ สามารถนำวัตถุดิบ ในท้องถิ่นมาปรับใช้ในการ การทำน้ำพริกแมงดาได้	๒.๑ ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกแมงดา ๒.๑.๑ สถานที่ / พื้นที่ ๒.๑.๒ การคัดเลือก วัตถุดิบในการทำน้ำพริก แมงดา ๒.๑.๓ การทำความสะอาด วัตถุดิบ ๒.๑.๔ ความรู้ที่ เกี่ยวข้องในการประกอบ อาชีพการทำน้ำพริกแมงดา ๒.๒ ชั้นแปรรูปผลิตภัณฑ์ การทำน้ำพริกแมงดา ๒.๒.๒ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ ๑) การทำน้ำพริกแมงดา ๒.๒.๒ การบรรจุผลิตภัณฑ์ ๒.๓ ขั้นตอนการเก็บรักษา เพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	๒.๑ ให้ความรู้เกี่ยวกับการ เตรียมการประกอบอาชีพ ๒.๒ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิ ปัญญาท้องถิ่น เกี่ยวกับเรื่อง การ เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การเตรียม วัตถุดิบ วิธีการทำ การเลือก สถานประกอบการ และสถานที่ จำหน่าย ๒.๔ จัดทำแผนการฝึกทักษะการ ประกอบอาชีพ ๒.๕ ฝึกทักษะการทำน้ำพริก แมงดา ขั้นตอนการแปรรูป ผลิตภัณฑ์ ๑. การคัดสรรวัตถุดิบ ๒. การทำความสะอาด ๓. ส่วนผสม ๔. สาธิต/ปฏิบัติ ๕. บรรจุหีบห่อพร้อม จำหน่าย ๖. การเก็บรักษาเพื่อการ บริโภคหรือการจำหน่าย ๒.๖ จัดบันทึกผลการเรียนรู้ ๒.๗ วัดและประเมินผลตาม หลักสูตรกำหนด		๓ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๓.๑ สามารถอธิบายการจัดการผลิตการทำน้ำพริกแมงดา - การควบคุมคุณภาพ - การลดต้นทุนการผลิตน้ำพริก - คุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ ๓.๒ สามารถจัดการการตลาดในการผลิตน้ำพริกได้ - สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้า - สามารถสร้างจุดขายโลโก้ได้ - เลือกการประชาสัมพันธ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้ - การนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า - การกระจายน้ำพริกไปสู่ผู้บริโภค - บอกเทคนิคการขาย - บอกเทคนิคการตกแต่งร้าน - จัดทำบัญชี รายรับ - รายจ่าย - วางแผนการตลาด ๓.๓ สามารถจัดการความเสี่ยงได้ - แยกแยะวิเคราะห์ และควบคุมความเสี่ยง	๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกแมงดา ๓.๑.๑ การดูแลรักษาและควบคุมคุณภาพการทำน้ำพริกแมงดาค้าชนิดต่าง ๆ ๓.๑.๒ การลดต้นทุนในการแปรรูปน้ำพริกชนิดต่าง ๆ - แหล่งจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ - แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ - ความคุ้มค่า ๓.๑.๓ คุณธรรมจริยธรรมในการประกอบอาชีพ ๓.๒ การจัดการการตลาด ๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้า ๓.๒.๒ การสร้างจุดขายโลโก้ ๓.๒.๓ การประชาสัมพันธ์ ๓.๒.๔ การนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า ๓.๒.๕ การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ๓.๒.๖ เทคนิคการขาย ๓.๒.๗ เทคนิคการตกแต่งร้าน ๓.๒.๘ การทำบัญชี รายรับ - รายจ่าย ๓.๒.๙ การวางแผนการตลาด ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง ๓.๓.๑ การวิเคราะห์และควบคุมความเสี่ยง ๑) ระยะเวลาการผลิตกับการจำหน่าย	๓.๑ การบริหารจัดการ จัดให้ผู้เรียนเรียนรู้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากวิทยากร/ผู้เชี่ยวชาญหรือการศึกษาเอกสารตามประเด็น ดังนี้ ๓.๑.๑ กำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๑.๒ การลดต้นทุนการผลิต แต่คุณภาพคงเดิม - แหล่งจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ - แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ - ความคุ้มค่า ๓.๑.๓ คุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ ๓.๒ การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ผู้เรียน ๓.๒.๑ วิเคราะห์ จัดระบบข้อมูลการตลาด และความต้องการของตลาด ๓.๒.๒ การสร้างจุดขายออกแบบโลโก้ที่น่าสนใจ ๓.๒.๓ การเลือกวิธีการประชาสัมพันธ์ ๓.๒.๔ ดำเนินการนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า ๓.๒.๕ บรรยายการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ เทคนิคการขาย เทคนิคการตกแต่งร้าน ๓.๒.๖ ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การคิดต้นทุน การตั้งราคา การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การจัดทำบัญชีรายรับ - รายจ่าย ๓.๒.๗ กำหนดทิศทางเป้าหมาย และแผนการจัดการ	๒ ชั่วโมง	

	- วางแผนการจัดการความเสี่ยง ๓.๔ สามารถวางแผนการดำเนินงานได้	๒) วัตถุประสงค์ ๓) ราคาขาย ๔) คู่แข่งขัน ๕) การเงิน ๓.๓.๒ การแก้ปัญหาและการวางแผนการจัดการความเสี่ยง ๓.๔ การวางแผนการดำเนินงาน	ตลาดที่เกี่ยวข้องกับการผลิตน้ำพริก ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง จัดให้ผู้เรียน ๓.๓.๑ ให้ความรู้เรื่องการจัดการความเสี่ยง ๓.๓.๒ ฝึกการวิเคราะห์การจัดการความเสี่ยงจากปัจจัยต่าง ๆ พร้อมการวางแผนการจัดการความเสี่ยง ๓.๔ การวางแผนการดำเนินงาน ๓.๔.๑ ให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องการวางแผนการดำเนินงาน ๓.๔.๒ ฝึกปฏิบัติการทำแผนการประกอบอาชีพ		
--	--	---	---	--	--

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารใบความรู้ในการบรรยายและสาธิตอาชีพ
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ Power point, VCD อินเทอร์เน็ต
๓. ผู้รู้ / ภูมิปัญญา
๔. วัตถุประสงค์ของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
๕. แหล่งการเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบ

หลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา