

หลักสูตรการทำพริกแกงเขียวหวาน

จำนวน ๖ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลกให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน สภาสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้าน เศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่างๆ ในปัจจุบันอาหารนับเป็นปัจจัยหนึ่งที่สำคัญต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์เป็นอย่างมาก การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน กลุ่ม “วิสาหกิจ ชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัด การศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน ให้พึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับ สินค้า การทำช่องทาง เผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร เกี่ยวกับการ ประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยลง ประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้าง อาชีพเสริมให้กับตนเอง โดยประเมินจากความต้องการของตลาด และทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชนสามารถวางขายใน ชุมชนได้ทั่วไป จึงเป็นช่องทางที่ดีอีกทางหนึ่งสำหรับคนที่ กำลังมองหาอาชีพใหม่ๆสร้างรายได้ที่ดีเป็นการจัด กระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพ ให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเอง หรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐาน เป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมายที่สามารถ เข้าเรียนในหลักสูตร ได้แก่ ผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือ มีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบหลักสูตรแล้ว ผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และ สิ่งแวดล้อม

สกร.อำเภอตะพานหิน จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาการทำพริกแกงเขียวหวานขึ้น เพื่อฝึกทักษะอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชน ซึ่งเป็นอาชีพเสริมลดรายจ่ายให้แก่ครอบครัวของตนเองได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการสร้างอาชีพใหม่ให้กับชุมชน พร้อมส่งเสริมให้เป็นสินค้าขายหน้าร้านและออนไลน์ได้
๓. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการทำพริกแกงเขียวหวาน
๒. มีทักษะในการเลือกซื้อเลือกใช้วัตถุดิบได้
๓. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
๔. สามารถนำสินค้าไปจำหน่ายหน้าร้านและผ่านสื่อออนไลน์ได้
๕. สามารถเป็นอาชีพใหม่ให้กับชุมชนได้
๖. สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจ
๗. มีความพึงพอใจในการฝึกอาชีพระยะสั้น หลักสูตรวิชาการทำพริกแกงเขียวหวาน

เป้าหมาย มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	๖	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	๑	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๕	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงเขียวหวาน	๑. เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ ๒. เพื่อนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม	๑. ความเป็นมาของการทำพริกแกงเขียวหวาน ๒. ความสำคัญของการทำพริกแกงเขียวหวาน ๓. ประโยชน์ของการทำพริกแกงเขียวหวาน ๔. ประเภทของการทำพริกแกงเขียวหวาน	๑.วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำพริกแกงเขียวหวานพร้อมใบความรู้	๓๐ นาที่	๕ ชม.
๒.ทักษะการทำพริกแกงเขียวหวานและการฝึกปฏิบัติ	๑.สามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำพริกแกงเขียวหวาน	๑. การทำพริกแกงเขียวหวาน - วัสดุ/อุปกรณ์ที่ใช้ - วิธีทำการทำพริกแกงเขียวหวาน - การเตรียมวัตถุดิบการทำพริกแกงเขียวหวานพร้อมบด - ขั้นตอนการบดพริกแกงเขียวหวาน	๑.วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์การทำพริกแกงเขียวหวานอย่างเหมาะสมและปลอดภัย ๒.วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำพริกแกงเขียวหวาน ๓. ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ		
๓.การติดตามและประเมินผลการฝึกทักษะการทำพริกแกงเขียวหวาน	๑. ติดตามผู้รับการอบรมสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน ได้	๑. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ ๒. ทักษะการปฏิบัติ ๓. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ๔. แบบประเมินความพึงพอใจ	๑. ผู้เรียนเข้าทำทดสอบความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ ๒. ผู้เรียนสามารถมีผลงานที่ปฏิบัติ ๓. ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ	๓๐ นาที่	

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
๒. ทักษะการปฏิบัติ
๓. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
๔. แบบประเมินความพึงพอใจ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

ลงชื่อ.....

(นายเกรียงไกร ทองศักดิ์)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอตะพานหิน

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอตะพานหิน

ผู้อนุมัติหลักสูตร