

หลักสูตรต่อเนื่อง
หลักสูตร การทำส้มตำทอด จำนวน 5 ชั่วโมง
ด้านพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปึงนาราง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๒๕๕๕ ภายใต้กรอบเวลา ๒ ปีที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เถ่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ.

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพ เพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นต้องอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

เพื่อเป็นการตอบสนองนโยบายและขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ เกี่ยวกับการจัดการศึกษาอาชีพมาสู่การปฏิบัติ เพื่อจัดการศึกษาการประกอบอาชีพ การทำส้มตำทอด เมนูส้มตำทอด เป็นอาหารที่คนส่วนใหญ่นิยมรับประทาน มีรสชาติที่กลมกล่อมผสมผสานรสเปรี้ยว หวาน เค็ม และเผ็ด เป็นอาหารที่ทานเล่นและทานเป็นกับข้าว และยังเป็นอาชีพที่ขายได้ตามแหล่งชุมชน และสถานที่ท่องเที่ยวทั่วไป สามารถสร้างรายได้ได้อย่างมั่นคงให้กับผู้ที่ไม่มีอาชีพ และผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตตนเอง ชุมชน และสังคม เพื่อสร้าง อาชีพโดย สร้างความร่วมมือกับภาคเอกชนและภาคส่วนอื่นๆ เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายให้มากขึ้น ตลอดจน ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อต่างๆ

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะ ในการธุรกิจอาหาร การทำส้มตำทอด เป็นอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา ๕ ชั่วโมง

ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำส้มตำทอด จำนวน 20 นาที

๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำส้มตำทอด

๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำส้มตำทอด

๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด

๑.๒.๒ การใช้แรงงาน

๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุอุปกรณ์

๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง

๑.๓ แหล่งเรียนรู้

๑.๔ การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ

๒. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำส้มตำทอด จำนวน 4 ชั่วโมง

๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพธุรกิจอาหาร การทำส้มตำทอด

๒.๑.๑ สถานที่/พื้นที่

๒.๑.๒ การเตรียมวัสดุ

๒.๑.๓ ธุรกิจขนมไทย การทำส้มตำทอด

- ๒.๒.๔ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพธุรกิจอาหาร การทำสัมตำทอด
- ๒.๒ ขั้นตอนการทำสัมตำทอด ได้
- ๒.๓ ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่าย

๓.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำสัมตำทอด จำนวน 20 นาที

3.1 สามารถอธิบาย การจัดการผลิต การทำสัมตำทอด

- การควบคุมคุณภาพ
- การลดต้นทุนการผลิต
- คุณธรรม จริยธรรม ในการ ประกอบอาชีพ

3.2 สามารถจัดการ การตลาดใน การผลิต ผลิตภัณฑ์ได้

- สามารถสร้างจุดขาย โลโก้ได้
- เลือกการประชาสัมพันธ์ให้ เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้
- บอกเทคนิค การขาย
- จัดทำบัญชี ลูกค้าได้

๓.๓ การวางแผนการดำเนินงาน

๔.โครงการประกอบอาชีพ การทำสัมตำทอด จำนวน ๒๐ นาที

๔.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำสัมตำทอด

๔.๒ ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการทำสัมตำทอด

๔.๓ องค์ประกอบในแต่ละองค์ประกอบของอาชีพการทำสัมตำทอด

๔.๔ การเขียนโครงการธุรกิจอาหาร การทำสัมตำทอด

๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของอาชีพการทำสัมตำทอด

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้
- ฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ หนังสือ, เอกสาร, ใบความรู้
2. สื่ออินเทอร์เน็ต

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร การทำสัมมนา

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำสัมมนา	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำสัมมนา 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำสัมมนา 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำสัมมนา 1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำสัมมนา	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำสัมมนา 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพ การทำสัมมนา 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำสัมมนา	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สถาน ประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคล ในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมา วิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพที่มี ความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถ เลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจาก ข้อมูลต่างๆ 1.3 ให้ความรู้ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องกระบวนการจัดตั้งกลุ่ม 1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกัน อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับ ทิศการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์ ทางเกษตร ในรูปแบบที่ เหมาะสมกับตนเอง โดย คำนึงถึง ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ทำเลที่ตั้งศักยภาพของ ทรัพยากรมนุษย์ในชุมชนที่มีตาม ฤดูกาล	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.ทักษะการประกอบอาชีพ การทำสัมดำทอด	2.1 สามารถอธิบาย การเตรียมการประกอบอาชีพการทำสัมดำทอด ได้ 2.2 สามารถบอกขั้นตอนวิธีการการทำสัมดำทอดได้ 2.3 สามารถนำวัตถุดิบ ในชุมชน มา ปรับใช้ในการทำสัมดำทอดได้	2.1 ขั้นตอนการ ประกอบอาชีพการทำสัมดำทอด 2.1.1 สถานที่/พื้นที่ 2.1.2 การคัดเลือก วัตถุดิบในการ ทำสัมดำทอด เพื่อการค้า 2.1.3 การทำความ สะอาด วัตถุดิบ 2.1.4 ความรู้ที่ เกี่ยวข้องในการ ประกอบ อาชีพการ การทำสัมดำทอด 2.2 ขั้นตอนผลิตภัณฑ์การทำย่ำรสเด็ด ๒.๓ ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อ การจำหน่าย	2.1 ให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการ ประกอบอาชีพ 2.2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ภูมิปัญญาชุมชน เกี่ยวกับเรื่อง การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ การ เลือกสถาน ประกอบการ และ สถานที่จำหน่าย 2.3 จัดทำแผนการฝึกทักษะการ ประกอบอาชีพ 2.4 ฝึกทักษะการทำสัมดำทอด ขั้นตอนการการทำ สัมดำทอด 1. การคัดสรรวัตถุดิบ 2. การทำความสะอาด 3. ส่วนผสม 4. สาธิต/ปฏิบัติ 5. บรรจุภัณฑ์พร้อมจำหน่าย 6. การเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือ การจำหน่าย 7 จดบันทึกผลการเรียนรู้ 8 วัดและประเมินผลตามหลักสูตร กำหนด		4 ชั่วโมง
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำสัมดำทอด	3.1 สามารถอธิบาย การจัดการผลิต การทำสัมดำทอด - การควบคุมคุณภาพ	3.1 การบริหาร จัดการในการ ประกอบอาชีพการทำสัมดำทอด 3.1.1 การดูแลรักษา และควบคุม	3 3.1 การบริหารจัดการ จัดให้ผู้เรียน เรียนรู้จากการ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ จากวิทยากร/ผู้เชี่ยวชาญ หรือ การศึกษาเอกสารตามประเด็น ดังนี้	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	- การลดต้นทุนการผลิต - คุณธรรม จริยธรรม ในการประกอบอาชีพ 3.2 สามารถจัดการ การตลาดในการผลิต ผลิตภัณฑ์ได้ - สามารถสร้างจุดขาย โลโก้ได้ - เลือกการประชาสัมพันธ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้ - บอกเทคนิค การขาย - จัดทำบัญชี ลูกค้าได้ ๓.๓ การวางแผนการดำเนินงาน	คุณภาพ การทำสัมดำทอด 3.1.2 การลดต้นทุน ในการการทำสัมดำทอด - แหล่งจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ - แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ - ความคุ้มทุน 3.1.3 คุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพการทำสัมดำทอด 3.2 การจัดการ การตลาด ๓.๓ การวางแผนการดำเนินงาน	3.1.1 กำหนดและการควบคุม คุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ 3 .1.2 การลดต้นทุนการผลิต แต่ คุณภาพ คงเดิม - แหล่งจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ - ความคุ้มทุน 3.1.3 คุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ 3.2 การบริหารจัดการการตลาด จัด ให้ผู้เรียน 3.2.1 วิเคราะห์ จัดระบบข้อมูล การตลาด และความ ต้องการของ ตลาด ๓.๓ การวางแผนการดำเนินงาน		
4. โครงการประกอบอาชีพการทำสัมดำทอด	๔.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำสัมดำทอด ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการทำสัมดำทอด ๔.๓ องค์ประกอบในแต่ละองค์ประกอบของอาชีพการทำสัมดำทอด	4.1 ความสำคัญของ โครงการอาชีพ การทำสัมดำทอด 4.2 ประโยชน์ของ โครงการอาชีพ การทำสัมดำทอด 4.3 องค์ประกอบ ของโครงการประกอบ อาชีพการทำสัมดำทอด	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรม การสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูล เรื่อง ตัวอย่างการ	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	๔.๔ การเขียนโครงการธุรกิจอาหาร การทำสัมตำทอด ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของอาชีพวิชาการทำย่ำรสเด็ด 4.6 องค์ประกอบได้เหมาะสมและถูกต้อง 4.7 ตรวจสอบความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพได้	4.4 การเขียน โครงการอาชีพ 4.5 การประเมิน ความเหมาะสม และ สอดคล้องของ โครงการอาชีพ	เขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสมและถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปรายเพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสมและถูกต้อง 4.3 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการอาชีพ 4.4 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ		