

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
หลักสูตร วิชาการทำน้ำพริกปลาย่างจำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบัวเขต

ความเป็นมา

ตามที่กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้มีการกำหนดนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘ ซึ่งตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคนตลอดช่วงชีวิต ในหลักการ ๓. ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ข้อที่ ๓.๓ "สกร. Learn to Earn" สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมแก่ครอบครัวได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบัวเขต ได้เล็งเห็นความสำคัญของการฝึกทักษะอาชีพเฉพาะทาง จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกปลาย่าง จำนวน ๖ ชั่วโมง เพื่อเป็นการฝึกฝนอาชีพเพื่อการมีงานทำและได้นำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
๒. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระเวลา และการจัดการเรียนรู้
๓. ส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ
๔. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ในเรื่องการทำน้ำพริกปลาย่าง เพื่อการพัฒนาอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเองอย่างมีคุณธรรม
๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้นำความรู้และทักษะที่ได้รับนำไปพัฒนาตนเองให้อยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่สนใจมีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการสร้างรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พลัด ผู้ด้อย ผู้ขาดโอกาส กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา	จำนวน ๖ ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	จำนวน ๑.๓๐ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน ๔.๓๐ ชั่วโมง
รวม	๖ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาอย่าง	๑. ผู้เรียนสามารถบอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาอย่าง ได้ ๒. ผู้เรียนสามารถบอกความสำคัญของอาชีพการทำน้ำพริกปลาอย่าง ๓. ผู้เรียนสามารถบอกแหล่งเรียนรู้การทำน้ำพริกปลาอย่าง ได้ ๔. อธิบายวิธีการรักษาความปลอดภัยจากการใช้เครื่องมือวัสดุ อุปกรณ์ได้	๑. ความหมายและความสำคัญของอาชีพการทำน้ำพริกปลาอย่าง ๒. แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์เกี่ยวกับการทำน้ำพริกปลาอย่าง ๓. แนวโน้มความต้องการตลาดการทำน้ำพริกปลาอย่าง ๔ แหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับการทำน้ำพริกปลาอย่าง	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ประกอบกับให้ผู้เรียนศึกษาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของการทำน้ำพริกปลาอย่าง ๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับการทำน้ำพริกปลาอย่าง ๓. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบและสอดคล้องกับต้องการของกลุ่มลูกค้า	๓๐ นาที	๓๐ นาที
๒	ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาอย่าง	๑. ผู้เรียนสามารถบอกวัสดุอุปกรณ์การทำน้ำพริกปลาอย่าง ได้ ๒. ผู้เรียนสามารถปฏิบัติได้	๑. วัสดุและอุปกรณ์การทำน้ำพริกปลาอย่าง ๒. ฝึกการทำน้ำพริกปลาอย่าง ๓. ความปลอดภัยในการทำน้ำพริกปลาอย่าง	๑. วิทยากรบรรยายถึงวิธีใช้วัสดุอุปกรณ์แต่ละชนิดพร้อมทั้งยกตัวอย่างของวัสดุอุปกรณ์ชิ้นนั้นและชนิด ๒. วิทยากรอธิบายหลักการการทำน้ำพริกปลาอย่าง ที่ถูกต้อง ๓. วิทยากรสาธิตพร้อมให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอน ๔ วิทยากรบรรยายวิธีการทำการทำน้ำพริกปลาอย่าง อย่างปลอดภัย	๓๐ นาที	๓๐.๓๐
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๑. ผู้เรียนสามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกปลาอย่าง ๒. ผู้เรียนสามารถควบคุมคุณภาพมาตรฐานของชิ้นงานได้ ๓. ผู้เรียนสามารถบริหาร	๑. การผลิต ๑.๑ สํารวจแหล่งทุน ๑.๒ สํารวจแหล่งวัตถุดิบในท้องถิ่น/ตลาด ๒. การกำหนด ควบคุมคุณภาพ มาตรฐานของชิ้นงาน ๒.๑ ด้านความสะอาด	๑.วิทยากรบรรยายให้ความรู้และผู้เรียนศึกษาจากเอกสารใบความรู้ ๒. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันกำหนดคุณภาพและมาตรฐานของชิ้นงาน	๓๐ นาที	๓๐

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		จัดการ การตลาดได้ ๔. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ	๒.๒ ด้านรสชาติ ๓. การตลาด ๓.๑ การศึกษาข้อมูลวิเคราะห์ความต้องการของตลาด ๓.๒ การทำบัญชี - การคิดต้นทุน/กำไร - บัญชีรายรับ-จ่าย	ด้านความสะอาด ด้านรสชาติ ๓. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เรื่องการตลาดและการทำบัญชี		
รวม					๑.๓๐	๔.๓๐
					๖	

กระบวนการจัดการเรียนรู้

๑. การบรรยาย
๒. สาธิต/ทดลอง
๓. ฝึกปฏิบัติจริง
๔. ศึกษาจากผู้รู้ และวิทยากร

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร/ใบความรู้ เรื่องการทำน้ำพริกปลาย่าง
๒. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน/วิทยากร
๓. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เช่น สื่อจากอินเทอร์เน็ต

การวัดผลและประเมินผล

๑. การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
๒. การประเมินความรู้ทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๓. ผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางฉัตรรัตน์ สัมมนา

หลักสูตร วิชาการทำน้ำพริกปลาอย่าง จำนวน ๖ ชั่วโมง

ระหว่างวันที่ ๒๐ - ๒๑ เดือน มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๘ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน บ้านตาวัน หมู่ที่ ๑ ตำบลตาวัน อำเภอบัวเขต จ.สุรินทร์

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๐ มิ.ย. ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ น. - ๐๙.๓๐ น.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำน้ำพริกปลาย่าง - ความรู้เกี่ยวกับการทำน้ำพริกปลาย่าง	เรียน ๖ ชม. (จำนวน ๒ วัน)
๒๐ มิ.ย. ๒๕๖๘	๐๙.๔๐ น. - ๑๐.๐๐ น.	- การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ การประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาย่าง - ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาย่าง - การบริหารต้นทุน - การออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์	
๒๐ มิ.ย. ๒๕๖๘	๑๐.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	- ฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกปลาย่าง	
๒๑ มิ.ย. ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ น. - ๑๑.๓๐ น.	- ฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกปลาย่าง	
๒๑ มิ.ย. ๒๕๖๘	๑๑.๔๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	ช่องทางการจำหน่ายสินค้า - ให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า - บรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ - เรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	

ลงชื่อ.....จิตรรัตน์.....วิทยากร

(นางสาวจิตราภรณ์ สัมมา)

วันที่ 20 มี.ค. 68

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(အိမ်ထောင်စု စနစ်)

วันที่ 20 มี.ค 68

ลงชื่อ.....ฉ.พ.....ครู ศูนย์การเรียนรู้

(মুগ্ধ নন্দন)

วันที่ 20 มี.ย 68

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(นางสาวณัฐพัชร สายไทย)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภออบ.มณฑล
วันที่ ๒๐ ๖๖ ๖๘