

หลักสูตรอาชีพการทำน้ำจิ้มหมูกระทะและน้ำจิ้มซีฟู้ด จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2561 ภายใต้กรอบที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวที โลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชน ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคน ไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน มีความสามารถเชิง การแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่ สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ อาชีพขายอาหารก็มีความสำคัญต่อสังคมอย่างมากในหลายด้าน ไม่ว่าจะเป็นการสร้างงาน สร้างรายได้ และเป็นส่วนสำคัญในการดำรงชีวิตประจำวันของคนทุกคน

ในยุคปัจจุบัน อาหารประเภทหมูกระทะและซีฟู้ดยังคงได้รับความนิยมอย่างต่อเนื่องจากผู้บริโภคทุกเพศ ทุกวัย น้ำจิ้มจึงกลายเป็นองค์ประกอบสำคัญที่ช่วยชูรสชาติของอาหารให้โดดเด่นและน่าประทับใจ อาชีพการทำ น้ำจิ้มหมูกระทะและน้ำจิ้มซีฟู้ดเพื่อจำหน่าย สามารถเริ่มต้นได้ง่าย ใช้เงินลงทุนไม่สูง แต่ให้ผลตอบแทนค่อนข้าง ดีเมื่อเทียบกับต้นทุน และยังเป็นอาชีพที่สามารถต่อยอดสู่การสร้างแบรนด์ของตัวเองได้ มีโอกาสพัฒนาผลิตภัณฑ์ ให้มีเอกลักษณ์เฉพาะ เช่น สูตรเผ็ดจัดจ้าน สูตรเปรี้ยวหวาน หรือสูตรสุขภาพ ทำให้สามารถแข่งขันในตลาดที่ หลากหลายได้ ด้วยเหตุนี้ การประกอบอาชีพขายน้ำจิ้มหมูกระทะและน้ำจิ้มซีฟู้ด สามารถพัฒนาเป็นอาชีพหลัก ในการสร้างรายได้ที่มั่นคงได้

หลักการของหลักสูตร

1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาปฏิบัติกับการฝึกปฏิบัติงานจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

2.เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

3.เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

4.เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และความเข้าใจวิธีการทำน้ำจิ้มหมูกระทะและน้ำจิ้มซีฟู้ด
2. มีทักษะในการทำน้ำจิ้มหมูกระทะและน้ำจิ้มซีฟู้ด
3. มีความรู้เรื่องการบรรจุภัณฑ์ และสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้
4. สามารถบอกช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ประชาชนทั่วไปที่สนใจสร้างอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. บอกความสำคัญและโอกาสทางอาชีพจากการทำน้ำจิ้มหมูกระทะและน้ำจิ้มซีฟู้ดจำหน่ายได้ 2. สามารถระบุช่องทางต่าง ๆ ในการขายน้ำจิ้มหมูกระทะและน้ำจิ้มซีฟู้ดได้	1. ความสำคัญและโอกาสทางอาชีพจากการทำน้ำจิ้มหมูกระทะและน้ำจิ้มซีฟู้ดจำหน่าย 2. ช่องทางการขายน้ำจิ้มหมูกระทะและน้ำจิ้มซีฟู้ด - ช่องทางออฟไลน์ - ช่องทางออนไลน์ - การขายส่ง-ขายปลีก	1. วิทยากรบรรยายพร้อมยกตัวอย่าง อภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็นร่วมกับผู้เรียน โดยใช้สื่อใบความรู้ 2. วิทยากรยกตัวอย่างช่องทางการขายน้ำจิ้มหมูกระทะและน้ำจิ้มซีฟู้ด - ช่องทางออฟไลน์ ได้แก่ ตลาดสด / ตลาดนัด ร้านขายของในชุมชน ผักขายในร้านอาหารหรือร้านกาแฟ ขายหน้าบ้านหรือหน้าโรงเรียน - ช่องทางออนไลน์ ได้แก่ Facebook Page LINE TikTok เป็นต้น - การขายส่ง-ขายปลีก - วิเคราะห์ข้อดีข้อเสียแต่ละช่องทาง	30นาที	30นาที
2	ทักษะการทำน้ำจิ้มหมูกระทะ และทักษะการทำน้ำจิ้มซีฟู้ด	1. บอกวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำจิ้มหมูกระทะและน้ำจิ้มซีฟู้ดได้ 2. บอกวิธีการทำน้ำจิ้มหมูกระทะและน้ำจิ้มซีฟู้ดได้	1. วัสดุ อุปกรณ์วัตถุดิบที่ใช้ในการทำน้ำจิ้มหมูกระทะและน้ำจิ้มซีฟู้ด 2. การเลือกวัตถุดิบในการทำน้ำจิ้มหมู	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ โดยใช้สื่อใบความรู้ เรื่องการทำซูชิคัพ 2. วิทยากรสาธิตวิธีการทำแต่ละขั้นตอน พร้อมทั้งจัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ใน	30นาที	2 ชั่วโมง 30นาที

		3. มีทักษะในการ น้ำจิ้มหมูกระทะ และน้ำจิ้มซีฟู้ด	กระทะ และน้ำจิ้ม ซีฟู้ด 3. ขั้นตอนและวิธี ทำน้ำจิ้มหมูกระทะ และน้ำจิ้มซีฟู้ด - ขั้นตอนการ เตรียมและผสม - การปรุงรส 4. การฝึกปฏิบัติทำ น้ำจิ้มหมูกระทะ และน้ำจิ้มซีฟู้ด 4. ขั้นตอนการ ตรวจสอบคุณภาพ	การทำ การเลือกวัตถุดิบ วิธีการทำ 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำ น้ำจิ้มหมูกระทะ และ น้ำจิ้มซีฟู้ด - ขั้นตอนการเตรียม วัตถุดิบน้ำจิ้มหมูกระทะ - ขั้นตอนการเตรียม วัตถุดิบน้ำจิ้มซีฟู้ด -ขั้นตอนการทำน้ำจิ้มหมู กระทะ -ขั้นตอนการทำน้ำจิ้ม ซีฟู้ด -การปรุงรส -การเก็บรักษา 4. วิทยากรประเมินผล งานของผู้เรียน		
3	การบรรจุ ภัณฑ์	1. บอกความสำคัญ ของบรรจุภัณฑ์ได้ 2. เลือกบรรจุภัณฑ์ที่ เหมาะสมกับ ผลิตภัณฑ์ได้	1.บรรจุภัณฑ์ - ความสำคัญของ บรรจุภัณฑ์ - การเลือกบรรจุ ภัณฑ์ที่เหมาะสม กับผลิตภัณฑ์	1. วิทยากรอธิบายการเลือก บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับ ผลิตภัณฑ์ 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การ บรรจุภัณฑ์	30นาที	30นาที
4	การจัด จำหน่าย	สามารถเลือกช่อง ทางการจำหน่าย ผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม กับตนเอง	1. การกำหนด ราคาขาย 2. การขายผ่าน โซเชียลมีเดีย	1. วิทยากรบรรยายให้ ความรู้การคิดต้นทุน การกำหนดราคาขาย การ จำหน่ายสินค้าออนไลน์ การขายผ่านโซเชียลมีเดีย 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษา และ ฝึกปฏิบัติการกำหนดราคา ขาย การขายผ่านโซเชียล มีเดียออนไลน์	30นาที	30นาที

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากวิทยากรและใบความรู้
2. ใบงาน/แบบทดสอบ
4. วัสดุฝึกทักษะอาชีพ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการฝึกปฏิบัติ
3. การประเมินความพึงพอใจ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินภาคทฤษฎีและการปฏิบัติ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลการประเมินความพึงพอใจระดับมากขึ้นไป ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80