

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำพริกแกงเผ็ด จำนวน ๖ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน



ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชนและความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร

การประชาคมหมู่บ้านประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยนเกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยลงประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง โดยประเมินจากความต้องการของตลาด และทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน ได้รับงบประมาณปี ๒๕๖๘ แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง รูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรระยะสั้น ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน จึงร่วมจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่องรูปแบบการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรระยะสั้น (กลุ่มสนใจ) หลักสูตรการทำพริกแกงเผ็ด จำนวน ๖ ชั่วโมง เพื่อฝึกทักษะอาชีพให้กับชุมชนได้เกิดรายได้และเป็นอาชีพเสริมต่อไป

หลักการของหลักสูตร

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

จุดมุ่งหมาย

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการทำพริกแกงเผ็ดได้
๒. มีทักษะในการเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุได้
๓. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
๔. สามารถนำสินค้าไปจำหน่ายทั้งหน้าร้านและผ่านสื่อออนไลน์ได้
๕. สามารถเป็นอาชีพให้กับตนเองได้
๖. สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจ
๗. มีความพึงพอใจในการฝึกอาชีพระยะสั้น หลักสูตรการทำพริกแกงเผ็ด

เป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	๖	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	๑	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๕	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำพริกแกงเผ็ด จำนวน ๖ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำพริกแกงเผ็ด	๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพได้ ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ ๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ - ความต้องการของตลาด - การจัดหาวัสดุ วัตถุดิบ ๑.๓ แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพ - ความต้องการของตลาด - ประสบการณ์และความชำนาญ - ผู้ที่ประสบความสำเร็จในการประกอบอาชีพ	๑. วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน - บรรยายให้ความรู้เรื่องการทำพริกแกงเผ็ด - ความสำคัญของการประกอบอาชีพ - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ - บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำพริกแกงเผ็ด	๓๐ นาที	-
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำพริกแกงเผ็ด	๒.๑ สามารถใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างถูกต้องและปลอดภัยได้ ๒.๒ สามารถคัดเลือกวัสดุ วัตถุดิบ อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง ๒.๓ สามารถคำนวณวัสดุอุปกรณ์และค่าใช้จ่ายได้	๑. ความสำคัญและการนำผลผลิตในชุมชนมาเพิ่มมูลค่า ๒. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ ๓. การทำพริกแกงเผ็ด ๔. การฝึกทักษะการทำพริกแกงเผ็ด	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - การใช้วัสดุอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ วัตถุดิบ อุปกรณ์ - การคำนวณวัสดุอุปกรณ์และค่าใช้จ่าย ๒. วิทยากรสาธิตการทำพริกแกงเผ็ด ๓. วิทยากรอธิบายขั้นตอนและวิธีการฝึกปฏิบัติการทำพริกแกงเผ็ด	-	๕ ชั่วโมง
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงเผ็ด	๓.๑ สามารถควบคุมคุณภาพและลดต้นทุนได้ ๓.๒ สามารถวางแผนและประชาสัมพันธ์/หาลูกค้า ได้	๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบ ๑. การคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ ๒. การควบคุมคุณภาพ	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - การควบคุมคุณภาพและลดต้นทุน - การวางแผนและประชาสัมพันธ์/หาลูกค้า - การจัดการความเสี่ยงในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	๓.๓ สามารถจัดการความเสี่ยงในการประกอบอาชีพได้	๓.๒ สามารถวางแผนและ ประชาสัมพันธ์/หาลูกค้า ได้ ๓. การจำหน่ายสินค้าผ่านออนไลน์ ๔.การประชาสัมพันธ์/การหาลูกค้า ๕. การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน เพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลัก ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๓.๓ สามารถจัดการความเสี่ยงในการ ประกอบอาชีพได้	๒. ครูให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนและ แบบประเมินความพึงพอใจ		

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำพริกแกงเผ็ด/ใบงาน
๒. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ต / เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
๔. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

๑. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระในการปฏิบัติ
๒. ทักษะการปฏิบัติ
๓. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
๔. แบบประเมินความพึงพอใจ
๕. แบบทดสอบวัดความรู้ก่อนเรียน และ หลังเรียน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาอบรมและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐