

หลักสูตรการทำน้ำพริกแกงเผ็ดและน้ำพริกแกงส้ม จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

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

การประชาคมหมู่บ้านประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยน เกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยลง ประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง โดยประเมินจากความต้องการของตลาด และทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำน้ำพริกแกงเผ็ดและน้ำพริกแกงส้ม
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำน้ำพริกแกงเผ็ดและน้ำพริกแกงส้ม
3. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประกอบอาชีพ เพื่อสร้างรายได้ได้

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	5	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกแกงเผ็ดและน้ำพริกแกงส้ม	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำน้ำพริกแกงเผ็ดและน้ำพริกแกงส้มได้	1. ความเปนมาของการทำน้ำพริกแกงเผ็ดและน้ำพริกแกงส้ม 2. วัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำพริกแกงเผ็ดและน้ำพริกแกงส้ม 3. วิธีการทำน้ำพริกแกงเผ็ดและน้ำพริกแกงส้ม	1. อธิบายเนื้อหา 2. วิเคราะห์ให้ความรู้	20 นาที	
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกแกงเผ็ดและน้ำพริกแกงส้ม	2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำน้ำพริกแกงเผ็ดและน้ำพริกแกงส้ม	1. ให้ผู้เรียนศึกษาใบความรู้การทำน้ำพริกแกงเผ็ดและน้ำพริกแกงส้ม 2. ให้ผู้เรียนเรียนรู้วิธีการทำ - น้ำพริกแกงเผ็ด - น้ำพริกแกงส้ม	1. วิเคราะห์ให้ความรู้ 2. ลงมือปฏิบัติ 3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน	10 นาที	4 ชั่วโมง 30 นาที
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประกอบอาชีพ เพื่อสร้างรายได้	ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย	1. วิเคราะห์ให้ความรู้ 2. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน	30 นาที	30 นาที

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้การทำน้ำพริกแกงเผ็ดและน้ำพริกแกงส้ม
2. ศึกษาจากวิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. ใบงาน/แบบทดสอบ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินจิตศรัทธาชีพชุมชนโดยมีคะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60