

หลักสูตรการทำตลาด
จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

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

การประชาคมหมู่บ้านประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยน เกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยลง ประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเองโดยประเมินจากความต้องการของตลาด และทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร
3. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำซาลาเปา จำนวน 30 นาที
 - ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
 - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
 - ทิศทางพัฒนาการประกอบประกอบอาชีพ
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำซาลาเปา จำนวน 4.30 ชั่วโมง
 - ประวัติของการทำซาลาเปา
 - วัสดุและอุปกรณ์การทำซาลาเปา
 - วิธีการทำซาลาเปา
 - การออกแบบบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 30 นาที
 - การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร
 - การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ
 - การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้า
4. โครงการประกอบอาชีพการทำซาลาเปา จำนวน 30 นาที
 - ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
 - องค์ประกอบของโครงการ
 - ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
3. จัดกิจกรรมเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิต และ การบริหารจัดการทางการตลาด
4. ดำเนินการให้ผู้เรียนนำโครงการประกอบอาชีพ ไปสู่การปฏิบัติจริง
5. การนิเทศ ติดตามประเมินโครงการของผู้เรียน และให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำซาลาเปา จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญ ในการประกอบอาชีพ การทำซาลาเปา 1.2 บอกความเป็นไป ได้ในการประกอบ อาชีพการทำซาลาเปา 1.3บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำซาลาเปาได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำซาลาเปา 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 ทิศทางพัฒนาการ ประกอบอาชีพการทำซาลาเปา	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริงเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความ เป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะ สามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูล ต่าง ๆ 1.3 กำหนดทิศทางการ พัฒนาการประกอบอาชีพ โดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความ เป็นไปได้ ตามบริบทชุมชน	30 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำซาลาเปา	2.1 บอกความเป็นมา การทำซาลาเปา 2.2 มีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ 2.3 บอกขั้นตอนการ จัดเตรียมอุปกรณ์การทำซาลาเปา 2.4 บอกขั้นตอนการทำซาลาเปา 2.5 บอกขั้นตอนการ ทำการบรรจุภัณฑ์การทำซาลาเปาได้	2.1 ความเป็นมาของการทำซาลาเปา 2.2 ความรู้ทั่วไป เกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ 2.3 วัตถุดิบและขั้นตอนการทำซาลาเปา <u>วัตถุดิบการทำซาลาเปา(แป้งโดว์)</u> <u>ส่วนผสมที่ 1</u> แป้งบัวแดง น้ำ ยีสต์ <u>ส่วนผสมที่ 2</u> แป้งบัวแดง น้ำตาลป่น(ไอซิ่ง)	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับความเป็นมาของการทำซาลาเปา 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสาร เกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ 2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุ อุปกรณ์พร้อมขั้นตอนการจัดเตรียมอุปกรณ์การทำซาลาเปา และฝึกปฏิบัติ 2.4 จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์พร้อมขั้นตอนวิธีการทำซาลาเปา และฝึกปฏิบัติ	30 นาที	4 ชั่วโมง

		เกลือป่น น้ำ เนยขาว <u>วัตถุดิบไส้หมูสับ</u> เนื้อหมูบด สามเกลอ ค(รากผักชี กระเทียม พริกไทย) หอมใหญ่ หัวไชเท้า ขิง น้ำซอส (น้ำมันหอย ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วหวาน) ผงพะโล้ ผงปรุงรส พริกไทย ผักชี กุนเชียง ไข่ <u>ส่วนผสมที่ 1 (แป้งโดว์)</u> แป้งบัวแดง 250 กรัม น้ำ 200 กรัม ยีสต์ 1 ช้อนโต๊ะ ผสมเข้าด้วยกัน พักไว้ 45 นาที <u>ส่วนผสมที่ 2</u> แป้งบัวแดง 250 กรัม น้ำตาลป่น(ไอซิ่ง)			
--	--	--	--	--	--

		เกลือปน น้ำ เนยขาว(หรือน้ำมันพืช) 40 กรัม <u>วิธีทำแป้ง</u> 1. นำส่วนผสมแป้งโดว์ผสมเข้ากับส่วนที่ 2 (ยกเว้นน้ำ ใช้เติมเมื่อส่วนผสมแห้งไป) 2. นวดส่วนที่ผสมทั้ง 2 เข้ากัน แป้งเป็นก้อนเล็กๆ ประมาณก้อนละ 30 กรัม 3. แผ่แป้งออกห่อใส่ วางบนกระดาษบ่มพักไว้โดยไม่ให้โดนลม ประมาณ 45-60 นาที 4. นำไปนึ่งในน้ำเดือดประมาณ 15 นาที <u>ส่วนผสมไส้หมูสับ</u> เนื้อหมูบด 200 กรัม สามเกลอ (รากผักชี กระเทียม พริกไทย โขลกรวมกัน) หอมใหญ่สับ 40 กรัม หัวไชเท้าขูดฝอย 40 กรัม (บีบคั้นน้ำออก) ชิงบดละเอียด 1 ช้อน น้ำซอส 50 กรัม (น้ำมันหอย ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วหวาน ผสมด้วยกัน) ผงพะโล้ 1 ช้อนชา		
--	--	--	--	--

		ผงปรุงรส ครึ่งช้อนชา พริกไทย ครึ่งช้อนชา ผักชีหั่นฝอย 2 ช้อนตะ (หรือตามความชอบ) กุนเชียงนึ่ง 150 กรัม (หรือตามความชอบ) ไข่พะโล้ 4 ฟองโดยประมาณ (1 ฟอง แบ่งได้ 12 ชิ้น) <u>วิธีผสมไส้หมูสับ</u> 1. นำส่วนผสมทุกอย่างรวมกัน(ยกเว้น กุนเชียงนึ่ง และไข่พะโล้และผักชีหั่นฝอย คนให้เข้ากันนานๆจนส่วนผสมเหนียว พักไว้ประมาณ 15 นาที 2. กุนเชียงนึ่งหั่นเต๋าเล็กๆคลุกผสมกับส่วนผสมหมูสับที่หมักไว้คนให้เข้ากัน 3. แบ่งไข่พะโล้ออกเป็นชิ้นเล็กได้ 12 ชิ้น 4. เวลาห่อแป้ง เมื่อแผ่แป้งออกตักไส้หมูสับวางกลางแป้ง นำไข่พะโล้กดลงไปในส่วนผสมหมูสับแล้วจึงห่อแป้ง			
3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้าได้	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 ดำเนินการตามกระบวนการ จัดการ ตลาด เช่น การคิดต้นทุน การผลิต การ	3.1 วิทยากรอธิบาย แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 วิทยากรอธิบายการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าพร้อม	30 นาที	-

	3.3สามารถถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง	กำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า 3.3ถอดบทเรียนตามหลักปรัชญา ของเศรษฐกิจพอเพียง	แลกเปลี่ยนความรู้ร่วมกันกับวิทยากร 3.3ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียน ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง		
4.โครงการประกอบอาชีพการทำซาลาเปา	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบ อาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการการ ประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของ โครงการประกอบอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพองค์ประกอบ ของโครงการอาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล	30 นาที	-