

## หลักสูตรอาชีพ การทำน้ำพริกกากหมูรสเด็ด จำนวน 5 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีบารมี จังหวัดพิจิตร

**ความเป็นมา**

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

การประชาคมหมู่บ้านประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยนถกแถลง เกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยลง ประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเองโดยประเมินจากความต้องการของตลาด และทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน

**หลักการของหลักสูตร**

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

**จุดมุ่งหมายของหลักสูตร**

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเองเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

| เรื่องที่                                 | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                      | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                    | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ชั่วโมง |         |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
|                                           |                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
| 1.ช่องทางการประกอบอาชีพการขายน้ำพริก      | <p>1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการขายน้ำพริกกากหมูรสเด็ดได้</p> <p>1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพขายน้ำพริกกากหมูรสเด็ด ได้</p> <p>1.3 บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการขายน้ำพริกกากหมูได้</p> | <p>1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการขายน้ำพริกกากหมูรสเด็ด</p> <p>1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>1.3 ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการขายน้ำพริกกากหมูรสเด็ด</p>                                                                                                    | <p>1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ</p> <p>1.3 กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามบริบทชุมชน</p>                                                                                                                                                           | 30 น.   | 1ชม.    |
| 2. ทักษะการประกอบอาชีพการขายน้ำพริกกากหมู | <p>2.1 บอกความเป็นมาของน้ำพริกกากหมูรสเด็ด ได้</p> <p>2.2 มีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์</p>                                                                                     | <p>2.1 ความเป็นมาของน้ำพริกกากหมูรสเด็ด</p> <p>2.2 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์</p> <p>2.3 ขั้นตอนการจัดเตรียมอุปกรณ์ทำน้ำพริกกากหมูรสเด็ด</p> <p>2.4 ขั้นตอนการทำน้ำพริกกากหมูรสเด็ด</p> <p>2.5 ขั้นตอนการ ทำบรรจุภัณฑ์ น้ำพริกกากหมูรสเด็ด</p> | <p>2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความเป็นมาของน้ำพริกกากหมูรสเด็ด</p> <p>2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์</p> <p>2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์ พร้อมขั้นตอนการจัดเตรียมอุปกรณ์การทำน้ำพริกกากหมูรสเด็ด และฝึกปฏิบัติ</p> <p>2.4 จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์ พร้อมขั้นตอนวิธีการทำน้ำพริกกากหมูรสเด็ด และฝึกปฏิบัติ</p> <p>2.5 จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์ พร้อมขั้นตอนวิธีการทำบรรจุภัณฑ์ น้ำพริกกากหมูรสเด็ด และฝึกปฏิบัติ</p> | 30 น.   | 1ชม.    |

| เรื่องที่                                               | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                            | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                            | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | ชั่วโมง |         |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
| 3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการขายน้ำพริกภาคเหนือ | 3.1 สามารถคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพได้<br>3.2 เข้าใจเทคนิคการขายสินค้าออนไลน์<br>3.3 สามารถถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ได้<br>3.4 สามารถสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ตได้<br>3.5 สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/บัญชีครัวเรือนได้ | 3.1 การคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ<br>3.2 เทคนิคการขายสินค้าออนไลน์<br>3.3 การถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์<br>3.4 การสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ต<br>3.5 การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/บัญชีครัวเรือน | 3.1 จัดให้ผู้เรียนดำเนินการคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า<br>3.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเทคนิคการขายสินค้าออนไลน์ และฝึกปฏิบัติ<br>3.3 จัดให้ผู้เรียนศึกษาการถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ และฝึกปฏิบัติ<br>3.4 จัดให้ผู้เรียนศึกษาการสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ต และฝึกปฏิบัติ<br>3.5 จัดให้ผู้เรียนศึกษาการนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/บัญชีครัวเรือนและฝึกปฏิบัติ | 1ชม.    | 1ชม.    |

#### สื่อการเรียนรู้

- เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำน้ำพริกภาคเหนือ
- แหล่งเรียนรู้, อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
- วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
- การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

#### การวัดและประเมินผล

- การฝึกปฏิบัติจริง
- ชิ้นงาน

#### เกณฑ์การจบหลักสูตร

- มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- มีชิ้นงานจากการฝึก