

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพการทำพริกแกงตำมือ..จำนวน 9 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอ/เขต.วชิรบุรี



ความเป็นมา

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

การประชาคมหมู่บ้านประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยนถกแถลง เกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยถอยลง ประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง โดยประเมินจากความต้องการของตลาด และทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร
3. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำพริกแกงตำมือ
2. มีทักษะในการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบได้
3. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
4. มีความตระหนักเห็นคุณค่าความสำคัญของการนำทรัพยากรในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์
5. สามารถนำสินค้าไปจำหน่ายผ่านสื่อออนไลน์ได้
6. สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจ
7. มีความพึงพอใจในการฝึกอาชีพระยะสั้น หลักสูตรการทำพริกแกงตำมือ

กลุ่มเป้าหมาย มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 9 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 3 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 6 ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1.จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

2.จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็น และความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาหาความรู้เพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ

3.ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- เรียนรู้จากกลุ่ม โดยแลกเปลี่ยนการเรียนรู้ร่วมกัน

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำพริกแกงตำมือ

เรื่องที่	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง		
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ผู้สอน
1.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำพริกแกงตำมือ	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงตำมือได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพขายพริกแกงตำมือได้ 1.3 บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำพริกแกงตำมือได้ 2.1 บอกความเป็นมาของการทำพริกแกงตำมือได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงตำมือ 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำพริกแกงตำมือ 2.1 ความเป็นมาของพริกแกงตำมือ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามบริบทชุมชน 2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความเป็นมาของพริกแกงตำมือ	1 ชม.	-	
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำพริกแกงตำมือ				1 ชม.	3 ชม.	

เรื่องที่	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง		
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ผู้สอน
	2.2 มีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ 2.3 บอกขั้นตอนการจัดเตรียมอุปกรณ์การทำพริกแกงตำมือ 2.4 บอกขั้นตอนการทำพริกแกงตำมือ 2.5 บอกขั้นตอนการทำบรรจุภัณฑ์ พริกแกงตำมือได้	2.2 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ 2.3 ขั้นตอนการจัดเตรียมอุปกรณ์ทำพริกแกงตำมือ 2.4 ขั้นตอนการทำพริกแกงตำมือ 2.5 ขั้นตอนการทำบรรจุภัณฑ์พริกแกงตำมือ	2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ 2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์พร้อมขั้นตอนการจัดเตรียมอุปกรณ์การทำพริกแกงตำมือและฝึกปฏิบัติ 2.4 จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์พร้อมขั้นตอนวิธีการทำพริกแกงตำมือและฝึกปฏิบัติ 2.5 จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์พร้อมขั้นตอนวิธีการทำบรรจุภัณฑ์ พริกแกงตำมือและฝึกปฏิบัติ			
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงตำมือ	3.1 สามารถคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพได้ 3.2 เข้าใจเทคนิคการขายสินค้าออนไลน์ 3.3 สามารถการถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ ได้	3.1 การคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ 3.2 เทคนิคการขายสินค้าออนไลน์ 3.3 การถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์	3.1 จัดให้ผู้เรียนดำเนินการคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า 3.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเทคนิคการขายสินค้าออนไลน์ และฝึกปฏิบัติ 3.3 จัดให้ผู้เรียนศึกษาการถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ และฝึกปฏิบัติ	1 ชม.	3 ชม.	

เรื่องที่	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง		
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ผู้สอน
	3.4 สามารถสร้างมูลค่า สินค้าบนอินเทอร์เน็ตได้ 3.5สามารถนำความรู้ไป ใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อ ลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ ตามหลักปรัชญาของ เศรษฐกิจพอเพียง/บัญชี ครัวเรือนได้	3.4 การสร้างมูลค่าสินค้าบน อินเทอร์เน็ต 3.5 การนำความรู้ไปใช้ใน ชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่ม รายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจ พอเพียง/บัญชีครัวเรือน	3.4 จัดให้ผู้เรียนศึกษาการสร้างมูลค่า สินค้าบนอินเทอร์เน็ต และฝึกปฏิบัติ 3.5จัดให้ผู้เรียนศึกษาการนำความรู้ไป ใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/ เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของ เศรษฐกิจพอเพียง/บัญชีครัวเรือนและ ฝึกปฏิบัติ			

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำพริกแกงตำมือ
2. แหล่งเรียนรู้, อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การฝึกปฏิบัติจริง
2. ชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีชิ้นงานจากการฝึก

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม