

หลักสูตรการทำน้ำพริกเผา (อพ 3051)

จำนวน 3 ชั่วโมง

กลุ่มวิชาอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

ตามยุทธศาสตร์การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์กำหนดให้มีการเสริมสร้างความร่วมมือกับภาคีเครือข่าย ส่งเสริมความร่วมมือภาคีเครือข่าย ทั้งภาครัฐ เอกชน ประชาสังคม และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น รวมทั้ง ส่งเสริมและสนับสนุนการมีส่วนร่วมของชุมชน เพื่อสร้างความเข้าใจ และให้เกิดความร่วมมือในการส่งเสริม สนับสนุน และจัดการเรียนรู้ให้กับประชาชนอย่างมีคุณภาพ ประกอบกับภาวะสังคมที่มีการเปลี่ยนแปลง โดยเป็นสังคมเมืองยุคใหม่ที่ต้องการความสะดวกสบายในการดำเนินชีวิต

ในพื้นที่ยังพบว่า ประชากรกลุ่มเป้าหมาย มีความต้องการในการพัฒนาอาชีพเสริม เพื่อพัฒนาอาชีพนอกเหนือจากอาชีพการเกษตร เพื่อให้สามารถดำรงอาชีพในภาวะเกิดปัญหาทางการเกษตร หรือเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตภายในครัวเรือนของกลุ่มสตรีแม่บ้าน

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ.....จึงได้จัดทำหลักสูตร “การทำน้ำพริกเผา” เพื่อตอบสนองความต้องการเรียนรู้ให้แก่ประชาชน เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะในการทำน้ำพริกเผา นำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน พัฒนาคุณภาพชีวิต ของตนเอง ครอบครัว และเป็นช่องทางในการนำไปสร้างรายได้ อีกทางหนึ่ง

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่นทั้งด้านหลักสูตรและการจัดกระบวนการเรียนรู้การวัดผลประเมิน

ผล

โดยบูรณาการให้สอดคล้องกับความต้องการและวิถีชีวิตของคนในพื้นที่

2. เป็นหลักสูตรที่เน้นให้ผู้เรียนเรียนรู้จากการฝึกปฏิบัติจริง
3. ส่งเสริมให้มีการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้ ความเข้าใจในการทำพริกเผา
2. เกิดทักษะและประสบการณ์ในการทำพริกเผา
3. นำความรู้ไปใช้ประโยชน์เพื่อลดค่าใช้จ่าย สร้างงาน สร้างอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลาเรียน

- เรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ 3 ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 2 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 1 ชั่วโมง

- 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเผา
- 1.2 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำอาชีพการทำน้ำพริกเผา
 - ความต้องการของตลาด
 - การใช้แรงงาน
 - การจัดหาวัสดุอุปกรณ์
 - การเลือกเครื่องปรุงและส่วนผสมในการทำน้ำพริกเผา
- 1.3 แหล่งเรียนรู้
- 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเผา

2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 2 ชั่วโมง

- 2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกเผา
 - การเตรียมเครื่องปรุงส่วนผสมในการทำน้ำพริกเผา
 - ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการ ประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเผา
- 2.2 ขั้นตอนการทำน้ำพริกเผา
 - การทำน้ำพริกเผา
- 2.3 ขั้นตอนการ บรรจุภัณฑ์และเก็บรักษาเพื่อการจำหน่ายหรือบริโภค
- 2.4 การบรรจุผลิตภัณฑ์

3. การจัดการการตลาด จำนวน 30 นาที

- 3.1 หลักการจัดการการตลาด
- 3.2 ข้อมูลทางการตลาด (วิธีการหาข้อมูลการเก็บรวบรวมข้อมูลการ วิเคราะห์ข้อมูล และการนำข้อมูลไปใช้)
- 3.3 การวางแผนผลิตสินค้า
- 3.4 ช่องทางการจำหน่าย
- 3.5 การขายและการส่งเสริมการขาย

4. การทำบัญชี จำนวน 30 นาที

- 4.1 ความหมายและประโยชน์ของการทำบัญชี

- 4.2 บัญชีต้นทุนในการประกอบอาชีพ
- 4.3 การคำนวณต้นทุน
- 4.4 กำไรในการผลิต
- 4.5 วิธีการคิดกำไร-ขาดทุนในการประกอบอาชีพ
- 4.6 การกำหนดราคาขาย

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- 1. การบรรยาย
- 2. การสาธิต
- 3. การฝึกปฏิบัติจริง
- 4. ศึกษาจากใบความรู้/วิทยากร
- 5. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้

สื่อ/อุปกรณ์การเรียนรู้

- 1. สื่อ เอกสาร ใบความรู้ ประกอบการทำน้ำพริกเผา
- 2. วัสดุ/วัตถุดิบ ทำน้ำพริกเผา
- 3. อุปกรณ์การทำน้ำพริกเผา

การวัดและประเมินผล

- 1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- 2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ
- 3. การประเมินความพึงพอใจ

การจบหลักสูตร

- 1. มีเวลาในการเรียนรู้ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
- 3. มีผลผลิตที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

- 1. หลักฐานการประเมินผล
- 2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
- 3. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
- 4. แบบประเมินความพึงพอใจ

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้ สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนกับหลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาจัดทำขึ้น

หลักสูตรการทำน้ำพริกเผา จำนวน ๓ ชั่วโมง

หัวเรื่อง	ขอบข่ายเนื้อหา	จุดประสงค์การเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทาง การประกอบ อาชีพ การทำ น้ำพริกเผา	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกเผา ๑.๒ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำน้ำพริกเผา ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การใช้แรงงาน ๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ ๑.๒.๔ การเลือกเครื่องปรุง และส่วนผสมทำน้ำพริกเผา ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางการประกอบ อาชีพการทำน้ำพริกเผา	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกเผา ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพ การทำน้ำพริกเผา ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ	วิทยากรนำเสนอข้อมูลความสำคัญความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเผา แหล่งเรียนรู้และทิศทาง การประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเผา โดยคำนึงถึงความเหมาะสม	- แผ่นพับ - ใบความรู้ - กระดาษบุรุ่ม - ปากกาเคมี	๑๕ นาที	-

หัวข้อเรื่อง	ขอบข่ายเนื้อหา	จุดประสงค์การเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. การทำ น้ำพริกเผา	๒.๑ ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกเผา - ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการ ประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเผา - การเตรียมเครื่องปรุง ส่วนผสม ในการทำน้ำพริกเผา ๒.๒ ขั้นตอนการทำน้ำพริกเผา ๒.๓ ขั้นตอนการ บรรจุภัณฑ์และ เก็บรักษาเพื่อการจำหน่ายหรือ บริโภค	๒.๑ ขั้นเตรียมการประกอบ อาชีพ การทำน้ำพริกเผา ๒.๒ ขั้นตอนการทำน้ำพริกเผา ๒.๓ ขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ เก็บ รักษาเพื่อการจำหน่ายหรือ บริโภค	วิทยากรอธิบายเนื้อหาตามลำดับ ชั้น ตอน พร้อม สาธิต และให้ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติจริง การทำน้ำพริกเผา ๑. การชั่งและตวงส่วนผสมในการทำ น้ำพริกเผา ๒. เอาพริกแห้ง หอมแดง กระเทียม ลงไปคั่วหรือย่างจนหอม ตักขึ้นพักไว้ ๓. ตำพริกแห้งที่คั่วไว้ ตามด้วย กระเทียม หอมแดง ตำจน ละเอียด ใส่ปลาร้าปลาป่น ตาม อัตราส่วนที่เหมาะสม ลงไปตำเข้า กันให้ละเอียด ๔. ปั่นรสด้วยเกลือ ผงปรุงรส น้ำตาลปีบ และน้ำปลา ชิมรสชาติ ตามที่ต้องการ	- กระดาษปู้ฟ - ปากกาเคมี - อุปกรณ์ที่ใช้ทำ น้ำพริกเผา - เครื่องปรุง - พริกแห้ง กระเทียม หอมแดง ปลาร้า ปลาป่น	-	๒ ชั่วโมง

			๕. ใส่บรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา เพื่อ การจำหน่ายหรือบริโภค			
หัวข้อเรื่อง	ขอบข่ายเนื้อหา	จุดประสงค์การเรียนรู้	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	เวลา (ชั่วโมง)	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓.การจัดการการตลาด	๑) หลักการจัดการ การตลาด ๒)ข้อมูลทางการตลาด (วิธีการหา ข้อมูลการเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลและการนำ ข้อมูลไปใช้) ๓) การวางแผนผลิตภัณฑ์ ๔) ช่องทางการจำหน่าย ๕)การขายและส่งเสริมการขาย	๑. เพื่อความรู้และเข้าใจในการ จัดการตลาด ๒. เพื่อการวางแผนการตลาด และ การขาย	วิทยากรอธิบายเนื้อหาตามลำดับ พร้อมยกตัวอย่างของจริง สาคิดให้ดู และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ เกี่ยวกับการ ควบคุมคุณภาพ การ คำนวณต้นทุน และ การจัดการตลาด	- ใบความรู้ - กระดาษปรีฟ - ปากกาเคมี - กระดาษขาว	๑๕ นาที	-
๔. การทำบัญชี	๑) ความหมายและประโยชน์ของ การทำบัญชี ๒)บัญชีต้นทุนในการประกอบ อาชีพ ๓) การคำนวณต้นทุน	๑. มีความรู้เข้าใจในการทำบัญชี ๒. วางแผนการลงทุนได้	วิทยากรอธิบายเนื้อหาตามลำดับ พร้อม ยกตัวอย่างของจริงสาคิดให้ดู และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ การ คำนวณต้นทุนในการลงทุนผลิต การ วางแผนจัดการ	- ใบความรู้ - ใบงาน - กระดาษปรีฟ - ปากกาเคมี - กระดาษขาว	๓๐ นาที	-

	- กำไรในการผลิต -วิธีการคิดกำไร-ขาดทุนในการประกอบอาชีพ - การกำหนดราคาขาย					
--	--	--	--	--	--	--