

หลักสูตรการทำน้ายำ

กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ หลักสูตร 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอจอมพระ

ความเป็นมา

ความเป็นมา ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย “Quick Win” ๗ วาระ เร่งด่วน ได้แก่ ความปลอดภัย ของผู้เรียน หลักสูตรฐานสมรรถนะ บิ๊กดาต้า (Big Data) การขับเคลื่อนศูนย์ ความเป็นเลิศอาชีวศึกษา การพัฒนา ทักษะทางอาชีพ การศึกษาตลอดชีวิต และการจัดการศึกษาสำหรับผู้ที่มีความต้องการเป็นพิเศษ กรมส่งเสริมการเรียนรู้ จึงได้มีการนำนโยบายที่เกี่ยวข้อง ๒ วาระ สำคัญ คือ การพัฒนาทักษะทางอาชีพ และการศึกษาตลอดชีวิตมา ดำเนินการขับเคลื่อน โดยการจัดทำโครงการจัดทำ หลักสูตรเพื่อการพัฒนาอาชีพ Re - Skill และ Up - Skill จำนวนหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ คือ หลักสูตรกลุ่ม อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทาง เพื่อ พัฒนาประชาชนให้มีความรู้ ความเข้าใจในการพัฒนาและต่อยอด ประกอบอาชีพของตนเอง รวมถึงการ ส่งเสริมการรวมกลุ่มเพื่อผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์ในชุมชน อันจะส่งผล ให้เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพ สร้าง รายได้ประชาชนหรือกลุ่มเป้าหมายที่อยู่ในชุมชน ต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายด้านการจัดการศึกษานอกระบบ โดยมีการจัดการ เรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณวุฒิตามระดับ การเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองเป็นการเรียนรู้เพื่อ ส่งเสริมอาชีพการศึกษาต่อเนื่อง เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนชุมชนสามารถพัฒนาตนเองให้สามารถประกอบ อาชีพได้ และสามารถส่งเสริมให้ผู้พัฒนาตนเองสามารถมีภูมิคุ้มกันตนเองตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจ พอเพียงได้อย่างมีความภาคภูมิใจได้

การทำน้ายำ จึงจัดเป็นการประกอบอาชีพที่เป็นทางเลือกอีกทางเลือกหนึ่ง เพื่อให้สามารถ เป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมได้ และสามารถนำอาหารสดมาประยุกต์ปรับปรุงให้เป็นสูตรอาหารที่ทำให้ผู้ที่ สนใจประกอบอาชีพ และเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมในชุมชนเป็นอย่างมาก มีความอร่อย รสชาติจัดจ้าน

ดังนั้นศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอจอมพระ เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพ ในชุมชน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำน้ายำขึ้นเพื่อส่งเสริมให้ชุมชนมีความรู้นำไปประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ มีความเข้าใจ มีทักษะในการทำน้ายำ สามารถนำไปประกอบอาชีพ หลักหรืออาชีพเสริมได้

กลุ่มเป้าหมาย นักศึกษาและประชาชนทั่วไปที่มีความสนใจในการพัฒนาและต่อยอดอาชีพ

ระยะเวลา ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง

๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|---|--|--|--|--------------|-----------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| 1 | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำน้ำยา | เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการทำน้ำยา | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับน้ำยารสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ | วิทยากรบรรยายให้ความรู้ | 30 นาที | |
| 2 | การเลือกวัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำน้ำยา | เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการเลือก การเตรียม การใช้ วัตถุดิบ และ เครื่องมือในการทำน้ำยา | ความรู้ในการเลือกวัสดุ อุปกรณ์ 1. การเลือกวัตถุดิบ 2. การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ 3. การใช้วัตถุดิบ 4. การใช้เครื่องมือที่เหมาะสม | 1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ 2. วิทยากรสาธิตการเตรียมวัตถุดิบ 3. วิทยากรให้ความรู้การจัดการวัตถุดิบให้ถูกสุขอนามัยและสะอาด | 30 นาที | |
| 3 | ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำยา | 1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจการทำน้ำยา 2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการทำน้ำยารสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ | ความรู้เรื่องทักษะการทำน้ำยา 1. องค์ประกอบการทำน้ำยา 2. การฝึกการทำน้ำยา 3. การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา 4. การประกอบอาหารเมนูต่าง ๆ | 1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ 2. วิทยากรสาธิต 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ | | 3 ชั่วโมง |
| 4 | การบริหารจัดการและการประกอบอาชีพ | เพื่อให้ผู้เรียนคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาการจัดจำหน่าย | 1. การจัดการเรื่องการตลาด 2. การจัดการเรื่อง ทุน-กำไร 3. การใช้สื่อและเทคโนโลยีมาประกอบการจัดจำหน่าย | 1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ 2. วิทยากรสาธิต | 1 ชั่วโมง | |
| รวม | | | | | 2 ชั่วโมง | 3 ชั่วโมง |

สื่อการเรียนรู้

วิทยากร, เอกสาร/ใบความรู้/แผ่นพับ, สื่อออนไลน์

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบ

หลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานการแปรรูปอาหารไข่เค็มที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของลูกค้า

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- | | | |
|-----------------|--------|--------------|
| 1.นางสาวนวลวรรณ | วรรณพ | ครู |
| 2.นางพนาวรรณ | ชินานา | ครู กศน.ตำบล |
| 3.นางสาวสุภัทร | สุขจิต | ครู กศน.ตำบล |
| 4.นายวรวิทย์ | แสงใส | ครู กศน.ตำบล |

กรรมการกลั่นกรองหลักสูตร

- 1.นายวัชระ นาคกระแสร่ ครู ชำนาญการ

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.2545 ลงวันที่ 5 กรกฎาคม พ.ศ. 2554(ข้อ9) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตรให้อำนาจการสังกัดสำนักงานเสริมการเรียนรู้ เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวนวลวรรณ วรรณพ)

ครู

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสุคนธ์ ทองศรี)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางประดับศรี แก้วประเสริฐ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอจอมพระ

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....
 หลักสูตร.....การทำนํายา..... จำนวน.....5.....ชั่วโมง
 ระหว่างวันที่..... เดือน..... พ.ศ.เวลาเรียน.....09.00 น. - 15.00 น
 สถานที่จัดกิจกรรม.....

| วัน เดือน ปี | เนื้อหา | การจัดกระบวนการ เรียนรู้ | หมายเหตุ |
|--------------------------------------|---|---|---------------------------------------|
| วันที่..... เวลา 09.00 – 15.00 น. | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับนํายา รสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ | วิทยาการบรรยายให้ ความรู้ | เรียนวันละ 5 ชั่วโมง -ภาคทฤษฎี |
| | ความรู้ในการเลือกวัสดุอุปกรณ์ 1. การเลือกวัตถุดิบ 2. การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ 3. การใช้วัตถุดิบ 4. การใช้เครื่องมือที่เหมาะสม | 1. วิทยาการบรรยายให้ ความรู้ 2. วิทยาการสาธิตการ เตรียมวัตถุดิบ 3. วิทยาการให้ความรู้ การจัดการวัตถุดิบให้ ถูกสุขอนามัยและ สะอาด | 2 ชั่วโมง -ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง |
| | ความรู้เรื่องทักษะการทำนํายา 1.องค์ประกอบการทำนํายา 2. การฝึกการทำนํายา 3. การบรรจุภัณฑ์และการเก็บ รักษา 4.การประกอบอาหาร เมนูยา ต่าง ๆ | 1. วิทยาการบรรยายให้ ความรู้ 2. วิทยาการสาธิต 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ | |
| | 1.การจัดการเรื่องการตลาด 2.การจัดการเรื่อง ทู่น-กำไร 3.การใช้สื่อและเทคโนโลยีมา ประกอบการจัดจำหน่าย | 1. วิทยาการบรรยายให้ ความรู้ 2. วิทยาการสาธิต | |

ลงชื่อ..... ครู กศน.ตำบล
(.....)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.

ลงชื่อ.....วิทยาการ
(.....)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.

ลงชื่อ..... ผู้ตรวจแผน
(.....)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ
(.....)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.