

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
หลักสูตรการทำน้ำพริกปลาทุ จำนวน ๖ ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  
ศูนย์ศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์

### ความเป็นมา

จากนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ด้านยุทธศาสตร์ด้านการสร้างโอกาสและความเสมอภาคทางการศึกษาพัฒนาหลักสูตรการจัดการศึกษาต่อเนื่องเพื่อส่งเสริมอาชีพ การสร้างงานและผลผลิตที่มีคุณภาพแก่ประชาชนอย่างทั่วถึงและทุกระดับให้มีความหลากหลายตาม สถานการณ์ ซึ่งปัจจุบันมีสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา (Covid-๑๙) ทำให้ประชาชน ในหมู่บ้านตงงานเป็นจำนวนมาก

จากนโยบายดังกล่าว สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดสุรินทร์ มอบหมายให้สถานศึกษาในสังกัด จัดทำหลักสูตรให้สอดคล้องกับนโยบายผู้ว่าราชการจังหวัดสุรินทร์ จาก การสำรวจความต้องการของผู้ที่ได้รับผลกระทบการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา (Covid-๑๙) ด้วยการ ส่งเสริมอาชีพประชาชนในหมู่บ้านให้มีความสามารถประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและ ครอบครัวได้

จากข้อมูลดังกล่าว การส่งเสริมให้ประชาชนประกอบอาชีพเสริม โดยนำวัฒนธรรมการบริโภค ภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีอยู่มาพัฒนาปรับปรุงส่งเสริมการผลิตเพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทาง ในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ และพัฒนาอาชีพโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้เกิด ประโยชน์และมีประสิทธิภาพ ศูนย์ศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์ จึงได้ จัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกปลาทุ เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ มีความยืดหยุ่นในเนื้อหาสาระการเรียนรู้ และกระบวนการ จัดการเรียนรู้ตามความพร้อมของผู้เรียน ความต้องการของผู้เรียน
๒. มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั่วถึง และเท่า เทียมกัน เป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้มีรายได้เสริม หรือเป็นอาชีพหลักได้
๔. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายในการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ

### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำ น้ำพริกปลาทุ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำหลักสูตรการทำน้ำพริกปลาทุไปสอดแทรกไปประกอบอาชีพและสามารถ สร้างรายได้ที่มั่นคงได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

## เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถ ทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการเพิ่มรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ อาทิ กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

## ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง          | จุดประสงค์การเรียนรู้   | เนื้อหา   | การจัดกระบวนการเรียนรู้   | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|-----------------|---|---|---|--------------|---------|
|     |                 |   |   |   | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| ๑   | การทำน้ำพริกปลา | ๑ ผู้เรียนสามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาได้   | ๑.ความรู้เกี่ยวกับน้ำพริกปลา ศึกษาค้นคว้าจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับเรื่องการทำน้ำพริกปลา                               | ๑. บรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับน้ำพริกปลา ศึกษาค้นคว้าจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับเรื่องการทำน้ำพริกปลา                                   | ๑            |         |
|     |                 | ๒ ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำน้ำพริกปลาได้                  |   |   |              |         |
|     |                 | ๓ ผู้เรียนสามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับใช้ในการทำน้ำพริกปลาได้ | ๑ การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำน้ำพริกปลา<br>๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำน้ำพริกปลา<br>๒.๑ การทำความสะอาดวัตถุดิบ<br>๒.๒ วิธีการและขั้นตอนการทำน้ำพริกปลา | ๑.เตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ<br>อุปกรณ์<br>ครก สาก มีด เขียง กระบุง<br>๒.การคัดเลือกวัตถุดิบ<br>วัตถุดิบ<br>-พริกชี้ฟ้าสด หอม กระเทียม ปลาพริก เครื่องปรุงรส |              | ๒       |

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้   | เนื้อหา  | การจัดกระบวนการเรียนรู้   | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|--------|---|--|---|--------------|---------|
|     |        |   |  |   | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
|     |        | ๔ ผู้เรียนสามารถทำผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาทุ<br>ได้<br>๕ ผู้เรียนรู้เข้าใจและสามารถบรรจุผลิตภัณฑ์และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้ | ๑.การทำความสะอาดวัตถุดิบ<br>๒.วิธีการและขั้นตอนการทำน้ำพริกปลาทุ<br>๓. การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย | ๑.ทำความสะอาดวัตถุดิบ<br>๒.สาธิตและลงมือปฏิบัติการทำน้ำพริกปลาทุ<br>๓.การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย |              | ๓       |
|     |        |   |  | รวม   | ๑            | ๕       |

### สื่อการเรียนรู้

๑. เครื่องมือและอุปกรณ์
๒. วัตถุดิบ

### การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตรตามเกณฑ์

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลงานที่มีคุณภาพ

### คณะกรรมการพิจารณากลับกรองหลักสูตร

- |                            |                   |
|----------------------------|-------------------|
| ๑. นางสาวดารรุ่ง ภูมมา     | ครูชำนาญการพิเศษ  |
| ๒. นางธัญลักษณ์ ระดมงาม    | ครูอาสาสมัคร กศน. |
| ๓. นางยุพา คงคาพันธ์       | ครู กศน.ตำบล      |
| ๔. นางสาวญาณิพัชญ์ นามวงษา | ครู กศน.ตำบล      |
| ๕. นางสาวธิดาภรณ์ บุญชู    | ครู กศน.ตำบล      |
| ๖. นายวิรากร หมายมี        | ครู ๓๐๐.          |

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษา นอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวดารารุ่ง ภูมมา)

ครูชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ

(นายสมพงษ์ สมทิพย์)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(นายพิเชษฐ์ ดียิ่ง)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรการทำน้ำพริกปลาหู จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน .....

สถานที่จัดการเรียน.....

| วัน เดือน ปี/เวลา        | เนื้อหา  | กระบวนการจัดการเรียนรู้  | หมายเหตุ<br>เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง |
|--------------------------|--|--|----------------------------------|
| วันที่.....<br>เวลา..... | ๑. ความรู้เกี่ยวกับน้ำพริกปลาหู<br>ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ<br>อิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ภูมิปัญญา<br>ท้องถิ่น เกี่ยวกับการทำน้ำพริก<br>ปลาหู    | ๑. บรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับ<br>น้ำพริกปลาหู ศึกษาข้อมูลจาก<br>เอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้<br>ภูมิปัญญาท้องถิ่น<br>เกี่ยวกับเรื่องการทำน้ำพริกปลาหู                       | ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง                  |
| วันที่.....<br>เวลา..... | ๑. การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ใน<br>การทำน้ำพริกปลาหู<br>๓. การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำ<br>น้ำพริกปลาหู  | ๑. เตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ การเตรียม<br>วัตถุดิบ<br>อุปกรณ์<br>ครก สาก มีด เขียง กระปุก<br>๒. การคัดเลือกวัตถุดิบ<br>วัตถุดิบ<br>-พริกชี้ฟ้าสด หอม กระเทียม ปลาหู<br>เครื่องปรุงรส | ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง                |
| วันที่.....<br>เวลา..... | ๑ การทำความสะอาด<br>วัตถุดิบ<br>๒ วิธีการและขั้นตอนการทำ<br>น้ำพริกปลาหู<br>๓. การบรรจุภัณฑ์และการเก็บ<br>รักษาเพื่อการบริโภคหรือ<br>จำหน่าย | ๑. ทำความสะอาดวัตถุดิบ<br>๒. สานิตและลงมือปฏิบัติการทำ<br>น้ำพริกปลาหู<br>๓. การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา<br>เพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย   | ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง                |

ลงชื่อ.....วิทยาการ

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล/ครู ศรช.

(.....)

(.....)

วันที่...../...../.....

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

(.....)

วันที่...../...../.....

วันที่...../...../.....

หมายเหตุ สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม