

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง(ฉบับปรับปรุง พ.ศ.2566)
หลักสูตรการทำน้ำพริกแคบหมู จำนวน 6 ชั่วโมง (ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอปราสาท)
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอปราสาท

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถ ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีการทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอปราสาท ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพในชุมชน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกแคบหมู

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะในการทำน้ำพริกแคบหมู สามารถนำมาปรับใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพได้

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
1	ความรู้เบื้องต้นในการทำแคบหมู	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำน้ำพริกแคบหมู 2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ต้องใช้ในการทำน้ำพริกแคบหมู	1. ความรู้เบื้องต้นและความเป็นมาในการทำน้ำพริกแคบหมู 2. การเลือกวัสดุ/ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำน้ำพริกแคบหมู	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเรื่องการทำน้ำพริกแคบหมู 2. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องการทำน้ำพริกแคบหมู - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ / ส่วนผสมของการทำน้ำพริกแคบหมู 3. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น	1 ชั่วโมง	-	1 ชั่วโมง
2	ขั้นตอนการทำน้ำพริกแคบหมู	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำน้ำพริกแคบหมู	ขั้นตอนและวิธีการทำน้ำพริกแคบหมู	1. วิทยากรสาธิตขั้นตอนและวิธีการทำน้ำพริกแคบหมู 2. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร 3. วิทยากรประเมินผลการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน	-	3 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง
3	การบรรจุภัณฑ์	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะในการบรรจุภัณฑ์	ความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์	1. วิทยากรบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ 2. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	30 นาที	30 นาที	1 ชั่วโมง
4	ช่องทางการจำหน่ายสินค้า	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า	1. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า 2. การจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์	1. ครูบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า 2. ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์และอธิบายเกี่ยวกับการขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์ 3. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	30 นาที	30 นาที	1 ชั่วโมง
รวม (ชั่วโมง)					2	4	6

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร/ใบความรู้ / แผ่นพับ เรื่องการทำน้ำพริกแคบหมู
2. เว็บไซต์ที่มาของการทำน้ำพริกแคบหมู
3. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้และการฝึกปฏิบัติ
2. การตรวจชิ้นงาน/ผลงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

การเทียบโอน

ไม่สามารถเทียบโอนได้ เนื่องจากไม่ครบ 40 ชั่วโมง : 1 หน่วยกิต

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. 2545 ลงวันที่ 5 กรกฎาคม พ.ศ. 2544 (ข้อ 9) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ ผู้เสนอหลักสูตร

(นางกานต์ลีนี ขบวนดี)

หัวหน้างานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสุทิตย์ ชิมทอง)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางอรสา สุภารี)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอปราสาท
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอปราสาท

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร.....หลักสูตรการทำน้ำพริกแคบหมู.....จำนวน.....6.....ชั่วโมง

ระหว่างวันที่.....เดือน.....พ.ศ..... เวลาเรียน.....น.

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	การจัดการกระบวนการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....น.	1.ความรู้เบื้องต้นและความ เป็นมาในการทำน้ำพริกแคบหมู 2.การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์และ วัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการ ทำน้ำพริกแคบหมู	1. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเรื่องการทำน้ำพริกแคบหมู 2. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เรื่องการทำน้ำพริกแคบหมู - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำน้ำพริกแคบหมู 3. ให้ผู้เรียนและวิทยาการร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น	เรียนวันละ 6 ชั่วโมง - ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง
	ขั้นตอนและวิธีการทำน้ำพริกแคบหมู	1. วิทยาการสาธิตขั้นตอนและวิธีการทำน้ำพริกแคบหมู 2. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยาการ 3. วิทยาการประเมินผลการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน	
	ความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์	1. วิทยาการบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ 2. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยาการ	
	1.ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า 2.การจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์	1.ครูบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า 2.ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์และอธิบายเกี่ยวกับการขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์ 3.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยาการ	

ลงชื่อ.....ครู.....

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....