

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำน้ำพริก จำนวน ๑๕ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอกาบเชิง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชาชนในประเทศให้มีความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งในชุมชน การทำน้ำพริกถือเป็นภูมิปัญญาคุณคนไทยมาช้านานและยังเป็นการเพิ่มมูลค่าพืชผลทางการเกษตร โดยเฉพาะเกษตรกรที่มี พริก ปลาย เป็นจำนวนมากเพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่า อีกทั้งเป็นการสร้างอาชีพใหม่หรือต่อยอด อาชีพเดิมที่มีอยู่แล้วให้มีความมั่นคงต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่น ด้านหลักสูตร กระบวนการเรียนรู้การวัดผลและประเมินผลด้านการจัดการและบริการโดยเน้นการ บูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้านคือ ด้านทรัพยากร ลักษณะภูมิอากาศ ภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรม ประเพณี และวิถีของประชาชน และศักยภาพของทรัพยากร มนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งให้ทีมงานทำ อาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึก มีความรับผิดชอบต่อ ตนเองและผู้อื่น และสังคม

๓. เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่ มั่นคงและยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อเพิ่มพูนความรู้และประสบการณ์และทักษะอาชีพการทำน้ำพริก
๒. ผู้เรียนนำความรู้ไปประกอบอาชีพสร้างรายได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้
๔. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้มาพัฒนาตนเอง พัฒนางานให้ดีขึ้น

เป้าหมาย

ประชาชนในพื้นที่

ระยะเวลา

ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๑๕ ชั่วโมง

- ๑.ภาคทฤษฎี ๖ ชั่วโมง
- ๒.ภาคปฏิบัติ ๙ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำน้ำพริก จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑	วัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ	๑.มีความรู้ความ เข้าใจ และเกิดทักษะในการ เรียนรู้	๑.อุปกรณ์และการ คัดเลือกวัตถุดิบใน การในการทำน้ำพริก	๑.วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ น้ำพริก เทคนิคการ เลือกใช้พร้อมการ สาธิต ประกอบการ สอน ๒. การแลกเปลี่ยน เรียนรู้	๓	-	๓
๒	การทำน้ำพริก	๑.แสวงหาความรู้เพื่อ พัฒนากระบวนการ ผลิตให้มีประสิทธิภาพ และต่อเนื่อง ๒.วิธีการ/ขั้นตอนการ ทำน้ำพริกได้ - อธิบายขั้นตอนการ ทำน้ำพริกได้ - ฝึกปฏิบัติการทำ น้ำพริกได้	๑.อุปกรณ์และการ คัดเลือกวัตถุดิบใน การในการทำน้ำพริก ๒.วิธีการ/ขั้นตอน การทำน้ำพริก - การฝึกปฏิบัติจริง	วิทยากรให้ผู้เรียนได้ ปฏิบัติตามขั้นตอนทำ น้ำพริก	-	๙	๙
๓	การจัดการและ การจำหน่าย	๓.แสวงหาเทคนิค การจัดการและการ จำหน่ายและการมี คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๓.การจัดการ จำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล/ การจำหน่าย - คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	วิทยากรบรรยาย เทคนิคการ บรรจุ ภัณฑ์เพื่อให้เกิด เอกลักษณ์ และเป็นที่ สนใจของผู้บริโภค รวมถึงการสอดแทรก คุณธรรมใน การ ประกอบอาชีพ	๓	-	๓
รวม					๖	๙	๑๕

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้เรื่องการทำน้ำพริก
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น และผู้รู้ในชุมชน

การวัดผลประเมินผล วิธีการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ ประกอบด้วย


๑. สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้และการมีส่วนร่วม
๒. ประเมินการปฏิบัติ


เงื่อนไขการจบหลักสูตร


๑. ผู้เรียนมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่ได้มาตรฐานตามหลักสูตรกำหนด

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมิน
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร/ใบสำคัญ
๓. วุฒิบัตร/ใบสำคัญออกโดยสถานศึกษา

ลงชื่อ  ผู้เสนอหลักสูตร
(นายสันะวัตร เศษศรี)
หัวหน้างานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ  ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวปริยรัตน์ พวงนาค)
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ  ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายโมไนย โรบริรัมย์)
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอทาบเชิง
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอทาบเชิง
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....
 หลักสูตร การทำน้ำพริก จำนวน ๑๕ ชั่วโมง
 ระหว่างวันที่.....เดือน.....พ.ศ..... เวลาเรียน.....น.
 สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับหลักสูตร การทำน้ำพริก วิธีการเลือก วัตถุดิบที่ดีที่นำมาใช้ วัสดุ/ อุปกรณ์ ๑.วัสดุ/อุปกรณ์ ๒.หลักการเลือกซื้อวัสดุ/อุปกรณ์	๑.วิทยาการบรรยายอุปกรณ์ที่ ใช้ในการทำน้ำพริก เทคนิค การ เลือกใช้พร้อมการสาธิต ประกอบการสอน ๒. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา.....	๑.อุปกรณ์และการคัดเลือก วัตถุดิบใน การในการน้ำพริก ๒.วิธีการ/ขั้นตอนการทำน้ำพริก - การฝึกปฏิบัติจริง	๑. วิทยาการสาธิตพร้อมกับ บรรยายขั้นตอน ๒. วิทยาการให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติ ตามขั้นตอนทำน้ำพริก	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา.....	๑.อุปกรณ์และการ คัดเลือก วัตถุดิบใน การในการน้ำพริก ๒.วิธีการ/ขั้นตอนการทำน้ำพริก - การฝึกปฏิบัติจริง	๑. วิทยาการสาธิตพร้อมกับ บรรยายขั้นตอน ๒. วิทยาการให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติ ตามขั้นตอนทำน้ำพริก	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา.....	๑.อุปกรณ์และการ คัดเลือก วัตถุดิบใน การในการน้ำพริก ๒.วิธีการ/ขั้นตอนการทำน้ำพริก - การฝึกปฏิบัติจริง	๑. วิทยาการสาธิตพร้อมกับ บรรยายขั้นตอน ๒. วิทยาการให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติ ตามขั้นตอนทำน้ำพริก	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา.....	๓.การจัดการ จำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล/ การจำหน่าย - คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	วิทยาการบรรยายเทคนิคการ บรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิด เอกลักษณ์ และเป็นที่น่าสนใจ ของผู้บริโภค รวมถึงการ สอดแทรกคุณธรรมใน การ ประกอบอาชีพ	

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....