

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๖)  
หลักสูตรการทำน้ำพริกปลาร้า  
จำนวน ๖ ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพนมดงรัก

## ความเป็นมา

ในภาวะการณ์ปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยีมีการพัฒนาอย่างรวดเร็วการดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปปรับตัวสูง ประชาชนทั่วไปจึงต้องแบกรับภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ ตลอดจนการพึ่งพาตนเอง โดยใช้หลักการ และปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ประชาชนในเขตพื้นที่อำเภอพนมดงรัก ซึ่งส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับเกษตรเป็นอาชีพหลัก และมีการว่างงานหลังจาก เก็บเกี่ยวผลผลิต

การฝึกอบรมอาชีพพระยะสั้นให้กับประชาชนในอำเภอพนมดงรัก ที่มุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิตที่เน้นส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษา และฝึกอาชีพ ตามความเหมาะสมและความต้องการของประชาชนในท้องถิ่นตามที่แสดง ความเห็นประชุมประชาคมหมู่บ้านเพื่อพัฒนารายได้ของประชาชน และฝึกอาชีพให้ประชาชนให้มีความสามารถ ในการพัฒนาตนเอง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ สร้างความชำนาญและประสบการณ์ด้านการ ประกอบอาชีพ และได้ยึดแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้กับประชาชนในชุมชนได้ปฏิบัติตาม อีกทั้งให้เกิด ความสามัคคีสร้างความสามัคคีภายในชุมชนและเป็นการรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพ สร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพนมดงรัก ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพในชุมชน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกปลาร้าขึ้น

## จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะ ในการทำน้ำพริกปลาร้า สามารถนำมาปรับใช้ในชีวิตประจำวัน หรือประกอบอาชีพได้

## ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ลำดับ	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑	ความรู้เบื้องต้นในการทำน้ำพริกปลาร้า	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการทำ น้ำพริกปลาร้า  ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ในการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์และ วัตถุดิบ การทำ น้ำพริกปลาร้า	๑.ความรู้เบื้องต้นและความเป็นมา ใน การทำน้ำพริกปลาร้า  ๒.การเลือกวัสดุ/ อุปกรณ์และ วัตถุดิบที่ใช้เป็น ส่วนผสมในการ ทำน้ำพริกปลาร้า	๑. วิทยากร บรรยายให้ความรู้ เบื้องต้นในการทำ น้ำพริกปลาร้า  ๒. วิทยากร บรรยายให้ความรู้ เรื่อง  - วัสดุ/อุปกรณ์  - วัตถุดิบ/ ส่วนผสมของการ ทำ น้ำพริกปลาร้า  ๓.ให้ผู้เรียนและ วิทยากรร่วม สนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูล ความ คิดเห็น	๑ ชั่วโมง	-	๑ ชั่วโมง
๒	ขั้นตอนการทำ น้ำพริกปลาร้า	เพื่อให้ผู้เรียน สามารถ การทำ น้ำพริกปลาร้า	ขั้นตอนและ วิธีการ ทำน้ำพริก ปลาร้า	๑. วิทยากรสาธิต ขั้นตอนการทำ น้ำพริกปลาร้า  - วิธีการทำน้ำพริก ปลาร้า  ๒. ผู้เรียนเรียนรู้ และปฏิบัติ พร้อม กับวิทยากร  ๓.วิทยากร ประเมินผลการฝึก ปฏิบัติ ของผู้เรียน	-	๓ ชั่วโมง	๓ ชั่วโมง

ลำดับ	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๓	การบรรจุภัณฑ์	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำบรรจุภัณฑ์	ความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์	๑. วิทยาการสาธิต ขั้นตอนการทำ น้ำพริกปลาร้า - วิธีการทำน้ำพริกปลาร้า  ๒. ผู้เรียนเรียนรู้ และปฏิบัติ ร่วมกับวิทยาการ  ๓. วิทยาการ ประเมินผลการฝึกปฏิบัติ ของผู้เรียน	๓๐ นาที	๓๐ นาที	๑ ชั่วโมง
๔	ช่องทางการจำหน่ายสินค้า	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า	๑. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๒. การจำหน่ายสินค้า ผ่านช่องทางออนไลน์	๑. ครูบรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า  ๒. ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์  ๓. ผู้เรียนเรียนรู้ และปฏิบัติ ร่วมกับ วิทยาการ	๓๐ นาที	๓๐ นาที	๑ ชั่วโมง
รวม					๒ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง	๖ ชั่วโมง

### สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร/ใบความรู้ /แผ่นพับ เรื่องการทำน้ำพริกปลาร้า
๒. เว็บไซต์ ที่มาของการทำน้ำพริกปลาร้า
๓. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

### การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้และการฝึกปฏิบัติ
๒. การตรวจชิ้นงาน/ผลงาน

### เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

### การเทียบโอน

ไม่สามารถเทียบโอนได้ เนื่องจากไม่ครบ ๔๐ ชั่วโมง : ๑ หน่วยกิต

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....หลักสูตร.....หลักสูตรการทำน้ำพริกปลาร้า.....จำนวน.....๖.....ชั่วโมง  
ระหว่างวันที่.....เดือน..... พ.ศ..... เวลาเรียน.....น.

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี /เวลา	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....น	๑.ความรู้เบื้องต้นและ ความ เป็นมาในการทำ น้ำพริกปลาร้า ๒.การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์ และ วัตถุดิบที่ใช้เป็น ส่วนผสมใน การทำน้ำพริกปลาร้า	๑.ความรู้เบื้องต้นและ ความ เป็นมาในการทำ น้ำพริกปลา ร้า ๒.การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์ และวัตถุดิบที่ใช้เป็น ส่วนผสม ในการทำน้ำพริก ปลาร้า	เรียนวันละ ๖ ชั่วโมง - ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง
	ขั้นตอนและวิธีการทำน้ำพริก ปลาร้า	๑. วิทยาการสาธิตขั้นตอนและ วิธีการน้ำพริกปลาร้า ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติ พร้อมกับวิทยาการ ๓.วิทยาการประเมินผลการฝึก ปฏิบัติของผู้เรียน	
	ความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์	๑.วิทยาการบรรยายและสาธิต เกี่ยวกับการบรรจุ ภัณฑ์ ๒.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติ พร้อมกับวิทยาการ	
	๑.ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการ จำหน่ายสินค้า ๒.การจำหน่ายสินค้า ผ่าน ช่องทางออนไลน์	๑. ครูบรรยายให้ความรู้เรื่อง ความรู้เกี่ยวกับช่อง ทางการ จำหน่ายสินค้า ๒.ครูบรรยายและสาธิตการ จำหน่ายสินค้าผ่าน ช่องทาง ออนไลน์ ๓.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติ พร้อมกับวิทยาการ	

ลงชื่อ.....วิทยาการ

( )

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....