

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำน้ำพริกเครื่องแกงสมุนไพร จำนวน ๗ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอจอมพระ

ความเป็นมา

จากสำรวจสภาพชุมชน อำเภอจอมพระ พบว่าประชากร ส่วนใหญ่ มีอาชีพเกษตรกรรม ปลูกผัก ตะไคร้ พริก และ ขมิ้นเกือบทุกครัวเรือน มีทั้งปลูกไว้รับประทานในครัวเรือน รวมถึงปลูกเพื่อจำหน่าย มีผลผลิตเพียงพอใช้ในชุมชนและเหลือจำหน่ายออกนอกชุมชน กับทั้งวิถีชีวิตวัฒนธรรมการบริโภคของคนในชุมชน ยังนิยมที่จะบริโภคพริกเครื่องแกงสมุนไพร ซึ่งเป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมของชาวบ้าน การประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเครื่องแกงสมุนไพรยังเป็นอาชีพที่ต้องอยู่คู่ชาวบ้าน แต่เนื่องจากภูมิปัญญาการทำพริกเครื่องแกงสมุนไพรนั้นมีแต่จะหายไปเนื่องจากคนรุ่นหลังไม่ได้รับการถ่ายทอด และจากการสำรวจ การสอบถามความต้องการพบว่า กลุ่มสตรีมีความต้องการเรียนรู้ การทำพริกเครื่องแกงสมุนไพร เพื่อสืบทอดอาชีพของชุมชน และเป็นการถนอมอาหารเพิ่มมูลค่าผลผลิตมากยิ่งขึ้น

กศน.อำเภอจอมพระ ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพของคนในชุมชน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกเครื่องแกงสมุนไพร จำนวน ๗ ชั่วโมง เพื่อเป็นการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น และให้ประชาชนนำองค์ความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปพัฒนาอาชีพในชุมชนที่หลากหลาย มีรายได้มากยิ่งขึ้น

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพและสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
๓. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระเวลา และการจัดการเรียนรู้
๔. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

วัตถุประสงค์

หลักสูตรนี้ให้ความรู้และประสบการณ์เพื่อให้ผู้จบหลักสูตรมีคุณลักษณะดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำพริกเครื่องแกงสมุนไพร
๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการเพิ่มช่องทางในการพัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๗ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน ๔ ชั่วโมง

- ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำพริกเครื่องแกงสมุนไพร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.ความสำคัญและการอนุรักษ์ภูมิปัญญา	๑.เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการทำ น้ำพริกเครื่องแกงสมุนไพรและการเลือกบรรจุภัณฑ์	๑.ความเป็นมาการทำพริกเครื่องแกงสมุนไพร ๒.ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการถนอมอาหาร ๓. ความรู้เกี่ยวกับการทำพริกเครื่องแกงสมุนไพร ๔. ความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมของการทำพริกเครื่องแกงสมุนไพร	๑.ครูอธิบายและสาธิต/ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ ๒.ครูอธิบายร่วมกับผู้เรียนวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการทำพริกเครื่องแกงสมุนไพร	๓	
๒.การทำพริกเครื่องแกงสมุนไพร	๑.ความรู้เกี่ยวกับการทำพริกเครื่องแกงสมุนไพร ๒.ความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมของการทำพริกเครื่องแกงสมุนไพร ๓. สูตรของการทำพริกเครื่องแกงสมุนไพรชนิดต่างๆ - การทำพริกแกงเผ็ด - การทำพริกแกงส้ม การคำนวณกำไรต้นทุนในการประกอบอาชีพ	๑.ความรู้เกี่ยวกับการทำพริกเครื่องแกงสมุนไพร ๒. ความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์และส่วนผสมของการทำพริกเครื่องแกงสมุนไพร ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของพริกเครื่องแกงสมุนไพรชนิดต่างๆได้ ๔. เพื่อให้ ผู้เรียนสามารถออกแบบการบรรจุภัณฑ์พริกเครื่องแกงสมุนไพรได้	๑.ครูอธิบายและสาธิต/ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ - การทำพริกแกงเผ็ด - การทำพริกแกงส้ม		๓

๓. การบริหารจัดการ	๓.๑ สามารถบริหารจัดการทำพริก เครื่องแกง สมุนไพรได้ ๓.๒ สามารถจัดการด้านการตลาด การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และสามารถวางแผนเพื่อการจัดจำหน่ายได้	๓.๑ การบริหารจัดการ การทำพริก เครื่องแกงสมุนไพร ๓.๒ การจัดการการด้านการตลาด การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการวางแผนเพื่อการจำหน่าย	บรรยาย การบริหารจัดการ การผลิต การบริหารจัดการ การตลาด - จัดให้ผู้ เรียนศึกษา การบริหารจัดการ ด้านบรรจุภัณฑ์ จัดให้ ผู้ เรียนศึกษา -วัดและประเมินผล ตามหลักสูตรกำหนด	๑	
--------------------	--	--	---	---	--

สื่อการเรียน

๑. เอกสารใบความรู้เกี่ยวกับการทำเครื่องแกงสมุนไพร
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ อินเทอร์เน็ต
๓. ผู้รู้/ภูมิปัญญา
๔. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
๕. แหล่งการเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการแปรรูปอาหารแหนมหมูที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของลูกค้า อย่างน้อย ๓ คน

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

๑.นางสาวนวลวรรณ วรรณพ

ครูผู้ช่วย

๒.นางพนาวรรณ ชินานา

ครู กศน.ตำบล

๓.นางสาวภาพิมล ชูสกุล

ครู กศน.ตำบล

คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร

๑.นายวัชร นาคกระแสน์

ครูชำนาญการ

หมายเหตุ สถานศึกษาอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยเป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวนวลวรรณ วรรณพ)

ครูผู้ช่วย

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ

(นายสุคนธ์ ทองศรี)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางประดับศรี แก้วประเสริฐ)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรวิชาการทำน้ำพริกเครื่องแกงสมุนไพร จำนวน ๗ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน น.

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	๑.ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการถนอมอาหาร ๒.ความเป็นมาการทำพริกเครื่องแกงสมุนไพร ๓. ความรู้เกี่ยวกับการทำพริกเครื่องแกงสมุนไพร ๔. ความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมของการทำพริกเครื่องแกงสมุนไพร	๑.ครูอธิบายความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการถนอมอาหาร ๒.ครูอธิบายร่วมกับผู้เรียนวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจ การทำพริกเครื่องแกงสมุนไพร ๓.ครูอธิบายความรู้เกี่ยวกับการทำพริกเครื่องแกงสมุนไพรเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมของการทำพริกเครื่องแกงสมุนไพร	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา.....	๑.ความรู้เกี่ยวกับการทำพริกเครื่องแกงสมุนไพร ๒. ความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์และส่วนผสมของการทำพริกเครื่องแกงสมุนไพร ๓.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของพริกเครื่องแกงสมุนไพรชนิดต่างๆได้ ๔.เพื่อให้ ผู้เรียนสามารถออกแบบการบรรจุภัณฑ์พริกเครื่องแกงสมุนไพรได้	๑.ครูอธิบายและสาธิต/ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ - การทำพริกแกงเผ็ด - การทำพริกแกงส้ม	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา.....	๓.๑ การบริหารจัดการการทำพริกเครื่องแกงสมุนไพร	บรรยาย การบริหารจัดการการผลิตการบริหารจัดการการตลาด - จัดให้ผู้ เรียนศึกษา การบริหาร	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง

	๓.๒ การจัดการการดำเนินงาน การตลาด การออกแบบ บรรจุภัณฑ์ และการ วางแผนเพื่อการจำหน่าย	จัดการด้านบรรจุภัณฑ์ จัดให้ผู้ เรียนศึกษา -วัดและประเมินผลตามหลักสูตร กำหนด	
--	--	--	--

ลงชื่อ.....วิทยากร

()

วันที่.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล/ครู ตรีช

()

วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

()

วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

()

วันที่.....

สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม