

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ วิชาการทำน้ำพริกปลาป่น จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสนมสนม
กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรม

ความเป็นมา

การจัดการอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอาชีวะมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน

หลักสูตรการทำนอมอาหาร วิชาการทำน้ำพริกปลาป่น มีความสำคัญทางด้านการพัฒนาส่งเสริมอาชีพในชุมชนมากเพราะเป็นการส่งเสริมอาชีพทางเลือกให้แก่ประชาชนที่ต้องการมีอาชีพเสริมจากอาชีพหลักจึงเป็นอาชีพหนึ่งในการเสริมสร้างรายได้ให้แก่ผู้สนใจในอาชีพนี้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตและศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
๒. มุ่งให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอาชีวะมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ
๕. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้มีความรู้ ช่องทางในการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกปลาป่น
๒. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในการเลือกวัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำพริกปลาป่น
๓. เพื่อให้รู้วิธีและขั้นตอนการทำน้ำพริกปลาป่น
๔. เพื่อเข้าใจวิธีการวางแผนการจัดการ

เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๓. ผู้ที่ได้ผลกระทบจากโรคโควิด ๑๙

ระยะเวลา ๒ วัน ๖ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	๑. ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาป่น - การเตรียมอุปกรณ์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ	๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริกปลาป่น ๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริกปลาป่น ๑.๒งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ ๑.๓สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริกปลาป่น ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริกปลาป่น ๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๔. ผู้เรียนสรุปความรู้	๑	๑
๒.	๒. ขั้นตอนการทำน้ำพริกปลาป่น	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำน้ำพริกปลาป่นได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำน้ำพริกปลาป่นได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำน้ำพริกปลาป่นได้ ๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณการทำน้ำพริกปลาป่นได้	๒. การทำน้ำพริกปลาป่น ๒.๑ส่วนผสมของการทำน้ำพริกปลาป่น ๒.๒ขั้นตอนการทำน้ำพริกปลาป่น ๒.๓งบประมาณการทำน้ำพริกปลาป่น	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ การทำน้ำพริกปลาป่น ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำน้ำพริกปลาป่น ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การทำน้ำพริกปลาป่น ๔. วิทยากรประเมินผลการทำน้ำพริกปลาป่นของผู้เรียน	๑	๒
	๓. การตลาดและการจัดจำหน่าย	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในหลักการตลาดและการจัดจำหน่ายสินค้าได้ หลากหลายช่องทาง	๑. ความหมายและความสำคัญของการตลาด ๒. ช่องทางการจัดจำหน่าย	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความหมายและความสำคัญของการตลาด และช่องทางการจัดจำหน่าย ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้ร่วมกัน	๑	-

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสาร
๒. เอกสารประกอบการเรียนรู้
๓. ใบความรู้

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐