

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชาการทำน้ำพริกเพื่อการค้า(น้ำพริกตาแดง) จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชย์ยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ

ความเป็นมา

ตามที่กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้มีการกำหนดนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๗ ซึ่งตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคนตลอดช่วงชีวิต ในหลักการด้านที่ ๓ ส่งเสริมสนับสนุนการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิต ข้อที่ ๓.๔ จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ(Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมแก่ครอบครัวได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ จึงได้เล็งเห็นความสำคัญของการประกอบอาชีพเกี่ยวกับการทำน้ำพริกเพื่อการค้า(น้ำพริกตาแดง) เพื่อฝึกอาชีพ พัฒนาคุณภาพชีวิตตามความเหมาะสมและความต้องการของประชาชนในท้องถิ่น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ สร้างความชำนาญและประสบการณ์ด้านการประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะด้านการทำน้ำพริกตาแดง การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์ และสร้างชิ้นงานให้มีคุณภาพ สวยงาม
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจด้านการบริหารจัดการอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๔. เพื่อให้ผู้เรียนมีการตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมสิ่งแวดล้อม มีคุณธรรมจริยธรรม

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่สนใจ มีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการสร้างรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของภาครัฐ อาทิ เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พลาด ผู้ด้อย ผู้ขาดโอกาส กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง แบ่งเป็น

- | | | | |
|---------------|-------|---|---------|
| ๑. ภาคทฤษฎี | จำนวน | ๒ | ชั่วโมง |
| ๒. ภาคปฏิบัติ | จำนวน | ๔ | ชั่วโมง |
| รวม | จำนวน | ๖ | ชั่วโมง |

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นในการทำน้ำพริกตาแดง	๑. ผู้เรียนสามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกตาแดงได้	๑. ความรู้เกี่ยวกับน้ำพริกตาแดง ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับเรื่องการทำน้ำพริกตาแดง	๑ บรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับน้ำพริกตาแดงศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับเรื่องการทำน้ำพริกตาแดง	๑	-
๒	ขั้นตอนการทำน้ำพริกตาแดง	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนและลงมือปฏิบัติการทำน้ำพริกตาแดงได้	๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ในการทำน้ำพริกตาแดง ๒. ขั้นตอนการทำน้ำพริกตาแดง	๑. วิทยากรสาธิตขั้นตอนและวิธีการทำน้ำพริกตาแดง ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร ๓. วิทยากรประเมินผลการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน		๓
๓	การบรรจุภัณฑ์	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ มีทักษะในการบรรจุภัณฑ์	๑. การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	๑. วิทยากรบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	๓๐ นาที	๓๐ นาที
๔	ช่องทางการจำหน่ายสินค้า	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า	๑. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๒. การจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ เช่น facebook, line	๑. ครูบรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๒. ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ ๓. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	๓๐ นาที	๓๐ นาที
รวม					๒	๔
					๖	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. การบรรยายให้ความรู้
๒. การสาธิต ทดลอง
๓. การฝึกปฏิบัติ
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการอบรม เรื่อง หลักสูตรวิชาการทำน้ำพริกตาแดง
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต

<https://www.youtube.com/watch?v=๑๐S๖grDsbVI>

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตรตามเกณฑ์
๓. ผลงาน/ชิ้นงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางละเอียด ลำพรหม

หลักสูตรวิชาการทำน้ำพริกเพื่อการค้า(น้ำพริกตาแดง) จำนวน ๖ ชั่วโมง

วันที่ ๖ เดือนธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. - ๑๖.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน ณ บ้านกระเทียม หมู่ ๑ ตำบลกระเทียม อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๖ ธันวาคม ๒๕๖๖	๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	<p>ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการทำน้ำพริกตาแดง</p> <p>๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นในการทำน้ำพริกตาแดง</p> <p>๒. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง</p> <ul style="list-style-type: none"> - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำน้ำพริกตาแดง <p>๓. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p>	เรียนวันละ ๖ ชั่วโมง - ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง
		<p>ขั้นตอนทำน้ำพริกตาแดงและบรรจุภัณฑ์</p> <p>๑. วิทยากรสาธิตขั้นตอนและวิธีการทำน้ำพริกตาแดง</p> <p>๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร</p> <p>๓. วิทยากรประเมินผลการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน</p> <p>๔. วิทยากรบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์</p> <p>๕. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร</p>	
		<p>ช่องทางการจำหน่ายสินค้า</p> <p>๑. ครูบรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า</p> <p>๒. ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์</p> <p>๓. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร</p>	

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นางละเอียด ลำพรหม)

วันที่ ๔ ธันวาคม ๒๕๖๖

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางละเอียด ลำพรหม

หลักสูตรวิชาการทำน้ำพริกเพื่อการค้า(น้ำพริกตาแดง) จำนวน ๖ ชั่วโมง

วันที่ ๑๔ เดือนธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. – ๑๖.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน ณ บ้านตระเปียงเวง หมู่ ๔ ตำบลกระเทียม อำเภอสงขลา จังหวัดสุรินทร์

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๔ ธันวาคม ๒๕๖๖	๐๙.๐๐ – ๑๖.๐๐ น.	<p>ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการทำน้ำพริกตาแดง</p> <p>๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นในการทำน้ำพริกตาแดง</p> <p>๒. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง</p> <ul style="list-style-type: none"> - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำน้ำพริกตาแดง <p>๓. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p>	เรียนวันละ ๖ ชั่วโมง - ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง
		<p>ขั้นตอนทำน้ำพริกตาแดงและบรรจุภัณฑ์</p> <p>๑. วิทยากรสาธิตขั้นตอนและวิธีการทำน้ำพริกตาแดง</p> <p>๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร</p> <p>๓. วิทยากรประเมินผลการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน</p> <p>๔. วิทยากรบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์</p> <p>๕. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร</p>	
		<p>ช่องทางการจำหน่ายสินค้า</p> <p>๑. ครูบรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า</p> <p>๒. ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์</p> <p>๓. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร</p>	

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นางละเอียด ลำพรหม)

วันที่ ๑๔ ธันวาคม ๒๕๖๖

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางละเอียด ลำพรหม

หลักสูตรวิชาการทำน้ำพริกเพื่อการค้า(น้ำพริกตาแดง) จำนวน ๖ ชั่วโมง

วันที่ ๒๐ เดือนธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. – ๑๖.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน ณ บ้านชัยมงคล หมู่ ๑๓ ตำบลกระเทียม อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๖	๐๙.๐๐ – ๑๖.๐๐ น.	<p>ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการทำน้ำพริกตาแดง</p> <p>๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นในการทำน้ำพริกตาแดง</p> <p>๒. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง</p> <ul style="list-style-type: none"> - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำน้ำพริกตาแดง <p>๓. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p>	เรียนวันละ ๖ ชั่วโมง - ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง
		<p>ขั้นตอนทำน้ำพริกตาแดงและบรรจุภัณฑ์</p> <p>๑. วิทยากรสาธิตขั้นตอนและวิธีการทำน้ำพริกตาแดง</p> <p>๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร</p> <p>๓. วิทยากรประเมินผลการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน</p> <p>๔. วิทยากรบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์</p> <p>๕. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร</p>	
		<p>ช่องทางการจำหน่ายสินค้า</p> <p>๑. ครูบรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า</p> <p>๒. ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์</p> <p>๓. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร</p>	

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นางละเอียด ลำพรหม)

วันที่ ๔ ธันวาคม ๒๕๖๖

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางละเอียด ลำพรหม

หลักสูตรวิชาการทำน้ำพริกเพื่อการค้า(น้ำพริกตาแดง) จำนวน ๖ ชั่วโมง

วันที่ ๒๗ เดือนธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. – ๑๖.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน ณ บ้านขุนเทียม หมู่ ๑๗ ตำบลกระเทียม อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๗ ธันวาคม ๒๕๖๖	๐๙.๐๐ – ๑๖.๐๐ น.	<p>ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการทำน้ำพริกตาแดง</p> <p>๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นในการทำน้ำพริกตาแดง</p> <p>๒. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง</p> <ul style="list-style-type: none"> - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำน้ำพริกตาแดง <p>๓. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p>	เรียนวันละ ๖ ชั่วโมง - ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง
		<p>ขั้นตอนทำน้ำพริกตาแดงและบรรจุภัณฑ์</p> <p>๑. วิทยากรสาธิตขั้นตอนและวิธีการทำน้ำพริกตาแดง</p> <p>๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร</p> <p>๓. วิทยากรประเมินผลการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน</p> <p>๔. วิทยากรบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์</p> <p>๕. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร</p>	
		<p>ช่องทางการจำหน่ายสินค้า</p> <p>๑. ครูบรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า</p> <p>๒. ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์</p> <p>๓. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร</p>	

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นางละเอียด ลำพรหม)

วันที่ ๔ ธันวาคม ๒๕๖๖