

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชา การทำน้ำพริก(ปลาร้าและปลาทุ) จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์

ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย ด้านการปฏิรูปกระบวนการเรียนรู้และการพัฒนา ศักยภาพของคนไทยทุกช่วงวัย และนโยบายเร่งด่วน เรื่อง การเตรียมคนไทยสู่ศตวรรษที่ ๒๑ และพหุปัญญาของมนุษย์ที่ หลากหลาย ซึ่งตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคนตลอดช่วงชีวิต ในหลักการด้านที่ ๔ การศึกษาเพื่อพัฒนา ทักษะอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ข้อที่ ๔.๓ พัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการ ความสนใจ โดยการ Re skill Up skill และ New skill เพื่อให้ทุกกลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับสูงขึ้น พร้อมทั้ง สร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งผู้สูงอายุ โดยมีการบูรณาการ ความร่วมมือระหว่างงานที่เกี่ยวข้อง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขะ ได้เล็งเห็นความสำคัญในการทำน้ำพริก(ปลาร้าและปลาทุ) เนื่องจากเป็นอาหารที่นิยมรับประทานในครอบครัว และมีวิธีการทำที่ง่าย สามารถนำมาเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักได้ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริก(ปลาร้าและปลาทุ) เพื่อให้ประชาชนผู้สนใจสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางใน การประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
๓. เป็นหลักสูตรที่ยืดหยุ่น ทั้งเนื้อหา ระยะเวลา และการจัดกระบวนการเรียนรู้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะการทำน้ำพริก(ปลาร้าและปลาทุ)
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีการตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม สิ่งแวดล้อม วัฒนธรรม จริยธรรม

กลุ่มเป้าหมาย

-ประชาชนที่สนใจมีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ เป็น การสร้างรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ อาทิเช่นกลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พาลาด ผู้ขาดโอกาส กลุ่มเยาวชน นอกกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	จำนวน	๓	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	๓	ชั่วโมง
	รวม	๖	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำ น้ำพริก (ปลาร้า และปลา ทุ)	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำน้ำพริก(ปลาร้าและปลาทุ) - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำน้ำพริก(ปลาร้าและปลาทุ)ได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้ 	<ul style="list-style-type: none"> - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำพริก(ปลาร้าและปลาทุ) - การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ - การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ - ส่วนผสมต่างๆของการทำน้ำพริก(ปลาร้าและปลาทุ) - ขั้นตอนการทำน้ำพริก(ปลาร้าและปลาทุ) - วิธีการเก็บรักษา 	วิทยากรบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำน้ำพริก(ปลาร้าและปลาทุ)	๑	๑
๒	ช่องทางการ ประกอบ อาชีพการ ทำน้ำพริก (ปลาร้าและ ปลาทุ)	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพ ธุรกิจการทำน้ำพริก(ปลาร้าและปลาทุ) 	<ul style="list-style-type: none"> - ความสำคัญในการทำน้ำพริก(ปลาร้าและปลาทุ) - การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพการทำน้ำพริก(ปลาร้าและปลาทุ) - การลงทุนและ แหล่งทุน - ความต้องการของตลาด - หลักการตลาด - แหล่งเรียนรู้ - ทิศทางการประกอบ อาชีพการทำน้ำพริก(ปลาร้าและปลาทุ) - ความต้องการด้านการตลาด 	<ul style="list-style-type: none"> - ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ ต่าง ๆ สถานที่จริง เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน - ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสัมมนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นและสรุปความรู้ 	๑	๑
๓	วิธีการทำ น้ำพริก (ปลาร้า และปลา ทุ)	<ul style="list-style-type: none"> - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เตรียมวัสดุ/อุปกรณ์และส่วนผสมในการทำน้ำพริก(ปลาร้าและปลาทุ) - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำน้ำพริก(ปลาร้าและปลาทุ)ได้ 	<ul style="list-style-type: none"> - ขั้นตอนการทำน้ำพริก(ปลาร้าและปลาทุ) - ขั้นตอนฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก(ปลาร้าและปลาทุ) - วิธีการทำน้ำพริก(ปลาร้าและปลาทุ) - การดูแล/การเก็บรักษา - การบรรจุภัณฑ์ - ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย 	<ul style="list-style-type: none"> - วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่เกี่ยวกับการทำน้ำพริก(ปลาร้าและปลาทุ) - อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำน้ำพริก(ปลาร้าและปลาทุ) - วิทยากรสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำน้ำพริก(ปลาร้าและปลาทุ) 	๑	๑
รวม					๓	๓

/การจัด.....

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยาย
๒. สาธิต
๓. ฝึกปฏิบัติ
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารเอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องการทำน้ำพริก(ปลาร้าและปลาทุ)
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
<https://www.youtube.com/watch?v=MkC๓Kc๘KTb๔>

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
๒. การประเมินจากผลสำเร็จของการทำน้ำพริก(ปลาร้าและปลาทุ)
๓. การประเมินความรู้ทักษะระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตร วิชาการทำน้ำพริก(ปลาร้าและปลาทุ) จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ เดือน พ.ศ. เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำน้ำพริก(ปลาร้าและปลาทุ) - ความรู้เกี่ยวกับการทำน้ำพริก(ปลาร้าและปลาทุ) - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ - ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก(ปลาร้าและปลาทุ) - การออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)
.....	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	วิธีการทำน้ำพริก(ปลาร้าและปลาทุ) - การบริหารต้นทุน - การออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ - ขั้นตอนการทำน้ำพริก(ปลาร้าและปลาทุ) - การบรรจุภัณฑ์น้ำพริก(ปลาร้าและปลาทุ)	เรียนวันละ ๓ ชม. (จำนวน ๑ วัน)

ลงชื่อ.....วิทยาการ

()

.....

