

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง  
หลักสูตรอาชีพวิชาการทำน้ำพริก จำนวน ๖ ชั่วโมง  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสนม



ความเป็นมา

การทำน้ำพริกเป็นการถนอมอาหารจากภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบทอดกันมายาวนาน โดยมีถิ่นผลิตดั้งเดิมในภาค อีสานของไทย ซึ่งปัจจุบันแพร่กระจายทำในทุกภาค และต่างมีสูตรที่แตกต่างกัน ทั้งการเลือกใช้ชนิดปลา และส่วนผสม จนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์น้ำพริกหลายแบบในแต่ละท้องถิ่น

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่ตอบสนองความต้องการเรียนรู้ของประชาชนในเรื่องการทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ และการพัฒนาอาชีพ
๒. เน้นวัตถุดิบและสมุนไพรที่มีในชุมชน เพื่อลดต้นทุนการผลิต
๓. มุ่งให้ผู้เรียนประกอบอาชีพได้จริงหลังจบหลักสูตร

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในประโยชน์ของการทำน้ำพริก
๒. เพื่อให้เข้าใจ วัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำพริก
๓. เพื่อให้ทราบวิธีการทำน้ำพริก
๔. เพื่อเข้าใจวิธีการวางแผนการจัดการ

เป้าหมาย

ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

ประกอบด้วย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

ทฤษฎี จำนวน ๓ ชั่วโมง

ปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำน้ำพริก	<p>๑. เพื่อเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก</p> <p>๒. เป็นการสร้างรายได้ให้แก่คนในชุมชนเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์และสังคมเกิดความเข้มแข็ง</p> <p>๓. เพื่อเป็นการถนอมอาหาร ให้มีความปลอดภัยต่อการบริโภค</p> <p>๔. เพื่อเพิ่มมูลค่า (value added) ให้กับน้ำพริก</p> <p>๕. เพื่อเพิ่มความหลากหลายให้กับผลิตภัณฑ์อาหาร ทำให้ผลิตภัณฑ์อาหาร สามารถตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคได้อย่างกว้างขวาง</p> <p>๖. เพื่อสะดวกแก่การบริโภค ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปทำให้ผู้บริโภคง่าย สะดวก รวดเร็ว ในสถานะที่เวลาที่เร่งรีบลดเวลาในการเตรียมอาหาร และการนำไปแปรรูปต่อไป</p> <p>๗. เพื่อให้มีการฝึกอาชีพพัฒนา สานิต สร้างอาชีพของประชาชนในชุมชน</p>	<p>๑.ช่องทางในการทำน้ำพริก</p> <p>๑.๑ความหมายและความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก</p> <p>๑.๒ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก</p> <p>๑.๒.๑ความต้องการของตลาด</p> <p>๑.๒.๒การใช้แรงงาน</p> <p>๑.๒.๓การจัดหาวัสดุอุปกรณ์</p> <p>๑.๒.๔การเลือกทำเลที่ตั้ง</p> <p>๑.๓แหล่งเรียนรู้</p> <p>๑.๔ทิศทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก</p> <p>๑.๕ การบริหารจัดการแปรรูปอาหารการทำน้ำพริก</p> <p>๑.๖ การจัดการตลาดในการทำน้ำพริก</p>	<p>วิทยากร บรรยายให้ความรู้และฝึก ปฏิบัติ</p>	๓	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>๒.ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก</p> <p>๒.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก</p> <p>๒.๒ ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการแปรรูปประเภทน้ำพริก</p> <p>๒.๓ องค์ประกอบของอาชีพการทำน้ำพริก</p> <p>๒.๔ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก</p> <p>๒.๔.๑ สถานที่ / พื้นที่</p> <p>๒.๔.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำน้ำพริก</p> <p>๒.๔.๓ การทำความสะอาดวัตถุดิบ</p> <p>๒.๔.๔ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก</p> <p>๒.๕ ขั้นตอนแปรรูปอาหารการทำน้ำพริก</p> <p>๒.๖ ขั้นตอนการดูแลรักษาการทำน้ำพริกเพื่อการจำหน่าย</p> <p>๔.๗ การประเมินการแปรรูปอาหารประเภทน้ำพริก</p>		-	๓
รวม					๓	๓

## สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้, ใบความรู้, สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง วัสดุในการทำงานน้ำพริก , ขั้นตอนและกระบวนการทำน้ำพริก
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น , สื่อบุคคล , วิทยากรผู้ชำนาญการด้านการทำงานน้ำพริก
๓. การอภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ
๕. ฝึกปฏิบัติจริง

## การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพจึงจะได้วุฒิบัตร

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลักจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมิน
๒. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

## การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม