

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำน้ำพริกปลาย่าง จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์
๕๕๕๕๕

ความเป็นมา

การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพโดยสถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้มีการพัฒนา หลักสูตร อาชีพตามความต้องการของผู้เรียนโดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้าง ทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียนและ ประชาชนทั่วไป เพื่อเป็นเครื่องมือใน การช่วยผู้เรียนให้มีความพร้อมในการเข้าสู่อาชีพจบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) และ อยู่ร่วมกันในสังคม ได้อย่างมีความสุข สามารถนำไปประกอบอาชีพเพื่อเพิ่มรายได้ การต่อยอดอาชีพเดิมให้ เหมาะสมกับบริบทของ พื้นที่เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ การเพิ่มศักยภาพในการผลิต ส่งเสริม ความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์และ การส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ โดยให้อยู่ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตร กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทาง ให้ครบกระบวนการจัดการเรียนการสอนในการส่งเสริมอาชีพเพื่อการมีงานทำและมี รายได้

จากการสำรวจข้อมูลประชาชนในพื้นที่อำเภอเมืองสุรินทร์ พบว่าการประกอบอาชีพหลัก ส่วนใหญ่ จะประกอบอาชีพทางการเกษตร รองลงมาคือรับจ้าง แต่ด้วยสภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ราคาผลผลิตทาง การเกษตร ลดต่ำลง ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอ ในด้านวิถีชีวิตวัฒนธรรมการบริโภคของคนในชุมชน พบว่า นิยมบริโภคน้ำพริกกันทั่วครัวเรือน ซึ่งมักจะขาดไม่ได้ในการรับประทานอาหารในแต่ละมื้อ น้ำพริกยังเป็น อาหารสุขภาพชั้นเยี่ยม เพราะทั้งส่วนผสมและวิธีการกินคู่กับผักเคี้ยว ได้ประโยชน์ทั้งโปรตีน วิตามิน ครอบคลุม สำหรับวิธีทำก็ง่าย และประหยัดอีกด้วย ส่วนผสมหลักของน้ำพริกนั้น ส่วนมากจะใช้พืชผักสมุนไพร ที่นิยมปลูกเป็นผักสวนครัวที่หาได้ง่าย มีประโยชน์กับร่างกาย

จากข้อมูลดังกล่าว การส่งเสริมให้ประชาชนประกอบอาชีพเสริม โดยนำวัฒนธรรมการบริโภคภูมิปัญญา ท้องถิ่นที่มีอยู่มาพัฒนาปรับปรุง ส่งเสริมการผลิตเพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางในการ ประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ และพัฒนาอาชีพโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้เกิด ประโยชน์ และมีประสิทธิภาพ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์ จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริก ปลาย่าง เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะสร้างอาชีพ สร้างผลิตภัณฑ์ในชุมชนและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบคลุมชุมชนเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นผู้เข้าอบรมเป็นสำคัญมีความยืดหยุ่นในเนื้อหาสาระการเรียนรู้ และกระบวนการ จัดการเรียนรู้ตามความพร้อมและความต้องการของผู้เรียน
๒. เป็นหลักสูตรมุ่งพัฒนาให้ผู้เข้าอบรมได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึง และเท่าเทียมกัน เป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. เป็นหลักสูตรเน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้มีรายได้เสริม หรือเป็นอาชีพหลักได้
๔. เป็นหลักสูตรส่งเสริมให้มีความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายในการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำน้ำพริกปลาอย่าง
2. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถนำหลักสูตรการทำน้ำพริกปลาอย่างไปประกอบอาชีพและสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้
3. เพื่อให้ผู้เข้าอบรม มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปทุกระดับที่อยู่ในวัยกลุ่มแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ

ระยะเวลา

- จำนวน ๖ ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
 - ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำน้ำพริกปลาอย่าง	๑ เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำน้ำพริกปลาอย่าง	๑.ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาอย่าง ๒.ความเป็นมาในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาอย่าง ๓.แหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก ปลาอย่าง	วิทยากรอธิบาย ให้ความรู้เรื่อง - ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาอย่าง - ความเป็นมาในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาอย่าง - แหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาอย่าง	๑	
๒	การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การเลือกวัตถุดิบ และส่วนผสมในการทำน้ำพริกปลาอย่าง	๒. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้ความเข้าใจในการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การเลือกวัตถุดิบและส่วนผสมในการทำน้ำพริกปลาอย่าง	๑.การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ๒. การเลือกวัตถุดิบและส่วนผสมในการทำน้ำพริกปลาอย่าง วัตถุดิบพริกชี้ฟ้าแห้ง, ข่า ปลาตุ๋นย่าง, ตะไคร้, เครื่องปรุงรส, กะปิ น้ำมะขามเปียก, หอมแดง, กระเทียม	วิทยากรอธิบายและสาธิตให้ความรู้เรื่อง - การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การทำน้ำพริกปลาอย่าง - การเลือกวัตถุดิบและส่วนผสมในการทำน้ำพริกปลาอย่าง	๓๐	๑ ชม. ๓๐ นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	ขั้นตอนการทำ น้ำพริกปลาลาย่าง	๓. เพื่อให้ผู้เข้าอบรม สามารถฝึก ปฏิบัติการทำน้ำพริก ปลาลาย่างได้	๑. วิธีการทำน้ำพริก ปลาลาย่าง ๒. ฝึกปฏิบัติการทำ น้ำพริกปลาลาย่าง	วิทยากรอธิบายและ สาธิต - วิธีการทำน้ำพริก ปลาลาย่าง - ผู้เข้าอบรม ฝึกปฏิบัติการทำ น้ำพริกปลาลาย่าง		๒
๔	การออกแบบ บรรจุภัณฑ์	๔. เพื่อให้ผู้เข้าอบรม มีความรู้ความเข้าใจ วิธีการออกแบบ บรรจุภัณฑ์	๑. วิธีการออกแบบการเลือก บรรจุภัณฑ์การทำ น้ำพริกปลาลาย่าง	วิทยากรอธิบาย ให้ ความรู้เรื่อง การ เลือกบรรจุภัณฑ์การทำ น้ำพริกปลาลาย่าง และฝึกผู้เข้าอบรม ปฏิบัติการออกแบบ บรรจุภัณฑ์	๓๐	๓๐
รวม					๒	๔

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการบรรยาย และ ปฏิบัติ
๒. สื่อ Youtube
๓. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน
๔. วิทยากร/ภูมิปัญญา

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการฝึกปฏิบัติและได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพ สามารถสร้างรายได้และ
จบหลักสูตรตามเกณฑ์
๓. การประเมินความพึงพอใจ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
- มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
- มีผลงานที่มีคุณภาพ

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- | | |
|-------------------------|------------------|
| ๑. นางวิไลรัตน์ มีมงคล | ครูชำนาญการพิเศษ |
| ๒. นางคมขำ ใบพลูทอง | ครู กศน.ตำบล |
| ๓. นายคุณภัทร อินทรนุช | ครู กศน.ตำบล |
| ๔. นางสาวอติติยา สวयरูป | ครู กศน.ตำบล |
| ๕. นางสาวปรีชมา ไพเราะ | ครู ศรช. |

คณะกรรมการพิจารณาก่อนกรองหลักสูตร

นางคำเย็น มะลิงาม วิทยากร

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

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางวิไลรัตน์ มีมงคล)
ครูชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสมพงษ์ สมทิพย์)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายพิเชษฐ์ ตี๋ยิง)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรการทำน้ำพริกปลาย่าง จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน..... น.

สถานที่จัด.....

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	๑.ความสำคัญในการประกอบ อาชีพการทำน้ำพริกปลาย่าง ๒.ความเป็นมาในการ ประกอบอาชีพการทำน้ำพริก ปลาย่าง ๓.แหล่งเรียนรู้ในการประกอบ อาชีพการทำน้ำพริกปลาย่าง ๔.การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ๕. การเลือกวัตถุดิบและ ส่วนผสมในการทำน้ำพริก ปลาย่าง วัตถุดิบ พริกชี้ฟ้าแห้ง,ข่า,ปลาดุกย่าง, ตะไคร้,เครื่องปรุงรส,กะปิ, น้ำมะขามเปียก,หอมแดง, กระเทียม	วิทยาการอธิบาย ให้ความรู้เรื่อง - ความสำคัญในการประกอบ อาชีพการทำน้ำพริกปลาย่าง - ความเป็นมาในการประกอบ อาชีพการทำน้ำพริกปลาย่าง - แหล่งเรียนรู้ในการประกอบ อาชีพการทำน้ำพริกปลาย่าง วิทยาการอธิบายและสาธิตให้ ความรู้เรื่อง - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำ น้ำพริกปลาย่าง - การเลือกวัตถุดิบและส่วนผสมใน การทำน้ำพริกปลาย่าง	เรียนวันละ ๓ ชม. - ทฤษฎี ๑ ชม. ๓๐ นาที - ปฏิบัติ ๑ ชม. ๓๐ นาที
วันที่..... เวลา.....	๑. วิธีการทำน้ำพริกปลาย่าง ๒. ฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริก ปลาย่าง ๓.วิธีการออกแบบการเลือก บรรจุภัณฑ์การทำน้ำพริก ปลาย่าง	วิทยาการอธิบายและสาธิต - วิธีการทำน้ำพริกปลาย่าง - ผู้เข้าอบรมฝึกปฏิบัติการทำ น้ำพริกปลาย่าง วิทยาการอธิบาย ให้ความรู้เรื่อง การเลือกบรรจุภัณฑ์การทำน้ำพริก ปลาย่าง และผู้เข้าอบรมฝึกปฏิบัติ การออกแบบบรรจุภัณฑ์	- ทฤษฎี ๓๐ นาที - ปฏิบัติ ๒ ชม. ๓๐ นาที

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ครู ศูนย์การเรียนรู้ตำบล

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

วันที่...../...../.....

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม