

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
หลักสูตรการทำน้ำพริกปลาแห้ง จำนวน ๖ ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์  
(ฉบับปรับปรุง พ.ศ.๒๕๖๖)



### ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ.๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตาม ความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความ สอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ดังนี้ ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๗๙) : ยุทธศาสตร์ที่ ๓ ด้านการ พัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ : ด้านการพัฒนาคุณภาพ คนตลอดชีวิต แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) : มิติปัจจัยผลักดัน การพลิกโฉมประเทศ หมุดหมายที่ ๑๒ ไทยมีกำลังคนสมรรถนะสูง มุ่งเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ตอบโจทย์ การพัฒนาแห่งอนาคต โดยเพิ่มกำลังคนคุณภาพรองรับภาคการผลิตเป้าหมาย และพัฒนาระบบนิเวศเพื่อ การเรียนรู้ตลอดชีวิต นโยบายรัฐบาล : ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ ข้อ ๒ การ พัฒนาศักยภาพคนตลอดช่วงชีวิตมุ่งเน้นการพัฒนาเชิงคุณภาพในทุกช่วงวัย ช่วงวัยแรงงานยกระดับศักยภาพ ทักษะ และสมรรถนะแรงงานสอดคล้องกับความต้องการของตลาด และช่วงวัยผู้สูงอายุ ส่งเสริมให้ผู้สูงอายุเป็น พลังในการขับเคลื่อนประเทศ แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) : ประเด็น ที่ ๒ พัฒนาและ ส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ โดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ตรงตามความ ต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยพัฒนาทักษะความรู้ ความสามารถและสมรรถนะในการปฏิบัติงานในแต่ละระดับการศึกษาตามระดับคุณวุฒิการศึกษาผ่านระบบ การศึกษาและการเรียนรู้ที่มีความหลากหลาย ยืดหยุ่น ตอบสนองความต้องการของผู้เรียน ทั้งการศึกษา ในระบบ นอกระบบ และตามอัธยาศัย

เพื่อตอบสนองนโยบายที่มุ่งพัฒนาทักษะอาชีพให้กับประชาชน จึงได้ดำเนินการส่งเสริมการจัด การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรการทำน้ำพริกปลาแห้ง เป็นการแปรรูปปลาที่นิยมบริโภคกันในเขตภาค ตะวันออกเฉียงเหนืออย่างแพร่หลาย เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในการถนอมอาหาร สามารถนำมาจัดกระบวนการ เรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาพัฒนาและต่อยอด ผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างรายได้ให้กับครอบครัว เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไป ประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม สิ่งแวดล้อมได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์ ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพในชุมชน จึงได้ จัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกปลาแห้งขึ้น

## หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนนำวัตถุดิบในชุมชนมาแปรรูปอาหารและพัฒนาอาชีพได้
๒. เป็นหลักสูตรที่เพิ่มมูลค่าจากการทำน้ำพริกปลาแห้งได้
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้มีรายได้เสริม หรือเป็นอาชีพหลักได้
๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นให้ผู้เรียนนำความรู้ที่ได้รับมาพัฒนาอาชีพจากการปฏิบัติจริง

## จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำน้ำพริกปลาแห้ง
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำหลักสูตรการทำน้ำพริกปลาแห้งไปประกอบอาชีพและสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

## เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถ ทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการเพิ่มรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ อาทิ กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

## ระยะเวลา

- จำนวน ๖ ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
  - ภาคปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำน้ำพริกปลาแห้ง	๑. ผู้เรียนสามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาแห้งได้ ๒. ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำน้ำพริกปลาแห้งได้ ๓. ผู้เรียนสามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับใช้ในการทำน้ำพริกปลาแห้งได้	๑. ความรู้เกี่ยวกับน้ำพริกปลาแห้ง ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับเรื่องการทำน้ำพริกปลาแห้ง ๒. การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำน้ำพริกปลาแห้ง ๓. การนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับใช้ในการทำน้ำพริก	๑. บรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับน้ำพริกปลาแห้ง ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับเรื่องการทำน้ำพริกปลาแห้ง ๒. เตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ ๓. คัดเลือกวัตถุดิบ	๑ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

			ปลาแห้งได้ หลากหลาย ประเภท	วัตถุดิบ -พริกแห้ง,ปลาแห้ง, ข่า, ตะไคร้,ผงชูรส, หอมแดง,กระเทียม		
๒	ทักษะการ ประกอบ อาชีพ	๑.ผู้เรียนสามารถอธิบาย ขั้นตอนการทำความ สะอาดวัตถุดิบที่ถูก สุกสุกสุกได้ ๒.ผู้เรียนสามารถทำการ ผลิตน้ำพริกปลาแห้งได้ ๓.ผู้เรียนสามารถบรรจุ ผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลา แห้งได้ ๔. ผู้เรียนสามารถทำ ผลิตภัณฑ์น้ำพริก ปลาแห้งได้ ๕. อธิบายขั้นตอนการ ทำความสะอาดวัตถุดิบที่ ถูกสุกสุกสุก ๖. ผู้เรียนสามารถบรรจุ ผลิตภัณฑ์และอธิบาย ขั้นตอนการเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์ได้	๑. การทำความสะอาด สะอาดวัตถุดิบ ๒.วิธีการและ ขั้นตอนการทำ น้ำพริกปลาแห้ง ๓. การบรรจุ ภัณฑ์และการเก็บ รักษาเพื่อการ บริโภคหรือ จำหน่าย	๑.ทำความสะอาด วัตถุดิบ ๒.สาธิตและลงมือ มีปฏิบัติการทำ น้ำพริกปลาแห้ง เทคนิควิธีการทำให้มี รสชาติอร่อย ๓.การบรรจุภัณฑ์และ การเก็บรักษาเพื่อการ บริโภคหรือจำหน่าย		๓ ชั่วโมง
				รวม	๑	๕

**สื่อการเรียนรู้**

๑. สื่อสิ่งพิมพ์
๒. สื่อบุคคล ผู้รู้ ภูมิปัญญา
๓. ภาพประกอบ
๔. วัสดุอุปกรณ์เกี่ยวกับการทำน้ำพริกปลาแห้ง

**การวัดและประเมินผล**

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตรตามเกณฑ์

**เกณฑ์การจบหลักสูตร**

๑. มีเวลาเข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลงานที่มีคุณภาพ



## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรการทำน้ำพริกปลาแห้ง จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน .....

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี/ เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา.....	๑. ความรู้เกี่ยวกับน้ำพริกปลาแห้ง ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับเรื่องการทำน้ำพริกปลาแห้ง ๒. การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำน้ำพริกปลาแห้ง ๓. การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำน้ำพริกปลาแห้ง	๑. บรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับน้ำพริกปลาแห้ง ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับเรื่องการทำน้ำพริกปลาแห้ง ๒.เตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ ครก สาก มีด เขียง กระปุก ๓.คัดเลือกวัตถุดิบ วัตถุดิบ -พริกแห้ง,ปลาแห้ง, ข้าว,ตะไคร้,ผงชูรส,หอมแดง,กระเทียม ๓.การนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับใช้ในการทำน้ำพริกปลาแห้งได้หลายประเภทตามที่ท้องถิ่นมี	ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา.....	๑. การทำความสะอาดวัตถุดิบ ๒.วิธีการและขั้นตอนการทำน้ำพริกปลาแห้ง ๓. การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	๑.ทำความสะอาดวัตถุดิบ ๒.สาธิตและลงมือปฏิบัติการทำน้ำพริกปลาแห้ง เทคนิควิธีการทำให้มีรสชาติอร่อย ๓.การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยาการ

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล/ครู ศรช.

(.....)

(.....)

วันที่...../...../.....

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

(.....)

วันที่...../...../.....

วันที่...../...../.....

หมายเหตุ สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม