

หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตร วิชาการทำ น้ำพริกทรงเครื่อง จำนวน 10 ชั่วโมง ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการ จัดการจัดการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนา หลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครูผู้สอนคนพิการ เจ้าหน้าที่การศึกษาต่อเนื่อง ซึ่งเป็นหลักสูตร ที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัด กิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวจิรภา ดันตะสุทธิ)
ครูผู้สอนคนพิการ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวธูปนา อินทร์มา)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายเจริญ สอนคำหาญ)
ประธานกรรมการสถานศึกษา

กลุ่มอาชีพทำนุชมัยกรรมและบริการ
(การทำน้ำพริกทรงเครื่อง จำนวน 10 ชั่วโมง)

ความเป็นมาของหลักสูตร

น้ำพริก เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยจัดจ้าน สีสัมผัสสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นน้ำพริกที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจการทำน้ำพริก เป็นอาชีพอิสระ และสร้างรายได้ให้กับตนเอง สามารถจัดหาวัตถุดิบได้ตามท้องถิ่นเราได้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดรายได้
2. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
3. เป็นหลักสูตรที่ยืดหยุ่น ทั้งเนื้อหา ระยะเวลาเรียน และการจัดกระบวนการเรียนรู้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจในงานอาชีพ
2. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะและสามารถพัฒนาอาชีพน้ำพริกทรงเครื่อง
3. เพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

1. ผู้พลาดโอกาส/ด้อยโอกาส
2. ผู้มีอาชีพ และ ต้องการอาชีพเสริม
3. ผู้ไม่มีงานทำ

ระยะเวลา

- จำนวน 10 ชั่วโมง ✓
- ทฤษฎี 2 ชั่วโมง ✓
- ปฏิบัติ 8 ชั่วโมง ✓

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต
3. ฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสาร หนังสือ วารสาร สื่อออนไลน์
2. youtube

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพ

จบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
2. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน –

โครงสร้างหลักสูตร ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร 10 ชั่วโมง
วิชาการทำน้ำพริกทรงเครื่อง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำน้ำพริก ทรงเครื่อง	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการ ทำน้ำพริกทรงเครื่อง	1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำน้ำพริกทรงเครื่อง	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	-
				1	-
2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ในการทำน้ำพริก ทรงเครื่อง	2. มีความรู้ ความเข้าใจ ในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์	-ปลาร้า ตะไคร้ หอมแดง กระเทียม พริกสด ข่าแก่ น้ำตาลเกลือ มะขามเปียก			
3.ขั้นตอนการทำน้ำพริก ทรงเครื่อง	3.มีความรู้และมีทักษะ สามารถทำน้ำพริก ทรงเครื่องไว้บริโภคใน ครัวเรือนและทำเป็น อาชีพได้	3.ขั้นตอนการทำ	- แลกเปลี่ยนเรียนรู้	-	1
		-นำหอมแดงตะไคร้ กระเทียมข่ามาหั่นเป็นชิ้น เล็กๆ	- สาธิต	-	1
		-นำส่วนผสมที่หั่นมาตำให้ ละเอียดแล้วใส่พริกสดลง ไปตำด้วย -นำปลาร้ามาสับให้ ละเอียด -นำส่วนผสมทุกอย่างมา ผัดรวมกันและปรุงรสด้วย มะขามเปียกน้ำตาลเกลือ	= ปฏิบัติจริง	-	3
4.การบรรจุภัณฑ์	4.มีความรู้เกี่ยวกับการ บรรจุภัณฑ์ให้สวยงาม น่าสนใจ	4.วิธีการบรรจุภัณฑ์	- แลกเปลี่ยนเรียนรู้	-	1
		- การคัดเลือกบรรจุภัณฑ์ - การออกแบบโลโก้	- สาธิตและปฏิบัติ จริง	-	1
5.สรุป อภิปราย	- สรุปอภิปราย - สรุป ประเมินความรู้ ความเข้าใจ -ซักถาม ตอบ ข้อสงสัย		-แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	-