

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำน้ำพริกเผาหมูสับปลาย่าง จำนวน 5 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย



ความเป็นมา

น้ำพริกเผา เป็นส่วนประกอบของอาหารไทยที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคมาตั้งแต่อดีตจนกระทั่งปัจจุบัน และในด้านวิถีชีวิตวัฒนธรรมการบริโภคของคนในชุมชน พบว่านิยมบริโภคน้ำพริกกันทุกครัวเรือน ซึ่งมักจะขาดไม่ได้ในการรับประทานอาหารแต่ละมื้อ น้ำพริกยังเป็น อาหารสุขภาพชั้นเยี่ยม เพราะทั้งส่วนผสมและวิธีการก็คู่กับผักเคียงได้ประโยชน์ทั้งโปรตีน วิตามิน ครบถ้วน สำหรับ วิธีทำก็ง่าย และประหยัดอีกด้วย ส่วนผสมหลักของน้ำพริกนั้นส่วนมากจะใช้พืชผักสมุนไพรที่นิยมปลูกเป็นผักสวนครัว ที่หาได้ง่ายมีประโยชน์กับร่างกาย ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย จึงได้จัดหลักสูตรการทำน้ำพริกเผาหมูสับปลาย่าง จำนวน 5 ชั่วโมง จัดการเรียนการสอนให้กับประชาชนเพื่อเป็นทางเลือกอีกทาง หนึ่งสำหรับประชาชนให้มีความรู้ในการทำน้ำพริกเผา สามารถนำไปปฏิบัติได้จริงและนำไปเป็นอาชีพเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชนได้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ สภาพบริบทของชุมชน และวิถีชีวิตของชุมชน
2. มุ่งพัฒนาประชาชนอำเภอพรานกระต่ายให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้อย่างเหมาะสม

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ ความเข้าใจและฝึกทักษะการทำน้ำพริกเผาหมูสับปลาย่างได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพเสริมรายได้ให้ครอบครัว

เป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

- ทฤษฎี 1 ชั่วโมง
 - ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง
- จำนวน 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| 1. | ความรู้ทั่วไปของการทำน้ำพริกเผาหมูสับปลา | 1. สามารถอธิบายความเป็นมาในการทำน้ำพริกเผาหมูสับปลาได้ 2. สามารถบอกประโยชน์ของการทำน้ำพริกเผาหมูสับปลาได้ | 1. ความเป็นมาในการทำน้ำพริกเผาหมูสับปลา 2. ประโยชน์ของการทำน้ำพริกเผาหมูสับปลา | - วิทยากรอธิบายความเป็นมาในการทำน้ำพริกเผาหมูสับปลา ประโยชน์ของการทำน้ำพริกเผาหมูสับปลา - การแลกเปลี่ยนเรียนรู้วิทยากรระหว่างผู้เรียน | 30 นาที | - |
| 2. | วัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำพริกเผาหมูสับปลา | 1. สามารถอธิบายวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริกเผาหมูสับปลาได้ | 1. บอกวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริกเผาหมูสับปลา 2. เลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้ในราคาถูกและมีคุณภาพ | - วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริกเผาหมูสับปลา - วิทยากรอธิบายการเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้ในราคาถูกและมีคุณภาพ | 30 นาที | - |
| 3. | ขั้นตอนวิธีการทำน้ำพริกเผาหมูสับปลา | 1. ผู้เรียนสามารถทำน้ำพริกเผา 2. หมูสับปลาได้ | 1. ขั้นตอนและวิธีการทำน้ำพริกเผาหมูสับปลา 2. การควบคุมคุณภาพและการเก็บรักษา | - วิทยากรอธิบายขั้นตอนและวิธีการในการเตรียมวัตถุดิบในการทำน้ำพริกเผาหมูสับปลา - วิทยากรอธิบายขั้นตอนและผู้เรียนปฏิบัติทำน้ำพริกเผาหมูสับปลา - วิทยากรอธิบายการควบคุมคุณภาพและการเก็บรักษา | 1 ชั่วโมง | 3 ชั่วโมง |

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ หนังสือ, เอกสาร, ใบความรู้
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ / สื่ออินเทอร์เน็ต

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถ สร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถ สร้างรายได้ และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

.....งานหลักสูตร

(นางสุกัญญา นิลรัตน์)

หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(.....)

ครูผู้สอน/วิทยากร

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางสาวญาณัฐนิษฐ์ พุทธกุลหิรัญเมธา)

หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษาอกระบบฯ

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายเสวียน พลทรัพย์)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

.....ผู้อนุมัติ

(นายกำจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการสถานศึกษาศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย