แบบ กศ.ตน.15

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำน้ำพริกเผาไข่เค็ม จำนวน 6 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคลองขลุง

ความเป็นมาของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจขุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษา เพื่อเพิ่มศักยภาพและซีดความ สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

จากการสำรวจข้อมูลประชาชนในพื้นที่ตำบลท่าพุทรา พบว่า การประกอบอาชีพหลัก ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพทางการเกษตร คือ ทำนาทำไร่ รองลงมาคือรับจ้าง แต่ด้วยสภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ราคาผลผลิตทางการเกษตรลดต่ำลง ส่งผลให้ประชาชนมีรายไดไม่เพียงพอกับในปัจจุบัน ในด้านวิถีชีวิต วัฒนธรรมการบริโภคของคนในขุมชน พบว่านิยมบริโภคน้ำพริกกันทุกครัวเรือน ซึ่งมักจะขาดไม่ได้ในการ รับประทานอาหารแต่ละมื้อ น้ำพริกยังเป็นอาหารสุขภาพชั้นเยี่ยม เพราะทั้งส่วนผสมและวิธีการกินคู่กับผัก เคียงได้ประโยชน์ทั้งโปรตีน วิตามิน ครบล้วน สำหรับวิธีทำก็ง่าย และประหยัดอีกด้วย ส่วนผสมหลักซอง น้ำพริกนั้นส่วนมากจะใช้พืชผักที่นิยมปลูกเป็นผักสวนครัวที่หาได้ง่ายมีประโยชน์กับร่างกาย

จากข้อมูลดังกล่าว การส่งเสริมให้ประชาชนประกอบอาชีพเสริม โดยน่าวัฒนธรรมการบริโภค ภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีอยู่มาพัฒนาปรับปรุงส่งเสริมการผลิตเพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในขุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ และพัฒนาอาชีพโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้เกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพ กศน.ตำบลท่าพุทรา จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกเผาไข่เค็ม เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ขุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพและสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
3. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระเวลา และการจัดการเรียนรู้
4. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

จุดมุ่งหมาย

1.กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจถึงวัฒนธรรมการบริโภคซองคนในขุมชน บอกประโยชน์ คุณค่าของน้ำพริกได้

2. กลุ่มเป้าหมายมีเทคนิค วิธีการคัดเลือกวัตถุดิบ ในการผลิตได้
3. กลุ่มเป้าหมายสามารถปรุงน้ำพริกในสูตรต่างๆได้
4. กลุ่มเป้าหมายมีคุณธรรมจริยธรรมและเห็นช่องทางในการพัฒนาอาชีพ

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

หลักสูตรการทำน้ำพริก ใช้เวลาเรียน **6** ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 5ชั่วโมง

โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
1	น้ำพริกอาหารของไทย	- มีความรู้ความเข้าใจถึงวัฒนธรรมการบริโภคของคนใน ขุมซน เห็นซ่องทางในการ ประกอบอาชีพ - สามารถบอกประโยซน์ คุณค่า ของของใาพริกได้	- วัฒนธรรมการบริโภคน้ำพริก - ประโยซน์ คุณค่าทางโภซนาการ - ประเภทของน้ำพริก - น้ำพริกคู่เครื่องเคียง	บรรยายให้ความรู้ แลกเปลี่ยนเรียนรู้	20 นาที	
2	การเลือกวัตถุดิบและการทำน้ำพริกเผาไข่เค็ม	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ทักษะใน การทำขนม รู้จักเครื่องมือ อุปกรณ์ สามารถเลือกใช้วัตถุดิบมาประกอบการทำขนมได้อย่าง ถูกต้อง	1. การเลือกวัตถุดิบการทำน้ำพริกเผาไข่เค็ม - การทำน้ำพริกสูตรท้องถิ่น - เทคนิคเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ - วัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมของการทำน้ำพริก - สูตรของการทำน้ำ 2. สาธิต/ฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริก -การทำพริกเผา - การทำน้ำพริกไข่เค็ม	บรรยาย สาธิต ฝึกปฏิบัติจริง ตรวจสอบอธิบายเพิ่มเติม	20 นาที	5 ชั่วโมง
3	การบริหารจัดการอาชีพอย่างมีประสิทธิภาพและมีคุณธรรม	-เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคา ต้นทุนการผลิต	1. การคิดราคาต้นทุนการผลิต 2. เทคนิค กลยุทธ์และวิธีการขาย 3. ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพ แนวทางในการป้องกันแกไข	บรรยาย ฝึกปฏิบัติ แลกเปลี่ยนเรียนรู้	20 นาที	

		- เพื่อให้ผู้เรียนบอกเทคนิค กล ยุทธ์ วิธีการขาย ด้วยช่องทางที่ หลากหลาย -เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ ป้จจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพ และสามารถกำหนดแนวทางใน การป้องกันและแก ไขป้ญหา -เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณธรรมจริยธรรมในการประกอบอาชีพ	4. คุณธรรมจริยธรรมที่ดีในการประกอบอาชีพ			

สื่อ/วัสดุอุปกรณ์การเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิต
3. วัตถุดิบในการทำ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ ทักษะความสามารถในการปฏิบัติ
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการฝึกปฏิบัติ ผลงานที่มีคุณภาพและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรการศึกษาออกโดยสถานศึกษา