

## แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ จำนวน 31 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคลองขลุง

### ความเป็นมา

ในสภาพปัจจุบันประชาชนต้องประสบปัญหาค่าครองชีพสูงขึ้น แต่รายได้ที่หาเลี้ยงครอบครัวไม่เพียงพอ กับรายจ่าย เกิดปัญหาการกู้หนี้ยืมสิน และปัญหาการว่างงาน หนทางหนึ่งของการพัฒนาชุมชน คือ การส่งเสริม อาชีพ และให้ความรู้แก่ประชาชนผู้มีรายได้น้อยในชุมชน เพื่อจะได้นำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพเป็น อาชีพหลัก หรืออาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว และส่งเสริมให้ประชาชนยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจ พอเพียง ซึ่งเป็นปรัชญาที่ชี้แนวทางปฏิบัติตน โดยคำนึงถึงความพอประมาณ ความมีเหตุผลและการสร้าง ภูมิคุ้มกันที่ดี เป็นการแก้ไขปัญหาความยากจนและลดปัญหาการว่างงาน ปัจจุบันมีการแปรรูปผลผลิตทาง การเกษตร การถนอมอาหาร การแปรรูปอาหาร การปรับปรุงสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับความเป็นอยู่ การ จัดการทรัพยากรครอบครัวเกษตรกรและชุมชนให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ร่วมกัน และพัฒนาคุณภาพชีวิตความ เป็นอยู่ให้ดีขึ้น พึ่งพาตนเองได้ เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

ดังนั้นเพื่อเป็นการส่งเสริม สนับสนุนและตอบสนองกับความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมายใน พื้นที่ จึงได้จัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง รูปแบบชั้นเรียนวิชาชีพ หลักสูตร การทำน้ำพริกเพื่อการประกอบ อาชีพจำนวน 31 ชั่วโมง ขึ้น เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจ และพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมาย และผู้สนใจในตำบลให้สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและ ครอบครัว

### หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ ของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและ ทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพ ของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและ เท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มี จิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพ ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

### จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ

2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำน้ำพริกหลากหลายรส
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้
๔. เพื่อให้มีความรู้ด้านเทคนิคการบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด การโฆษณา
๕. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการพัฒนาอาชีพเดิม สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเอง

หรือครอบครัว

#### กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

#### ระยะเวลา

จำนวน 31 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 11 ชั่วโมง

- ปฏิบัติ 20 ชั่วโมง

#### โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.บอก ความหมายและความสำคัญของอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ 2.บอกแหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ 3.อธิบายแนวโน้มความต้องการตลาดได้	1.ความหมายและความสำคัญของอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ 2.บอกแหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ 3.อธิบายแนวโน้มความต้องการตลาดได้	1.วิทยากรร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในเรื่องความหมายและความสำคัญการทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ แหล่งจำหน่ายวัสดุและแนวโน้มความต้องการของตลาดร่วมกับผู้เรียน	2	3
2	ทักษะการทำน้ำพริกแกงเผ็ด	1.จัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในน้ำพริกแกงเผ็ดได้ถูกต้อง 2.บอกประเภทส่วนผสมน้ำพริกแกงเผ็ดได้ 3.เลือกซื้อ	1.การจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในน้ำพริกแกงเผ็ดได้ถูกต้อง 2.ส่วนผสมในน้ำพริกแกงเผ็ด 3.การเลือกซื้อส่วนผสม	-วิทยากรอธิบายให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีใช้วัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมต่างๆที่ต้องใช้ในน้ำพริกแกงเผ็ด -วิทยากรอธิบายวิธีการทำน้ำพริกแกงเผ็ด วิทยากรสาธิตน้ำพริก	3	7

		<p>เครื่องปรุงในน้ำพริกแกงเผ็ดได้</p> <p>4.ประกอบอาหารประเภทน้ำพริกแกงเผ็ดได้</p> <p>5.คำนวณปริมาณและราคาอาหารได้</p>	<p>4.ประกอบอาหารประเภทน้ำพริกแกงเผ็ด</p> <p>5.การคำนวณอาหารที่ทำเสร็จแล้ว</p> <p>- ปริมาณ</p> <p>-ราคาต้นทุน</p>	<p>แกงเผ็ด</p> <p>-ให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติ น้ำพริกแกงเผ็ด</p>		
3	ทักษะการทำพริกแกงส้ม	<p>1.จัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในพริกแกงส้มได้ถูกต้อง</p> <p>2.บอกประเภทส่วนผสมพริกแกงส้มได้</p> <p>3.เลือกซื้อเครื่องปรุงในการทำลดช่องสิงคโปร์ได้</p> <p>4.ประกอบอาหารประเภทพริกแกงส้ม</p> <p>5.คำนวณปริมาณและราคาอาหารได้</p>	<p>1.การจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในพริกแกงส้มได้ถูกต้อง</p> <p>2.ส่วนผสมในพริกแกงส้ม</p> <p>3.การเลือกซื้อส่วนผสม</p> <p>4.พริกผัดหมู</p> <p>5.การคำนวณอาหารที่ทำเสร็จแล้ว</p> <p>- ปริมาณ</p> <p>-ราคาต้นทุน</p>	<p>-วิทยากรอธิบายให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีใช้วัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมต่างๆที่ต้องใช้ในพริกแกงส้ม</p> <p>-วิทยากรอธิบายวิธีพริกผัดหมูวิทยากรสาธิตพริกแกงส้ม</p> <p>-ให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติพริกแกงส้ม</p>	3	7
4	ทักษะการทำน้ำพริกปลา	<p>1.จัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในน้ำพริกปลาได้ถูกต้อง</p> <p>2.บอกประเภทส่วนผสมน้ำพริกปลาได้</p> <p>3.เลือกซื้อเครื่องปรุงในน้ำพริกปลาได้</p> <p>4.ประกอบอาหารประเภทน้ำพริกปลาได้</p>	<p>1.การจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในน้ำพริกปลาได้ถูกต้อง</p> <p>2.ส่วนผสมในน้ำพริกปลา</p> <p>3.การเลือกซื้อส่วนผสม</p> <p>4.น้ำพริกปลา</p> <p>5.การคำนวณอาหารที่ทำเสร็จแล้ว</p> <p>- ปริมาณ</p> <p>-ราคาต้นทุน</p>	<p>-วิทยากรอธิบายให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีใช้วัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมต่างๆที่ต้องใช้ในน้ำพริกปลา</p> <p>-วิทยากรอธิบายน้ำพริกปลาวิทยากรสาธิตน้ำพริกปลา</p> <p>-ให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติ น้ำพริกปลา</p>	2	3

		5.คำนวณปริมาณและราคาอาหารได้				
5	การบริหารจัดการ	1. บอกแหล่งวัตถุดิบในท้องถิ่น/ตลาดได้ 2. บอกถึงแนวทางการจำหน่ายและการตลาดด้วยสื่อเทคโนโลยีได้	1.แหล่งวัตถุดิบในท้องถิ่น/ตลาดได้ 2.จำหน่ายและช่องทางการตลาดด้วยสื่อเทคโนโลยี	1.วิทยากรและผู้เรียนร่วมแสดงความคิดเห็นในเรื่องแหล่งวัตถุดิบในท้องถิ่น/ตลาด 2.วิทยากรนำเสนอช่องทางการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางสื่อเทคโนโลยีเช่น Line, Facebook	1	

### สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ / ใบความรู้ การทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ
2. ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น / สื่อบุคคล / สื่อจากอินเทอร์เน็ต/ วิทยากรผู้ชำนาญด้านการทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ
3. การอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ
5. ฝึกปฏิบัติจริง

### การวัดผลประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การมีส่วนร่วม
2. การสังเกตการณ์ปฏิบัติจริง
3. กิจกรรมของกลุ่ม/ชิ้นงาน

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงาน( ตามรายวิชาที่เรียน/ตามหลักสูตร )ที่ได้มาตรฐาน

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

- 1.หลักฐานการสมัคร
- 2.เอกสารลงทะเบียนเรียน
- 3.หลักฐานการประเมินผลระหว่างเรียน
- 4.บันทึกขออนุมัติจบหลักสูตร
- 5.วุฒิบัตร
- 6.ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

## การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำน้ำพริกเพื่อการค้า สามารถนำความรู้และประสบการณ์ เทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพ วิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น