

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
วิชาการทำน้ำพริกเพื่อประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

ความเป็นมา

ในสภาพปัจจุบันประชาชนต้องประสบปัญหาค่าครองชีพสูงขึ้น แต่รายได้ที่หาเลี้ยงครอบครัวไม่เพียงพอ กับรายจ่าย เกิดปัญหาการกู้หนี้ยืมสิน และปัญหาการว่างงาน หนทางหนึ่งของการพัฒนาชุมชน คือ การส่งเสริม อาชีพ และให้ความรู้แก่ประชาชนผู้มีรายได้น้อยในชุมชน เพื่อจะได้นำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพเป็น อาชีพหลัก หรืออาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว และส่งเสริมให้ประชาชนยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจ พอเพียง ซึ่งเป็นปรัชญาที่ชี้แนวทางปฏิบัติตน โดยคำนึงถึงความพอประมาณ ความมีเหตุผลและการสร้างภูมิคุ้มกัน ที่ดี เป็นการแก้ไขปัญหาความยากจนและลดปัญหาการว่างงาน ปัจจุบันมีการแปรรูปผลผลิตทาง การเกษตร การ ถนอมอาหาร การแปรรูปอาหาร การปรับปรุงสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับความเป็นอยู่ การ จัดการทรัพยากร ครอบครัวยุคใหม่และชุมชนให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ร่วมกัน และพัฒนาคุณภาพชีวิตความเป็น อยู่ให้ดีขึ้น พึ่งพาตนเองได้ เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

ดังนั้นเพื่อเป็นการส่งเสริม สนับสนุน และตอบสนองกับความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมายใน พื้นที่ จึงได้จัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง รูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรการทำน้ำพริกเพื่อการประกอบ อาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจ และพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมาย และผู้สนใจใน ตำบลให้สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและ ท่าเลที่ตั้ง ของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากร มนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและ เท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความ รับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิด รายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำน้ำพริกหลากหลาย
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัวหรือต่อยอดอาชีพได้

4. เพื่อให้มีความรู้ด้านเทคนิคการบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด การโฆษณา
5. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการพัฒนาอาชีพเดิม สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพโดยเฉพาะ ผู้ประกอบการ SME,OTOP และผู้ประกอบการอาชีพทั่วไป
3. นักศึกษา สกร. และประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ การการทำน้ำพริกแกงเผ็ด	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมาย ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนรู้แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ 3. อธิบายแนวโน้มความต้องการตลาดได้	1. ความหมายและสำคัญ ในการประกอบอาชีพของอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อประกอบอาชีพ 2. บอกแหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ 3.อธิบายแนวโน้มความต้องการตลาด	1. วิทยากรร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในเรื่องความหมายและความสำคัญการทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ และแหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ และแนวโน้มความต้องการของตลาดร่วมกับผู้เรียน	1	-
2	ทักษะการทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกแกงเผ็ด	1.จัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำพริกแกงเผ็ดได้ถูกต้อง 2.บอกประเภทส่วนผสมพริกแกงเผ็ดได้ 3.เลือกซื้อเครื่องปรุงในน้ำพริกแกงเผ็ดได้	1.การจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในน้ำพริกแกงเผ็ดได้ถูกต้อง 2.ส่วนผสมในน้ำพริกแกงเผ็ด 3.การเลือกซื้อส่วนผสม 4.ประกอบอาหารประเภทน้ำพริกแกงเผ็ด	-วิทยากรอธิบายให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีใช้วัสดุ อุปกรณ์และส่วนผสมต่าง ๆ ที่ใช้ในน้ำพริกแกงเผ็ด -วิทยากรอธิบายวิธีการทำน้ำพริกแกงเผ็ด -วิทยากรสาธิตการทำน้ำพริกแกงเผ็ด -ให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติทำน้ำพริกแกงเผ็ด	-	4

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้/ ใบความรู้การทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ
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. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น