

หลักสูตรวิชาการทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ จำนวน 33 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

ความเป็นมา

น้ำพริก เป็นเมนูที่อยู่คู่ครัวชาวไทยมาอย่างช้านาน เป็นที่นิยมในครัวเรือนทั่วประเทศตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน น้ำพริก มีมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา โดยคำว่า “น้ำพริก” มีความหมายมาจากการปรุงด้วยการนำสมุนไพร พริก กระเทียม หัวหอม เครื่องเทศกลิ่นแรง มาโขก บด รวมกัน เพื่อใช้สำหรับจิ้ม โดยมี ดอกแค มะเขือยาว แตงกวา ถั่วฝักยาว มะเขือม่วง ถั่วพู สัตว์น้ำต่างๆ เช่น ปลา กุ้ง คนในสมัยก่อนนิยมรับประทานสัตว์น้ำมากกว่าสัตว์บก จึงอาจคิดค้นน้ำพริกขึ้นเพื่อเพิ่มรสชาติ และดับกลิ่นคาวต่างๆ น้ำพริกถูกใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารต่างๆ หรือใช้ในการรับประทานเป็นกับข้าวก็ได้ และยังได้รับความนิยมมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ซึ่งเมนูน้ำพริกหลากหลายมาก แต่ละภาคมีวิธีการทำที่แตกต่างกันตลอดจนประชาชนได้นำความรู้มาประยุกต์สามารถเกิดเป็นอาชีพพัฒนาคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่ให้ดีขึ้นพึ่งพาตนเองได้ เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย ได้ตระหนักถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ จำนวน 33 ชั่วโมง เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจ และพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมาย และผู้สนใจในตำบลให้สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวต่อไป

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. มุ่งพัฒนาคนให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกันและสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดประสงค์การเรียนรู้

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำน้ำพริกเพื่อประกอบอาชีพ
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

1. กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
3. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

การทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ หลักสูตรจำนวน 33 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี 8 ชั่วโมง

- ภาคปฏิบัติ 25 ชั่วโมง

รวม 33 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพในการทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ	1. สามารถอธิบาย ความหมายและความสำคัญของอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ 2. สามารถอธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก 3. สามารถบอกแนวทางการประกอบอาชีพได้	1.ความหมายและความสำคัญของอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ 2.ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก -ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพ จากความต้องการของตลาด -การลงทุน -กระบวนการผลิตการจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ 3.ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.วิทยากรอธิบายความหมายและความสำคัญในการทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ 2.ศึกษาความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกและวิทยากรอธิบายข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากความต้องการของตลาด การลงทุน กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำน้ำพริก 3.วิทยากรและผู้เรียน ร่วมกันวิเคราะห์ทิศทาง และรูปแบบวิธีการในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก	2 ชั่วโมง	-

โครงสร้างหลักสูตร (ต่อ)

แบบ กศน.ตน.15

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.	ทักษะการประกอบอาชีพในการทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ	1.ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัตถุดิบวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ 2.ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมขั้นตอนวิธีการทำ และมีทักษะในการทำน้ำพริกได้	1.การเตรียมวัตถุดิบ และวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริก 2.การทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ ส่วนผสม ขั้นตอนและวิธีการทำน้ำพริกประเภทต่างๆ เช่น -น้ำพริกแกงส้ม -น้ำพริกแกงป่า -น้ำพริกเผาปลาย่าง -น้ำพริกกากหมู -น้ำพริกปลาร้าบอง -น้ำพริกทอดกรอบ -น้ำพริกสะเดา	1.วิทยากรอธิบายให้ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ และวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริกประเภทต่างๆ 2.วิทยากรอธิบายส่วนผสม ขั้นตอนวิธีการทำน้ำพริกแกงเผ็ดวิทยากรสาธิตน้ำพริกประเภทต่างๆ เช่น -น้ำพริกแกงส้ม -น้ำพริกแกงป่า -น้ำพริกเผาปลาย่าง -น้ำพริกกากหมู -น้ำพริกปลาร้าบอง -น้ำพริกทอดกรอบ -น้ำพริกสะเดา	4 ชั่วโมง	25 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร (ต่อ)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.	การบริหารจัดการในการทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ	1.สามารถบริหารจัดการควบคุมวางแผนกระบวนการทำน้ำพริกได้ 2.บอกถึงแนวทางการจำหน่ายและการตลาด เพื่อการประกอบอาชีพ	1.การบริหารจัดการการผลิตและพัฒนา รูปแบบผลิตภัณฑ์การทำน้ำพริก -การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลที่ต้องการ -ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 2.แนวทางการจัดจำหน่าย และการตลาดเพื่อการประกอบอาชีพ -	1.ให้ผู้เรียนสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นบริหารจัดการควบคุมวางแผนกระบวนการทำน้ำพริก -การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ -ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 2.วิทยากรนำเสนอช่องทางการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางสื่อเทคโนโลยี เช่น Line, Facebook	2 ชั่วโมง	

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น, สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญ
3. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ เช่น แผ่นพับ ใบปลิว YouTube ใบความรู้
4. ชิ้นงาน

การวัดผลประเมินผล

1.การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี

1.1 ระหว่างเรียน ได้แก่ บันทึกการอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทําน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง

1.2 การจบหลักสูตร ได้แก่ แบบ กศ.ตน.7(1) และ กศ.ตน.7(2)

- 2.การสังเกตจากความสนใจ การปฏิบัติ ของผู้เรียน
- 3.ชิ้นงานที่เสร็จสมบูรณ์

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- 1.มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 2.มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
- 3.ผลงาน/ชิ้นงาน ที่มีคุณภาพ

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

.....งานหลักสูตร

(นางสุกัญญา นิลรัตน์)

งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

()

ครูผู้สอน/วิทยากร

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางสาวญาณัฐนิษฐ์ พุทธกุลหิรัญเมธา)

หัวหน้าการจัดการศึกษา

.....ผู้อนุมัติ

(นายกําจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย