

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ จำนวน 40 ชั่วโมง
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 สัตว์น้ำต่าง ๆ เช่น ปลา กุ้ง คนในสมัยก่อนนิยมรับประทานสัตว์น้ำมากกว่าสัตว์บก จึงอาจคิดค้นน้ำพริกขึ้นเพื่อเพิ่มรสชาติ และดับกลิ่นคาวต่าง ๆ น้ำพริกถูกใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารต่าง ๆ หรือใช้ในการรับประทานเป็นกับข้าวก็ได้ และยังได้รับความนิยมมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ซึ่งเมนูน้ำพริกหลากหลายมาก แต่ละภาคมีวิธีการทำที่แตกต่าง รสชาติก็ต่างกัน ตลอดจนประชาชนได้นำความรู้มาประยุกต์สามารถเกิดเป็นอาชีพพัฒนาคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่ให้ดีขึ้นพึ่งพาตนเองได้ เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย ได้ตระหนักถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ จำนวน 40 ชั่วโมง เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจ และพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมาย และผู้สนใจในตำบลให้สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัวต่อไป

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
3. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการเปลี่ยนอาชีพ

ระยะเวลา

- ภาคทฤษฎี 13 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 27 ชั่วโมง
- รวม 40 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพในการทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ	1. สามารถอธิบาย ความหมายและความสำคัญของอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ 2. สามารถอธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก 3. สามารถบอกแนวทางการประกอบอาชีพได้	1. ความหมายและความสำคัญของอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ 2. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก - ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากความต้องการของตลาด - การลงทุน - กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ 3. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรอธิบายความหมายและความสำคัญในการทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ 2. ศึกษาความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกและวิทยากรอธิบายข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากความต้องการของตลาด การลงทุน กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำน้ำพริก 3. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ทิศทาง และรูปแบบวิธีการในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก	3 ชั่วโมง	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพในการทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ	1. ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ 2. ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสม ขั้นตอนวิธีการทำ และมีทักษะในการทำน้ำพริกได้	1. การเตรียมวัตถุดิบ และวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริก 2. การทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ ส่วนผสม ขั้นตอน และวิธีการทำน้ำพริกประเภทต่างๆ เช่น	1. วิทยากรอธิบายให้ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ และวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริกประเภทต่างๆ	8 ชั่วโมง	27 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร (ต่อ)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<ul style="list-style-type: none"> - น้ำพริกแกงส้ม - น้ำพริกแกงป่า - น้ำพริกเผาปลาอย่าง - น้ำพริกกากหมู - น้ำพริกปลาร้าบอง - น้ำพริกทอดกรอบ - น้ำพริกสะเดา 	2. วิทยาการอธิบายส่วนผสม ขั้นตอนวิธีการทำน้ำพริกแกงเผ็ดวิทยาการสาธิตน้ำพริกประเภทต่างๆ เช่น <ul style="list-style-type: none"> - น้ำพริกแกงส้ม - น้ำพริกแกงป่า - น้ำพริกเผาปลาอย่าง - น้ำพริกกากหมู - น้ำพริกปลาร้าบอง - น้ำพริกทอดกรอบ - น้ำพริกสะเดา 		-
3	การบริหารจัดการในการทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ	1. สามารถบริหารจัดการควบคุมวางแผนกระบวนการทำน้ำพริกได้ 2. บอกถึงแนวทางการจำหน่ายและการตลาด เพื่อการประกอบอาชีพ	1. การบริหารจัดการการผลิตและพัฒนาารูปแบบผลิตภัณฑ์การทำน้ำพริก <ul style="list-style-type: none"> - การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ - ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 2. แนวทางการจัดจำหน่าย และการตลาด เพื่อการประกอบอาชีพ	1. ให้ผู้เรียนสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นบริหารจัดการควบคุมวางแผนกระบวนการทำน้ำพริก <ul style="list-style-type: none"> - การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ - ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 2. วิทยากรนำเสนอช่องทางการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางสื่อเทคโนโลยี เช่น Line, Facebook	2 ชั่วโมง	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. แหล่งเรียนรู้ / ภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. วิทยากร

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสวยงาม
3. ชิ้นงาน การสังเกต

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านหลักเกณฑ์การประเมิน

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรการศึกษาออกโดยสถานศึกษา

หลักฐานการผ่านการอบรม

วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

.....งานหลักสูตร

(นางสุกัญญา นิรัตน์)

งานการศึกษาต่อเนื่อง

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางน้ำค้าง แก้วกล้า)

ครูผู้สอน/วิทยากร

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางสาวญาณัฐนิษฐ์ พุทธกุลหิรัญเมธา)

หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษานอกระบบฯ

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(.....)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

.....ผู้อนุมัติ

(นายกำจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการ สถานศึกษา กศน.อำเภอพรานกระต่าย
ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการ สถานศึกษา สกร.อำเภอพรานกระต่าย