

หลักสูตรการจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
หลักสูตรการทำน้ำพริก จำนวน 10 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลองลาน



ความสำคัญ

จากการสำรวจชุมชน วิถีชีวิตความเป็นอยู่ การดำรงชีวิต วัฒนธรรมการบริโภค ภูมิปัญญาและความต้องการ มีอาชีพเกษตรกรรม ปลูกข้าว ปลูกข้าวโพด ปลูกพริก ปลูกหอม กระเทียม เกือบทุกครอบครัว มีทั้งปลูกไว้รับประทานในครัวเรือน รวมทั้งปลูกเพื่อจำหน่าย มีผลผลิตเพียงพอใช้ในชุมชนและเหลือจำหน่ายออกนอกชุมชน กับทั้งวิถีชีวิต วัฒนธรรมการบริโภคของคนในชุมชน ยังนิยมบริโภคที่จะบริโภคน้ำพริกซึ่งเป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมของประชาชน การประกอบอาชีพน้ำพริกยังเป็นอาชีพที่ต้องอยู่คู่ชาวอำเภอลองลาน แต่เนื่องจากภูมิปัญญาการทำน้ำพริกนั้นมีแต่จะหายไปเนื่องจากคนรุ่นหลังไม่ได้รับถ่ายทอด และจากการสำรวจ การสอบถามความต้องการพบว่า กลุ่มสตรีมีความต้องการเรียนรู้ การทำน้ำพริกจากภูมิปัญญา เพื่อสืบทอดอาชีพของชุมชน และเป็นการถนอมอาหารเพิ่มมูลค่าผลผลิตมากยิ่งขึ้น

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลองลาน ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพของคนในชุมชน จึงได้จัดทำหลักสูตร น้ำพริก จำนวน 10 ชั่วโมง เพื่อเป็นการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น และให้ประชาชนนำองค์ความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปพัฒนาอาชีพในชุมชนที่หลากหลาย มีรายได้มากยิ่งขึ้น

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
 2. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
 3. เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551
- ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับหนึ่ง

จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้ความเข้าใจการทำน้ำพริก
2. มีทักษะในการทำน้ำพริก
3. มีเจตคติที่ดีต่อการทำน้ำพริก

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	จำนวน	3	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	7	ชั่วโมง
รวม	จำนวน	10	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นการทำน้ำพริก	1. ผู้เรียนสามารถอธิบายความรู้เบื้องต้น สามารถบอกขั้นตอนในการทำน้ำพริก	1. ความรู้พื้นฐานด้านการทำน้ำพริก 1.1 อุปกรณ์การทำน้ำพริก 1.2 ความรู้เกี่ยวกับน้ำพริก 1.3 การจัดการควบคุมคุณภาพการทำน้ำพริก	1. วิทยากรให้ความรู้และอธิบายความเป็นมา และการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ในการทำน้ำพริก 2. วิทยากรนำน้ำพริกเป็นตัวอย่าง พร้อมอธิบาย 3. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน	1 ชม.	-
2	การประกอบอาชีพการทำน้ำพริก	1. ผู้เรียนสามารถทำน้ำพริก ได้	1.1 ขั้นตอนการทำน้ำพริก 1.1 รูปแบบการทำน้ำพริก 1.2 การทำน้ำพริก	1. วิทยากรอธิบายขั้นตอนและสาธิตการทำน้ำพริก 2. ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำน้ำพริก	1 ชม.	7 ชม.
3.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก	1.คิดต้นทุน -กำไร จำหน่าย 2.อธิบายช่องทางการจัดการตลาด	1. คิดต้นทุน -กำไร 2. ช่องทางการจัดการตลาดการทำน้ำพริก	1.วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุน – กำไร 2.วิทยากรให้ความรู้เรื่องการบริหารจัดการตลาด 2.1 ฐานข้อมูลลูกค้าวิเคราะห์ความต้องการของตลาด 2.2 การประชาสัมพันธ์สินค้าให้เข้าถึงตลาด 2.3 การส่งเสริมการขาย	1 ชม.	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. ตัวอย่างน้ำพริก
3. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ
4. สื่อทางอินเทอร์เน็ต
5. สื่อบุคคล ผู้รู้ ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการชิ้นงานที่มีคุณภาพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ผู้เรียนต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80 ของเวลาเรียน
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60
3. มีผลงานชิ้นงานผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจบหลักสูตร

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ใน
สาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

.....งานหลักสูตร

(นางคุณัญญากานซ์ ทาลายา)

งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางสังวาลย์ พิบุรณ์)

วิทยาการ

.....ผู้อนุมัติ

(นายรามินทร์ มูลไธสง)

ครู รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองลาน