

หลักสูตร การทำน้ำพริก จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาวนวรถักษบุรี

ความเป็นมา

น้ำพริก เป็นอาหารคู่ครัวของคนไทยมาช้านาน เป็นความภาคภูมิใจของคนไทยที่บรรพชน รุ่นเก๋าก่อน ได้สร้างสรรค์อาหารจากการผสมผสานพืชพรรณต่าง ๆ ที่มีหลากหลายในท้องถิ่นให้ได้อาหารแสนอร่อย อย่างกลมกลืน จนมีหลายท่านที่กล่าวว่าถ้าขาดน้ำพริกแล้วทานข้าวไม่อร่อย ไม่เพียงการกระตุ้นให้ทานอาหาร ได้เพิ่มขึ้นเท่านั้น น้ำพริกคู่ครัวไทยยังมีมากด้วยคุณค่าของสารอาหารและประโยชน์ทางยาสมุนไพร อีกทั้ง แม่บ้านสมัยนี้กลายเป็นแม่บ้านสูตรสำเร็จกันไปหมดแล้ว ผู้หญิงนอกจากทำงานบ้านแล้วยังทำงานนอกบ้าน เหมือนกันอะไรที่สะดวกและรวดเร็วถือว่าเป็นสิ่งดี อาชีพขายน้ำพริกสำเร็จรูปนี้ ทำเงินให้กับผู้ประกอบการมา นึกต่อนักแล้ว อย่างที่เห็น น้ำพริกสำเร็จรูปในกระปุกสวยงามที่สามารถขายส่งออกได้ ปีละมาก ๆ อาชีพขาย น้ำพริกสำเร็จรูปจึงถือว่าเป็นอาชีพทำเงินที่มองข้ามไม่ได้ และน้ำพริกสำเร็จรูปที่นิยม มากคือ น้ำพริกตาแดง น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกนรก ซึ่งเป็นที่ต้องการของตลาด

สกร.ระดับอำเภอชาวนวรถักษบุรี จึงส่งเสริมการเรียนรู้หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องการทำน้ำพริกขึ้น เพื่อการขานมุงเน้นให้ผู้สนใจ เมื่อศึกษาหลักสูตรนี้แล้วสามารถนำไปปฏิบัติได้จริง เนื่องจากสิ่งที่น่าสนใจทำ น้ำพริกสามารถหาได้ง่ายในท้องถิ่น มีต้นทุนในการผลิตน้อยและสามารถจำหน่ายได้ง่าย

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
2. เป็นหลักสูตรที่ยืดหยุ่น ทั้งเนื้อหา ระยะเวลาเรียน และการจัดกระบวนการเรียนรู้

จุดมุ่งหมาย

1. อธิบายความเป็นมาของการทำน้ำพริกได้
2. อธิบายการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ได้อย่างเหมาะสม
3. สามารถทำน้ำพริกได้
4. คิดต้นทุน กำไร การจำหน่ายน้ำพริกได้
5. อธิบายช่องทางการจัดการตลาดของผลิตภัณฑ์น้ำพริกได้

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 5 ชั่วโมง

จำนวน 10 ชั่วโมง

เนื้อหาหลักสูตร

1. ความเป็นมาของการทำน้ำพริก
2. การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ได้อย่างเหมาะสม
3. ขั้นตอนการทำน้ำพริก
4. การคิดต้นทุน กำไร การจำหน่ายน้ำพริก
5. ช่องทางการจัดการตลาดของผลิตภัณฑ์น้ำพริก

การจัดการเรียนรู้

การบรรยายให้ความรู้ การสาธิต การลงมือปฏิบัติ การอธิบายแลกเปลี่ยนประสบการณ์เรียนรู้

สื่อและแหล่งการเรียนรู้

1. สื่อบุคคล ผู้รู้ ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

กรอบการประเมิน	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1. ความรู้ความเข้าใจ ในเนื้อหาสาระ (20)	- ทดสอบความรู้ความเข้าใจ - สอบถามความรู้ความเข้าใจ	- คะแนนเต็ม 20 คะแนน - ต้องได้ 12 คะแนนขึ้นไปจึงจะถือว่าผ่าน
2. ทักษะการปฏิบัติ (40)	- สังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม - ประเมินโดยให้สาธิต/แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ - กรณีไม่มีการปฏิบัติจัดทำผลงานให้ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	- ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอน - คล่องแคล่ว รวดเร็ว ไม่มีข้อผิดพลาด/ปัญหา หากมีปัญหาสามารถแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว
3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40)	- สังเกต/ตรวจสอบผลงาน/ ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	- ความถูกต้อง/ความสมบูรณ์ - ความแข็งแรงคงทน/ความสวยงาม - ประณีต - ความประหยัด - ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายสภาพพื้นที่ ฯลฯ ทั้งนี้เกณฑ์การพิจารณาขึ้นอยู่กับลักษณะหรือธรรมชาติของวิชา/หลักสูตรนั้น
รวมคะแนน (100)		

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอนผลการเรียน

เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน โดยพิจารณาจากจำนวนชั่วโมงและความสอดคล้องกับมาตรฐานการเรียนรู้และตัวชี้วัดตามหลักสูตรสถานศึกษารายวิชาเลือกสาระการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก	อธิบายความเป็นมาของการทำน้ำพริกได้	ความเป็นมาของการทำน้ำพริก	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการทำน้ำพริกชนิดต่าง ๆ 2. วิทยากรและผู้เรียนสนทนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน	2 ชั่วโมง	-
2	แนวทางการเลือกวัสดุอุปกรณ์การทำน้ำพริก	อธิบายการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ได้อย่างเหมาะสม	การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ได้อย่างเหมาะสม	1. วิทยากรให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ 1.1 อุปกรณ์การทำน้ำพริก 1.2 การคัดเลือกส่วนผสมของน้ำพริกแต่ละชนิด	1 ชั่วโมง	-
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	คิดต้นทุน กำไร การจำหน่ายผลิตภัณฑ์น้ำพริกได้	การคิดต้นทุน กำไร การจำหน่ายผลิตภัณฑ์น้ำพริก	1.วิทยากรอธิบายวิธีการลดต้นทุนการทำน้ำพริก 2.วิทยากรให้ความรู้การทำบัญชีรายรับ/รายจ่าย และให้ผู้รับบริการลงมือปฏิบัติทำบัญชีรายรับ/รายจ่าย	1 ชั่วโมง	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4	การตลาดอาชีพ การทำน้ำพริก	อธิบายช่องทางการ จัดการตลาดของการทำ น้ำพริก	ช่องทางการจัดการ ตลาดของการทำ น้ำพริก	1. วิทยากรให้ความรู้เรื่อง การบริหารจัดการการตลาด 2. วิทยากรให้ความรู้เรื่อง การประชาสัมพันธ์สินค้า 3. วิทยากรให้ความรู้เรื่อง การส่งเสริมการขาย 4. วิทยากรให้ความรู้เรื่อง กระบวนการจัดการตลาด	1 ชั่วโมง	
5	ทักษะการทำ น้ำพริก	สามารถทำน้ำพริกได้	ขั้นตอนการทำ น้ำพริก	1. วิทยากรอธิบายขั้นตอน การทำน้ำพริกและให้ผู้เรียน ลงมือปฏิบัติ (โดยให้กลุ่ม สมาชิกเลือกทำน้ำพริก เพียง 1 ชนิด) 1.1 น้ำพริกผัดหมู 1.2 น้ำพริกนรก 1.3 น้ำพริกปลาธำสับ 1.4 น้ำพริกปลาอย่าง 1.5 น้ำพริกกล้วยไข่		5 ชั่วโมง