

หลักสูตรวิชาการทำน้ำพริกนรก จำนวน ๕ ชั่วโมง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้ มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความ แข็งแรงให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษา เพื่อเพิ่มศักยภาพและขีด ความ สามารถให้ ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ ศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่ง พัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน จากการสำรวจข้อมูลประชาชนในพื้นที่ตำบลคลองแม่ลาย พบว่า การประกอบอาชีพหลัก ส่วนใหญ่จะ ประกอบอาชีพทางการเกษตร คือ การปลูกมัน ข้าวโพด รองลงมาคือ รับจ้าง แต่ด้วยสภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ราคาผลผลิตทางการเกษตรขายไม่ได้ราคา ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่ เพียงพอกับในปัจจุบัน ในด้านวิถีชีวิต วัฒนธรรมการบริโภคของคนในชุมชน พบว่านิยมบริโภคน้ำพริกกันทุก ครัวเรือน ซึ่งมักจะขาดไม่ได้ในการ รับประทานอาหารแต่ละมื้อ น้ำพริกยังเป็นอาหารสุขภาพชั้นเยี่ยม เพราะทั้ง ส่วนผสมและวิธีการกินคู่กับผัก เคียงได้ประโยชน์ทั้งโปรตีน วิตามิน ครบถ้วน สำหรับวิถีทำกาย และประหยัดอีกด้วย ส่วนผสมหลักของ น้ำพริกนั้นส่วนมากจะใช้พืชผักสมุนไพรที่นิยมปลูกเป็นผักสวนครัวที่หาได้ง่ายมีประโยชน์กับ ร่างกาย จากข้อมูลดังกล่าว การส่งเสริมให้ประชาชนประกอบอาชีพเสริม นำภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีอยู่มาพัฒนา ปรับปรุง ส่งเสริม การผลิตเพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางใน การประกอบอาชีพ มีแนวทางในการ รวมกลุ่มอาชีพ และพัฒนาอาชีพโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้เกิด ประโยชน์และมีประสิทธิภาพ

ศกร.ตำบลคลองแม่ลาย จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกนรก เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะ และสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ทำด้าน ได้แก่ ศักยภาพของ ทรัพยากรธรรมชาติ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของ ศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถี และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
๒. เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิด รายได้ที่มั่นคง และยั่งยืนในอาชีพ
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

จุดมุ่งหมาย การทำน้ำพริกนรกมีจุดมุ่งหมายเพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำน้ำพริกนรก

กลุ่มเป้าหมายประชาชนทั่วไป

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ว่างงาน
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาต่อยอดอาชีพ

ระยะเวลา

	จำนวน ๕ ชั่วโมง	
ภาคทฤษฎี	จำนวน	๒ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	๓ ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร วิชาการทำน้ำพริกนรกจำนวน ๕ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกนรก	๑.๑ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ มีทักษะและมีความพร้อมทั้งด้านร่างกายและจิตใจ ๑.๒ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้วัสดุและเครื่องมือในการทำน้ำพริกนรกอย่างถูกต้อง ๑.๓ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทิศทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกนรกได้	๑.๑ ความสำคัญในการเลือกประกอบอาชีพธุรกิจการทำน้ำพริกนรก ๑.๒ การทำน้ำพริกต่าง ๆ ๑.๓ ทิศทางในการเลือกประกอบอาชีพการทำน้ำพริกนรก	๑.๑ วิทยากรอธิบายการเลือกช่องทางการทำน้ำพริกนรก ๑.๒ วิทยากรอธิบายธุรกิจในตัวผลิตภัณฑ์สามารถสร้างรายได้ ๑.๓ วิทยากรอธิบายความรู้เบื้องต้นในการทำน้ำพริกนรก ๑.๔ ช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ทางเฟสบุ๊ค ไลน์ เพจ เป็นต้น	๓๐ นาที	
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกนรก	๒.๑ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายวิธีการเตรียมทำน้ำพริกนรกได้ ๒.๒ เพื่อแนะนำแนวทางให้ผู้เรียนสามารถประกอบธุรกิจโดยการผลิตสินค้าด้วยตนเองได้ ๒.๓ เพื่อให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกนรกได้	๒.๑ วิธีการเตรียมทำน้ำพริกนรก ๒.๒ แนวทางการประกอบธุรกิจโดยการผลิตสินค้าด้วยตนเอง ๒.๓ ฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกนรก	๒.๑ วิทยากรแนะนำส่วนประกอบของการทำน้ำพริกนรก พร้อมทั้งแนะนำการประกอบธุรกิจด้วยตนเอง ๒.๒ วิทยากรสาธิตวิธีการทำน้ำพริกนรก - การเลือกวัตถุดิบการทำน้ำพริกนรก - เทคนิคเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ - วัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมของการทำ น้ำพริกนรก ๒.๓ สาธิต/ฝึกปฏิบัติ การทำน้ำพริกนรก	๓๐ นาที	๑ ชั่วโมง
๓. ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกนรก	๓.๑ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายวิธีการเตรียมทำน้ำพริกนรกได้ ๓.๒ เพื่อแนะนำแนวทางให้ผู้เรียนสามารถประกอบธุรกิจโดยการผลิตสินค้าด้วยตนเองได้ ๓.๓ เพื่อให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกนรก	๓.๑ วิธีการเตรียมทำน้ำพริกนรก ๓.๒ แนวทางการประกอบธุรกิจโดยการผลิตสินค้าด้วยตนเอง ๓.๓ ฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกนรก	๓.๑ วิทยากรแนะนำส่วนประกอบของการทำน้ำพริกนรก พร้อมทั้งแนะนำการประกอบธุรกิจด้วยตนเอง ๓.๒ วิทยากรสาธิตวิธีการทำน้ำพริกนรก - การเลือกวัตถุดิบการทำน้ำพริกนรก - เทคนิคเกี่ยวกับการเลือก	๓๐ นาที	๑ ชั่วโมง

	ได้		วัตถุประสงค์ - วัตถุประสงค์และส่วนผสมของ การทำน้ำพริกนรก ๓.๓ สาธิต/ฝึกปฏิบัติ การทำ น้ำพริกนรก		
๔. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกนรก	๔.๑ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบริหารจัดการทำการทำน้ำพริกนรกได้อย่างถูกต้อง ๔.๒ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดการตลาดในการการทำน้ำพริกนรกได้	๔.๑ การบริหารจัดการในการทำน้ำพริกนรก ๔.๒ การบริหารจัดการตลาด แหล่งจำหน่าย	๔.๑ วิทยากรอธิบายสาระความรู้ให้แม่นยำในการปฏิบัติจริง ๔.๒ วิทยากรอธิบายแหล่งจำหน่ายการตลาด ฐานข้อมูล	๓๐ นาที	๑ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. วิทยากร
๒. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๓. เอกสารประกอบการเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การมีส่วนร่วม
๒. การประเมินผลงานระหว่างการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสวยงาม

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. ผ่านการประเมินทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. ประเมินผลงาน/ชิ้นงาน

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากจบหลักสูตร

ชิ้นงาน / ใบสำคัญผ่านการจบหลักสูตร