

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ วิชาการทำน้ำพริกปลาร้าสมุนไพร จำนวน 5 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอทรายทองวัฒนา



ความเป็นมา

น้ำพริก ถือเป็นอาหารของคนไทยที่คู่กับคนไทยมาทุกยุคทุกสมัย และยังเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ เพียงพอต่อความต้องการของร่างกายที่สำคัญ ซื้อง่าย-ขายคล่อง

การประกอบอาชีพขายน้ำพริกจึงเป็นอาชีพที่สามารถสร้างกำไรให้แก่เจ้าของร้านจำนวนมาก เพราะผู้คนในปัจจุบัน ไม่มีเวลาในการทำน้ำพริก จึงเป็นอีกทางเลือกหนึ่ง ที่ให้ผู้บริโภคหันมาซื้อน้ำพริก เพราะนอกจากจะเป็นการประหยัดเวลาแล้ว ยังมีรสชาติอร่อย มีความสะดวกและรวดเร็วโดยที่เราไม่ต้องใช้เวลาทำกินเองสามารถเลือกซื้อกลับไปทานที่บ้านก็ได้ การเปิดร้านขายน้ำพริกสามารถทำได้หลายรูปแบบ เช่น เปิดเป็นร้านขายน้ำพริกอยู่กับที่โดยเฉพาะ ที่สามารถขายได้ตั้งแต่เช้าถึงเย็น ขายแบบออนไลน์

อาชีพขายน้ำพริกจึงเป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งของอาชีพที่สามารถสร้างรายได้หลัก รายได้เสริม ผู้ที่ตัดสินใจเลือกอาชีพนี้จึงจำเป็นต้องศึกษา หรือทำความเข้าใจพอสมควร และจำเป็นที่จะต้องได้ผู้ที่มีประสบการณ์จริงมาถ่ายทอดความรู้ ด้วยเหตุผลดังกล่าว ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอทรายทองวัฒนา จึงได้จัดทำหลักสูตร วิชาการทำน้ำพริกปลาร้าสมุนไพร ขึ้นให้กับประชาชนที่สนใจ ได้มีช่องทางในการขยายอาชีพ ให้กับประชาชนที่ต้องการมีรายได้ ประกอบกับทางกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดนโยบายการจัดการศึกษาด้านอาชีพ เพื่อให้สถานศึกษาจัดการเรียนการสอนให้กับประชาชนเพื่อเป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

นโยบายการดำเนินงานของสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ได้มีการจัดสรรงบประมาณเกี่ยวกับการขยายโอกาสในการเข้าถึงบริการ การศึกษาและการเรียนรู้อย่างต่อเนื่องตลอดชีวิต การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชนทุกช่วงวัย มุ่งเน้นการฝึกหลักสูตร วิชาชีพ ที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน เพื่อการพัฒนาอาชีพและเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพ

อาชีพการทำอาหาร วิชาการทำน้ำพริกปลาร้าสมุนไพร ถือเป็นอาชีพหนึ่ง ที่สามารถทำเป็นอาชีพหลัก และอาชีพเสริม สร้างงาน สร้างรายได้ ให้กับ ครอบครัวได้อย่างมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพการพัฒนาหลักสูตรวิชาการทำน้ำพริกปลาร้าสมุนไพร กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับสภาพบริบทของชุมชน และวิถีของชุมชน
2. มุ่งพัฒนาประชาชนอำเภอทรายทองวัฒนาให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะ วิชาการทำน้ำพริกปลาร้าสมุนไพร
2. มีความรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างเหมาะสม
3. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ผู้ไม่มีอาชีพ

ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

ทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

รวม 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การทำ ปลาร้าผัด ทรงเครื่อง สมุนไพร	เพื่อให้ผู้เรียน สามารถ 1. มีความรู้พื้นฐาน เรื่องการทำปลาร้า ผัดทรงเครื่อง สมุนไพรได้ 2. บอกวัสดุอุปกรณ์ ที่จำเป็นในการทำ ปลาร้าผัดทรงเครื่อง สมุนไพรได้ 3. อธิบายและ ปฏิบัติการทำปลาร้า ผัดทรงเครื่อง สมุนไพรได้	1. ความรู้พื้นฐานเรื่อง การทำปลาร้าผัด ทรงเครื่องสมุนไพร 2. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ใน การทำปลาร้าผัด ทรงเครื่องสมุนไพร 3. สาธิตการทำปลาร้า ผัดทรงเครื่องสมุนไพร 4. ฝึกปฏิบัติ 5. การพัฒนาคุณภาพ ปลาร้าผัดทรงเครื่อง สมุนไพรและการตลาด 6. ประเมินผลงาน/ ชิ้นงาน	1. วิทยากรบรรยายความรู้ พื้นฐานเรื่อง การทำปลาร้าผัดทรงเครื่องสมุนไพร 2. วิทยากรอธิบายวิธีการใช้วัสดุ อุปกรณ์ และการใช้วัตถุดิบในการทำปลาร้าผัด ทรงเครื่องสมุนไพร 3. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำปลาร้าผัด ทรงเครื่องสมุนไพร และให้ผู้เรียนปฏิบัติ - การเตรียมเครื่องทำปลาร้าผัด ทรงเครื่องสมุนไพร - การทำปลาร้าผัดทรงเครื่องสมุนไพร - การใส่บรรจุภัณฑ์ 4. วิทยากรให้ความรู้เรื่อง - เทคนิคการทำปลาร้าผัดทรงเครื่องสมุนไพร - การบรรจุภัณฑ์ - การตลาด/การจำหน่าย	1	4

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารใบความรู้ในการบรรยายและสาธิตอาชีพและการฝึกปฏิบัติจริง
2. ภาพการทำปลาร้าผัดทรงเครื่องสมุนไพร และแจ่วบองปลาร้าสมุนไพร
3. ผู้รู้/ภูมิปัญญา ที่ชำนาญการ
4. วัตถุดิบอุปกรณ์ในการทำปลาร้าผัดทรงเครื่องสมุนไพร และแจ่วบองปลาร้าสมุนไพรที่มีการใช้จริง

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การวัดและประเมินผล

1. แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน
2. แบบสังเกตพฤติกรรม
3. แบบประเมินผลชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์

.....ผู้เสนอหลักสูตร
(.....)

คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

.....ประธานกรรมการ/ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอ
(.....)

.....ผู้เชี่ยวชาญ (วิทยากร)
(.....)

.....ประธาน/คณะกรรมการสถานศึกษา
(.....)

.....ข้าราชการ/ครู/ครูผู้ช่วย
(.....)

.....ผู้รับผิดชอบงานการศึกษาต่อเนื่อง
(.....)

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม