

## หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

ชื่อหลักสูตร ศึกษาน้ำพริกเพื่อการค้า (น้ำพริกปลาร้า) จำนวน ๙ ชั่วโมง  
ศูนย์ศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสังขะ

### ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษา เพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ ศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

ศูนย์ศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสังขะ ได้ดำเนินการสำรวจความต้องการ ด้านอาชีพของประชาชนในพื้นที่โดยการเข้าร่วมประชาคมร่วมกับผู้นำหมู่บ้าน จึงได้เล็งเห็นความสำคัญดังกล่าวจึงส่งเสริมให้ประชาชนประกอบอาชีพเสริมโดยนำวัฒนธรรมการบริโภค ภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีอยู่มาพัฒนาปรับปรุงส่งเสริมการผลิตเพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ และพัฒนาอาชีพโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้เกิด ประโยชน์และมีประสิทธิภาพ จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรวิชาน้ำพริกเพื่อการค้า (น้ำพริกปลาร้า) เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพและสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
๓. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจถึงวัฒนธรรมการบริโภคของคนในชุมชน บอกประโยชน์คุณค่าของน้ำพริกได้
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการเลือกสรรวัตถุดิบที่มีคุณภาพในการผลิต วิธีการคัดเลือกวัตถุดิบ ในการผลิตได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถปรุงน้ำพริกเพื่อการค้าน้ำพริกปลาร้าได้
๔. เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณธรรมจริยธรรมและเห็นช่องทางในการพัฒนาอาชีพ

### กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไป ในพื้นที่อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์
- ประชาชนทั่วไปที่สนใจ

### ระยะเวลา

๑. ภาคทฤษฎี	จำนวน	๓	ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ	จำนวน	๖	ชั่วโมง
รวม	จำนวน	๙	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความเป็นมาในการประกอบอาชีพวิชา น้ำพริกเพื่อการค้า(น้ำพริกปลาร้า)	๑.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจถึงวัฒนธรรมการบริโภคของคนใน ชุมชน เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ ๒.สามารถบอกประโยชน์ คุณค่า ของ น้ำพริกปลาร้าได้ ๓.บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	- ความเป็นมาของการทำน้ำพริกและประโยชน์ของการทำน้ำพริกเพื่อการค้า (น้ำพริกปลาร้า) -ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า (น้ำพริกปลาร้า) -ความต้องการตลาด -วัสดุอุปกรณ์ -การเลือกทำเลที่ตั้ง	๑.วิทยากรบรรยายเรื่อง -ความเป็นมา ประโยชน์ คุณค่า ของการทำน้ำพริกปลาร้า - ความต้องการตลาด - วัสดุอุปกรณ์ - การเลือกทำเลที่ตั้ง  ๒. วิทยากรและผู้เรียน ร่วมกันสรุปองค์ความรู้	๑	๑
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้วิชาการทำ น้ำพริกเพื่อการค้า (น้ำพริกปลาร้า) ๒. ขั้นตอนการปรุง น้ำพริกปลาร้า	วิธีการทำน้ำพริกปลาร้า -วิทยากรสาธิตขั้นตอนในการทำน้ำพริกปลาร้า -วิธีการและขั้นตอนในการทำน้ำพริกปลาร้า	๑.วิทยากรบรรยายเรื่อง - วิธีการและขั้นตอนในการทำน้ำพริกปลาร้า  ๒.วิทยากรและผู้เรียน ร่วมกันสรุปองค์ความรู้	๑	๓
๓	การออกแบบและบรรจุผลิตภัณฑ์ น้ำพริกปลาร้า	๑.เพื่อให้ประชาชนสามารถบรรจุภัณฑ์ น้ำพริกปลาร้าได้อย่างเหมาะสมและสวยงาม	การออกแบบและบรรจุผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาร้า -การออกแบบ -การบรรจุผลิตภัณฑ์ น้ำพริกปลาร้า	๑.วิทยากรบรรยายเรื่อง -การออกแบบและบรรจุผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาร้า  ๒.วิทยากรและผู้เรียน ร่วมกันสรุปองค์ความรู้	๓๐ นาที	๑
๔	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๑.เพื่อให้ประชาชนมีอาชีพทำบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ วิชา น้ำพริกเพื่อการค้า (น้ำพริกปลาร้า)	การจัดการตลาดในการทำน้ำพริกปลาร้า -การจำหน่ายน้ำพริกปลาร้า -การวางแผนการตลาด	๑.วิทยากรบรรยายเรื่อง -การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ  ๒. วิทยากรและผู้เรียน ร่วมกันสรุปองค์ความรู้	๓๐ นาที	๑
<b>รวม</b>					๓	๖
					๙	

## กระบวนการจัดการเรียนรู้

๑. การบรรยาย
๒. สาธิต
๓. ฝึกปฏิบัติจริง
๔. ศึกษาจากผู้รู้ และวิทยากร

## สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร/ใบความรู้/VCD/DVD เรื่องการทำน้ำพริกปลาร้า
๒. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน/วิทยากร

## การวัดผลและประเมินผล

๑. สังเกตการมีส่วนร่วมในกิจกรรมของผู้เข้ารับการอบรม
๒. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและจากการปฏิบัติระหว่างเรียน
๓. มีผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

## เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางสุนารินทร์ แก่นจันทร์ หลักสูตร วิชาน้ำพริกเพื่อการค้า (น้ำพริกปลาร้า) (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชม.) (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ ๒๐-๒๒ เดือนมิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๕ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน บ้านโคกใหญ่ หมู่ ๑๒ ตำบลกระเทียม อำเภอสังขะ จ.สุรินทร์

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๐ มิ.ย. ๒๕๖๕	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	<p><b>๑.ช่องทางการประกอบอาชีพวิชาน้ำพริกเพื่อการค้า (น้ำพริกปลาร้า )</b></p> <p>๑.๑ ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพวิชาน้ำพริกเพื่อการค้า (น้ำพริกปลาร้า)</p> <p>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพวิชาน้ำพริกเพื่อการค้า (น้ำพริกปลาร้า)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ความต้องการของตลาด</li> <li>- วัสดุอุปกรณ์</li> <li>- การเลือกทำเลที่ตั้ง</li> </ul> <p><b>๒.ทักษะการประกอบอาชีพวิชาน้ำพริกเพื่อการค้า (น้ำพริกปลาร้า )</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อุปกรณ์วิชาน้ำพริกเพื่อการค้า (น้ำพริกปลาร้า)</li> <li>- ความรู้เกี่ยวกับวิชาน้ำพริกเพื่อการค้า (น้ำพริกปลาร้า)</li> </ul>	เรียนวันละ ๓ ชม.  (จำนวน ๑ วัน)
๒๑ มิ.ย. ๒๕๖๕	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	<p><b>๒.ทักษะการประกอบอาชีพวิชาน้ำพริกเพื่อการค้า (น้ำพริกปลาร้า)</b></p> <p>๒.๑ ขั้นตอนวิชาน้ำพริกเพื่อการค้า (น้ำพริกปลาร้า)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำพริกเพื่อการค้า (น้ำพริกปลาร้า)</li> </ul>	เรียนวันละ ๓ ชม.  (จำนวน ๑ วัน)
๒๒ มิ.ย. ๒๕๖๕	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	<p><b>๓. การออกแบบและบรรจุผลิตภัณฑ์วิชาน้ำพริกเพื่อการค้า (น้ำพริกปลาร้า)</b></p> <p>๓.๑ การออกแบบและบรรจุผลิตภัณฑ์วิชาน้ำพริกเพื่อการค้า (น้ำพริกปลาร้า)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การออกแบบ</li> <li>- การบรรจุผลิตภัณฑ์วิชาน้ำพริกเพื่อการค้า (น้ำพริกปลาร้า)</li> </ul> <p><b>๔. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ</b></p> <p>๔.๑ การจัดการตลาดในวิชาน้ำพริกเพื่อการค้า (น้ำพริกปลาร้า)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การจำหน่าย</li> <li>- การวางแผนการตลาด</li> </ul>	เรียนวันละ ๓ ชม.  (จำนวน ๑ วัน)

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นางสุนารินทร์ แก่นจันทร์)

วันที่...../...../.....