

# หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ หลักสูตรการทำน้ำพริกนรกปลาอย่าง จำนวน 6 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำดวน



## 1. ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษา เพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถ ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ ศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่งและมีงานทำอย่างยั่งยืน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำดวน ได้ดำเนินการสำรวจความต้องการด้านอาชีพของประชาชนในพื้นที่ โดยการเข้าร่วมประชาคมร่วมกับผู้นำหมู่บ้าน จึงได้เล็งเห็นความสำคัญดังกล่าวจึงส่งเสริมให้ประชาชนประกอบอาชีพเสริมโดยนำวัฒนธรรมการบริโภค ภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีอยู่มาพัฒนาปรับปรุงส่งเสริมการผลิตเพื่อสร้างรายได้ เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ และพัฒนาอาชีพโดยใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศให้เกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพจึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกนรกปลาอย่าง เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัวชุมชนต่อไป

## 2. หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพและสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
3. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

## 3. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีเทคนิค วิธีการคัดเลือกวัตถุดิบ ในการผลิตน้ำพริกนรกปลาอย่าง
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถปรุงน้ำพริกนรกปลาอย่างได้

## 4. เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป ในพื้นที่อำเภอลำดวน จังหวัดสุรินทร์

## 5. ระยะเวลาการเรียนรู้และจำนวนหน่วยกิต

จำนวน 6 ชั่วโมง      ทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง  
ปฏิบัติ จำนวน 3 ชั่วโมง

## 6. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การทำน้ำพริกนรกปลาย่าง	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจถึงวัฒนธรรมการบริโภคของคนในชุมชน เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ - สามารถบอกประโยชน์ คุณค่าของของน้ำพริกได้ - บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	- ความเป็นมาของการทำน้ำพริกและประโยชน์ของการทำน้ำพริก - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกนรกปลาย่าง - ความต้องการตลาด - วัสดุอุปกรณ์ - การเลือกทำเลที่ตั้ง	- การบรรยาย - การสาธิต	1	30 นาที
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	1. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้การทำน้ำพริกนรกปลาย่าง 2. ขั้นตอนการปรุงอาหารน้ำพริกนรกปลาย่าง	วิธีการทำน้ำพริกนรกปลาย่าง ๑. วิทยาการสาธิตขั้นตอนในการทำน้ำพริกนรกปลาย่าง ๒. วิธีการและขั้นตอนในการทำน้ำพริกนรกปลาย่าง	- การบรรยาย - การสาธิต - การฝึกปฏิบัติ	1	1
3	การออกแบบและบรรจุผลิตภัณฑ์น้ำพริก	- เพื่อให้ประชาชนสามารถบรรจุภัณฑ์น้ำพริกได้อย่างเหมาะสมและสวยงาม	การออกแบบและบรรจุผลิตภัณฑ์น้ำพริก -การออกแบบ -การบรรจุผลิตภัณฑ์น้ำพริกนรกปลาย่าง	- การบรรยาย - การสาธิต - การฝึกปฏิบัติ	30 นาที	30 นาที
4	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	-เพื่อให้ประชาชนมีอาชีพทำบริหารจัดการในการประกอบอาชีพน้ำพริกนรกปลาย่าง	การจัดการตลาดในการทำน้ำพริก -การจำหน่ายน้ำพริก -การวางแผนการตลาด	- การบรรยาย - การสาธิต - การฝึกปฏิบัติ	30 นาที	1
<b>รวม</b>					<b>3</b>	<b>3</b>
					<b>6</b>	

## 7. การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. วิทยากรให้ความรู้ เรื่อง การทำน้ำพริกนรกปลาอย่าง
2. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ เรื่อง การทำน้ำพริกนรกปลาอย่าง
3. ใ้บทความ เรื่อง การทำน้ำพริกนรกปลาอย่าง
4. ฝึกปฏิบัติจริงและทดสอบผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้ เรื่อง การทำน้ำพริกนรกปลาอย่าง

## 8. สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบ/แผ่นพับ เรื่อง การทำน้ำพริกนรกปลาอย่าง
2. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ เช่น You Tube เรื่อง น้ำพริกนรกปลาอย่าง(ปลาแห้ง)สูตรนี้ได้ด

## 9. การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ ความสำเร็จของการปฏิบัติตลอดการหลักสูตร

## 10. เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีคะแนนการประเมินความรู้ตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีเวลาเข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ