

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
หลักสูตรการทำน้ำพริกตาแดง จำนวน ๖ ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพเกษตรกรกรม  
ศูนย์ศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์  
๒๐๒๒

#### ความเป็นมา

จากนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ด้านยุทธศาสตร์ด้านการสร้างโอกาสและความเสมอภาคทางการศึกษาพัฒนาหลักสูตรการจัดการศึกษาต่อเนื่องเพื่อส่งเสริมอาชีพ การสร้างงานและผลผลิตที่มีคุณภาพแก่ประชาชนอย่างทั่วถึงและทุกระดับให้มีความหลากหลายตาม สถานการณ์ ซึ่งปัจจุบันมีสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา (Covid-๑๙) ทำให้ประชาชน ในหมู่บ้านตงงานเป็นจำนวนมาก

จากนโยบายดังกล่าว สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดสุรินทร์ มอบหมายให้สถานศึกษาในสังกัด จัดทำหลักสูตรให้สอดคล้องกับนโยบายผู้ว่าราชการจังหวัดสุรินทร์ จาก การสำรวจความต้องการของผู้ที่ได้รับผลกระทบการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา (Covid-๑๙) ด้วยการ ส่งเสริมอาชีพประชาชนในหมู่บ้านให้มีความสามารถประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและ ครอบครัวได้

จากข้อมูลดังกล่าว การส่งเสริมให้ประชาชนประกอบอาชีพเสริม โดยนำวัฒนธรรมการบริโภค ภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีอยู่มาพัฒนาปรับปรุงส่งเสริมการผลิตเพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทาง ในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ และพัฒนาอาชีพโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้เกิด ประโยชน์และมีประสิทธิภาพ กศน.อำเภอเมืองสุรินทร์ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกตาแดงเพื่อให้ กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

#### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ มีความยืดหยุ่นในเนื้อหาสาระการเรียนรู้ และกระบวนการ จัดการเรียนรู้ตามความพร้อมของผู้เรียน ความต้องการของผู้เรียน
๒. มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั่วถึง และ เท่าเทียมกัน เป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้มีรายได้เสริม หรือเป็นอาชีพหลักได้
๔. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายในการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ

#### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำ น้ำพริกตาแดง
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำหลักสูตรการทำน้ำพริกตาแดงไปประกอบอาชีพและสามารถสร้างรายได้ที่ มั่นคงได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

## เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถ ทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการเพิ่มรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ อาทิ กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

## ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

- ภาคปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำน้ำพริกตาแดง	๑ ผู้เรียนสามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกตาแดงได้	๑.ความรู้เกี่ยวกับน้ำพริกตาแดง ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับเรื่องการทำน้ำพริกตาแดง	๑. บรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับน้ำพริกตาแดงศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับเรื่องการทำน้ำพริกตาแดง	๑	
		๒ ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำน้ำพริกตาแดงได้				
		๓ ผู้เรียนสามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับใช้ในการทำน้ำพริกตาแดงได้	๑ การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำน้ำพริกตาแดง ๒. การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำน้ำพริกตาแดง ๒.๑ การทำ ความสะอาดวัตถุดิบ ๒.๒ วิธีการและขั้นตอนการทำน้ำพริกตาแดง	๑.เตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ ครก สาก มีด เขียง กระปุก กระทะ ตะหลิว ๒.การคัดเลือกวัตถุดิบ วัตถุดิบ -พริกชี้ฟ้าแห้ง หอม กระเทียม ปลาแห้ง กะปิ น้ำมะขาม น้ำตาลปีบ น้ำปลา น้ำมันพืช	๒	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๔ ผู้เรียนสามารถทำผลิตภัณฑ์น้ำพริกตาแดงได้ ๕ ผู้เรียนรู้เข้าใจและสามารถบรรจุผลิตภัณฑ์และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้	๑.การทำความสะอาดวัตถุดิบ ๒.วิธีการและขั้นตอนการทำน้ำพริกตาแดง ๓.การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	๑.ทำความสะอาดวัตถุดิบ ๒.สาธิตและลงมือปฏิบัติการทำน้ำพริกตาแดง ๓.การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย		๓

### สื่อการเรียนรู้

๑. เครื่องมือและอุปกรณ์
๒. วัตถุดิบ

### การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตรตามเกณฑ์

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลงานที่มีคุณภาพ

### คณะกรรมการพิจารณากลับกรองหลักสูตร

- |                            |                   |
|----------------------------|-------------------|
| ๑. นางสาวดารุง ภูมิมา      | ครูชำนาญการพิเศษ  |
| ๒. นางธัญลักษณ์ ระดมงาม    | ครูอาสาสมัคร กศน. |
| ๓. นางยุพา คงคาพันธ์       | ครู กศน.ตำบล      |
| ๔. นางสาวญาณิพัชญ์ นามวงษา | ครู กศน.ตำบล      |
| ๕. นางสาวธิดาภรณ์ บุญชู    | ครู กศน.ตำบล      |
| ๖. นายวิรากร หมายมี        | ครู ศรช.          |

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษา นอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร  
(นางสาวดารารุ่ง ภูมมา)  
ครูชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ  
(นายสมพงษ์ สมทิพย์)  
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ  
(นายพิเชษฐ์ ดียิ่ง)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์



