

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

ชื่อหลักสูตร วิชาการทำน้ำพริกนรกปลาย่าง จำนวน ๙ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสังขะ

ความเป็นมา

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

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสังขะ ได้ดำเนินการสำรวจความต้องการด้านอาชีพของประชาชนในพื้นที่โดยการเข้าร่วมประชาคมร่วมกับผู้นำหมู่บ้าน จึงได้เล็งเห็นความสำคัญดังกล่าวจึงส่งเสริมให้ประชาชนประกอบอาชีพเสริมโดยนำวัฒนธรรมการบริโภค ภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีอยู่มาพัฒนาปรับปรุง ส่งเสริมการผลิตเพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ และพัฒนาอาชีพโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้เกิด ประโยชน์และมีประสิทธิภาพ จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกนรกปลาย่าง เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพและสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
๓. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจถึงวัฒนธรรมการบริโภคของคนในชุมชน บอกประโยชน์ คุณค่าของน้ำพริกได้
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีเทคนิค วิธีการคัดเลือกวัตถุดิบ ในการผลิตได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถปรุงน้ำพริกนรกปลาย่างได้
๔. เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณธรรมจริยธรรมและเห็นช่องทางในการพัฒนาอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป ในพื้นที่อำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์

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	น้ำพริกอาหารของไทย	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจถึงวัฒนธรรมการบริโภคของคนในชุมชน เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ - สามารถบอกประโยชน์ คุณค่า ของของน้ำพริกได้ - บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	- ความเป็นมาของการทำน้ำพริกและประโยชน์ของการทำน้ำพริก -ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกนรกปลาย่าง -ความต้องการตลาด -วัสดุอุปกรณ์ -การเลือกทำเลที่ตั้ง	- การบรรยาย - การสาธิต	๑	๑
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้การทำน้ำพริก ๒. ขั้นตอนการปรุงอาหารน้ำพริกนรกปลาย่าง	วิธีการทำน้ำพริก ๑. วิทยาการสาธิต ขั้นตอนในการทำน้ำพริกนรกปลาย่าง ๒. วิธีการและขั้นตอนในการทำน้ำพริกนรกปลาย่าง	- การบรรยาย - การสาธิต - การฝึกปฏิบัติ	๑	๓
๓	การออกแบบและบรรจุผลิตภัณฑ์น้ำพริก	-เพื่อให้ประชาชนสามารถบรรจุภัณฑ์น้ำพริกได้อย่างเหมาะสมและสวยงาม	การออกแบบและบรรจุผลิตภัณฑ์น้ำพริก -การออกแบบ -การบรรจุผลิตภัณฑ์น้ำพริก	- การบรรยาย - การสาธิต - การฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที	๑
๔	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	-เพื่อให้ประชาชนมีอาชีพทำบริหารจัดการในการประกอบอาชีพน้ำพริกนรกปลาย่าง	การจัดการตลาดในการทำน้ำพริก -การจำหน่ายน้ำพริก -การวางแผนการตลาด	- การบรรยาย - การสาธิต - การฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที	๑
รวม					๓	๖
					๙	

กระบวนการจัดการเรียนรู้

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

สื่อการเรียนรู้

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

การวัดผลและประเมินผล

๑. สังเกตการมีส่วนร่วมในกิจกรรมของผู้เข้ารับการอบรม
๒. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและจากการปฏิบัติระหว่างเรียน
๓. มีผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร