


**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรการทำน้ายารสแซบ จำนวน ๖ ชั่วโมง**  
**ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอโนนนารายณ์**  


**ความเป็นมา**

ปัจจุบันระบบเศรษฐกิจของประเทศไทยตกอยู่ในสภาวะที่วิกฤติ ทำให้ประชาชนเกิดปัญหาการว่างงาน ทำให้มีรายได้น้อยไม่เพียงพอต่อค่าใช้จ่ายในชีวิตประจำวัน การหาอาชีพเสริมจึงเป็นอีกวิธีหนึ่งที่จะสร้างรายได้ให้กับครอบครัว ทำให้เกิดรายได้ และยังทำให้รับภาระเองช่วยลดรายจ่ายได้อีกทางหนึ่งด้วย อาหารยา จึงเป็นอาชีพที่น่าสนใจในปัจจุบัน เนื่องจากเป็นอาหารที่ประชาชนนิยมรับประทานเพราะคนไทยนิยมอาหารรสจัด ซึ่งน้ำยาที่ใช้สำหรับปรุงรสเมนูยาต่างๆ โดยนำวัตถุดิบของการปรุงรสชาติ เช่น น้ำปลา น้ำตาลทราย น้ำมะนาว มาผสมรวมกัน เพื่อให้เกิดความสะดวกในการทำและไม่เสียเวลาในการจัดเตรียมวัตถุดิบ น้ำยาจึงสำคัญมากสำหรับผู้ประกอบอาชีพขายเมนูยาต่างๆ

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอโนนนารายณ์ ได้เล็งเห็นความสำคัญของการฝึกทักษะอาชีพ เนื่องจากน้ำยาทำได้ง่าย สะดวก รวดเร็ว รับประทานง่าย จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำน้ายาขึ้น เพื่อให้ผู้เข้าร่วมมีทักษะและนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

**หลักการของหลักสูตร**

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ

**จุดมุ่งหมาย**

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ในการทำการทำน้ายารสแซบ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ ในการทำน้ายารสแซบได้ถูกต้อง
๓. เพื่อให้ผู้เรียนลดรายจ่าย และเพิ่มรายได้จากการทำเป็นอาชีพเสริม

**กลุ่มเป้าหมาย**

ประชาชนทั่วไป ตำบลหนองหลวง

**ระยะเวลารวม ๖ ชั่วโมง**

ภาคทฤษฎี	จำนวน ๓ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน ๓ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การ เรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการน้ยารสแซบ - อธิบายส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ	๑. เพื่อให้ทราบถึงช่องทางในการประกอบอาชีพ รวมถึงการจัดจำหน่ายได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการน้ยารสแซบ ๒. แนะนำวัตถุดิบ อุปกรณ์ต่างๆ ที่ต้องใช้	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ความรูเบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการน้ยารสแซบ พร้อมอธิบายส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	๑ ชั่วโมง	-
๒.	วิธีการทำน้ยารสแซบ	๑. ผู้เรียนสามารถอธิบายขั้นตอนการการทำน้ยารสแซบได้ ๒. ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติการทำน้ยารสแซบได้ ๓. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการจัดเก็บเพื่อไว้บริโภคหรือจำหน่าย	๑. ขั้นตอนการการทำน้ยารสแซบ ๒. วิธีการจัดเก็บเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนการทำน้ยารสแซบ ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง ๓. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ขั้นตอนการจัดเก็บเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	๒ ชั่วโมง	๓ ชั่วโมง
รวม					๓	๓

สื่อการเรียนรู้

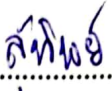
๑. วิทยากร
๒. เอกสารประกอบ
๓. ใบความรู้/แผ่นพับ
๔. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ เช่น You Tube

การวัดผลประเมินผล


๑. สังเกตจากความสนใจ ความร่วมมือ
๒. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียน และจบหลักสูตร
๓. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ


## เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ผ่านการประเมินความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
๒. ผ่านการฝึกทักษะการปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. ผ่านการประเมินคุณภาพของผลงานมาตรฐานเป็นที่พึงพอใจ
๔. ผ่านการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐


ลงชื่อ..........ผู้เขียนหลักสูตร  
(นางสาวสุทิพย์ บุญดวง)

ขอรับรองว่าเป็นหลักสูตรที่ผู้สนใจมีความประสงค์ที่จะเรียน

ลงชื่อ..........หัวหน้างานการศึกษาต่อเนื่อง  
(นายณัฐพงษ์ วงเวียน)  
ครู อาสาสมัครฯ

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นายทองเจริญ ตุ่นทอง)

ประธานกรรมการสถานศึกษา กศน.อำเภอโนนนารายณ์

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นางสาวกุลธิดา ตันโสภา)  
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอโนนนารายณ์



## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางสาวสุทิพย์ บุญดวง

หลักสูตรการทำน้ายารสแซบ จำนวน ๖ ชั่วโมง

ในวันที่ ๑๙ เดือนธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๕ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. เรียนวันละ ๖ ชั่วโมง

สถานที่จัด ณ กศน.ตำบลหนองหลวง หมู่ที่ ๔ ตำบลหนองหลวง อำเภอโนนนารายณ์ จังหวัดสุรินทร์

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๕	๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ายารสแซบ พร้อมอธิบายส่วนประกอบ/วัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการทำ ๒. แลกเปลี่ยนเรียนรู้	ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
	๑๐.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. ๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนการทำน้ายารสแซบ ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง ๓. วิทยากรบรรยายให้ความรู้วิธีการจัดเก็บเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย	ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....กทิพย์.....วิทยากร  
(นางสาวสุทิพย์ บุญดวง)  
วันที่ ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๕