

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
หลักสูตรการทำน้ำพริก จำนวน ๔๐ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอกาบเชิง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชาชนในประเทศให้มีความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งในชุมชน การทำน้ำพริกถือเป็นภูมิปัญญาคู่คนไทยมาช้านานและยังเป็นการเพิ่มมูลค่าพืชผลทางการเกษตร โดยเฉพาะเกษตรกรที่มี พริก ปลาย เป็นจำนวนมากเพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่า อีกทั้งเป็นการสร้างอาชีพใหม่หรือต่อยอด อาชีพเดิมที่มีอยู่แล้วให้มีความมั่นคงต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑.เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่น ด้านหลักสูตร กระบวนการเรียนรู้การวัดผลและประเมินผลด้านการจัดการและบริการโดยเน้นการ บูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้านคือ ด้านทรัพยากร ลักษณะภูมิอากาศ ภูมิประเทศ และทำเล ที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรม ประเพณี และวิถีของประชาชน และศักยภาพของทรัพยากร มนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒.มุ่งให้มีความรู้ มีอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึก มีความรับผิดชอบตนเองและสังคม

๓.เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่ มั่นคงและยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อเพิ่มพูนความรู้และประสบการณ์และทักษะอาชีพการทำน้ำพริก
๒. ผู้เรียนนำความรู้ไปประกอบอาชีพสร้างรายได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียนนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้
๔. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้มาพัฒนาตนเอง พัฒนางานให้ดีขึ้น

เป้าหมาย

ประชาชนในพื้นที่

ระยะเวลา

ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๔๐ ชั่วโมง

๑.ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง

๒.ภาคปฏิบัติ ๓๗ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำน้ำพริก จำนวน ๔๐ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑	วัสดุและอุปกรณ์	๑.มีความรู้ความเข้าใจ และเกิดทักษะในการเรียนรู้	๑.อุปกรณ์และการคัดเลือกวัตถุดิบในการในการทำน้ำพริก	๑.วิทยากรบรรยายให้ความรู้และผู้เรียนลงมือปฏิบัติ - อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริก - เทคนิคการเลือกใช้พร้อมการสาธิตประกอบการสอน ๒. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้	๑	๔	๕
๒	การทำน้ำพริกตาแดง	๑.ผู้เรียนสามารถอธิบายวิธีการและขั้นตอนการทำน้ำพริกตาแดงได้	๒.วิธีการและขั้นตอนการทำน้ำพริกตาแดง - การฝึกปฏิบัติจริง	วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ	-	๕	๕
๓	การทำน้ำพริกตาแดงแมงดา	๑.ผู้เรียนสามารถอธิบายวิธีการและขั้นตอนการทำน้ำพริกตาแดงแมงดาได้	๓.วิธีการและขั้นตอนการทำน้ำพริกตาแดงแมงดา - การฝึกปฏิบัติจริง	วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ	-	๕	๕
๔	การทำน้ำพริกปลาป่น	๑.ผู้เรียนสามารถอธิบายวิธีการและขั้นตอนการทำน้ำพริกปลาป่นได้	๔.วิธีการและขั้นตอนการทำน้ำพริกปลาป่น - การฝึกปฏิบัติจริง	วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ	-	๕	๕
๕	การทำน้ำพริกปลาป่นแมงดา	๑.ผู้เรียนสามารถอธิบายวิธีการและขั้นตอนการทำน้ำพริกปลาป่นแมงดาได้	๕.วิธีการและขั้นตอนการทำน้ำพริกปลาป่นแมงดา - การฝึกปฏิบัติจริง	วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ	-	๕	๕

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๖	การทำน้ำพริก ปลาร้าบอง สมุนไพร	๑.ผู้เรียนสามารถ อธิบายวิธีการและ ขั้นตอนการทำน้ำพริก ปลาร้าบองสมุนไพรได้	๖.วิธีการและ ขั้นตอนการทำ น้ำพริกปลาร้าบอง สมุนไพร – การฝึกปฏิบัติจริง	วิทยากรบรรยายและ ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ	-	๕	๕
๗	การทำ น้ำพริกเผา	๑.ผู้เรียนสามารถ อธิบายวิธีการและ ขั้นตอนการทำ น้ำพริกเผาได้	๗.วิธีการและ ขั้นตอนการทำ น้ำพริกเผา	วิทยากรบรรยายและ ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ	-	๕	๕
๘	การจัดการและ การจัดจำหน่าย	๑.แสวงหาเทคนิค การจัดการและการ จัดจำหน่ายและการมี คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๘.การจัดการ จัดจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล/ การจัดจำหน่าย - คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	วิทยากรบรรยาย เทคนิคการบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์ และเป็นที่สนใจของ ผู้บริโภค รวมถึงการ สอดแทรกคุณธรรมใน การประกอบอาชีพ	๒	๓	๕
รวม					๓	๓๗	๔๐

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้เรื่องการทำน้ำพริก
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น และผู้รู้ในชุมชน

การวัดผลประเมินผล ประกอบด้วย

๑. สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้และการมีส่วนร่วม
๒. ประเมินการปฏิบัติการทำน้ำพริก

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ผู้เรียนมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่ได้มาตรฐานตามหลักสูตรกำหนด

เอกสารหลักฐานการศึกษา

- ๑.หลักฐานการประเมิน
- ๒.ทะเบียนคุมวุฒิบัตร/ใบสำคัญ
- ๓.วุฒิบัตร/ใบสำคัญออกโดยสถานศึกษา

ลงชื่อ ผู้เสนอหลักสูตร
 (นางวิมาน คำเลิศ)
 ครูอาสาสมัครฯ

ลงชื่อ ผู้เห็นชอบหลักสูตร
 (นายสินวัตร เศษศรี)
 หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ ผู้อนุมัติหลักสูตร
 (นางนิตยา ภูพันทนา)
 ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอกาบเชิง

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....
 หลักสูตร การทำน้ำพริก จำนวน ๔๐ ชั่วโมง
 ระหว่างวันที่.....เดือน.....พ.ศ..... เวลาเรียน ๐๙.๐๐ -๑๕.๐๐ น.
 สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา ๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐ น.	๑.อุปกรณ์และการ คัดเลือก วัตถุดิบใน การในการทำน้ำพริก	๑.วิทยาการบรรยายให้ความรู้ และผู้เรียนลงมือปฏิบัติ - อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ น้ำพริก - เทคนิคการเลือกใช้พร้อม การสาธิตประกอบการสอน ๒. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้	เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา ๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐ น.	๒.วิธีการและขั้นตอนการทำ น้ำพริกตาแดง - การฝึกปฏิบัติจริง	วิทยาการบรรยายและให้ ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ	เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา ๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐ น.	๓.วิธีการและขั้นตอนการทำ น้ำพริกตาแดงแมงดา - การฝึกปฏิบัติจริง	วิทยาการบรรยายและให้ ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ	เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา ๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐ น.	๔.วิธีการและขั้นตอนการทำ น้ำพริกปลาป่น - การฝึกปฏิบัติจริง	วิทยาการบรรยายและให้ ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ	เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา ๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐ น.	๕.วิธีการและขั้นตอนการทำ น้ำพริกปลาป่นแมงดา - การฝึกปฏิบัติจริง	วิทยาการบรรยายและให้ ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ	เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา ๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐ น.	๖.วิธีการและขั้นตอนการทำ น้ำพริกป้าบองสมุนไพร - การฝึกปฏิบัติจริง	วิทยาการบรรยายและให้ ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ	เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา ๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐ น.	๗.วิธีการและขั้นตอนการทำ น้ำพริกเผา - การฝึกปฏิบัติจริง	วิทยาการบรรยายและให้ ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ	เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการ	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา ๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐ น.	๘.การจัดการบรรจุภัณฑ์และ การจำหน่าย - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล - การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบ อาชีพ	วิทยากรบรรยายเทคนิคการ บรรจุภัณฑ์เพื่อให้เกิด เอกลักษณ์ และเป็นที่สนใจ ของผู้บริโภค รวมถึงการ สอดแทรกคุณธรรมใน การ ประกอบอาชีพ	เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....