

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชาการทำน้ำพริก(ปลาร้า/ปลาแห้ง) จำนวน ๙ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสังขะ

ความเป็นมา

ตามที่กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้มีการกำหนดนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘ ซึ่งตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคนตลอดช่วงชีวิต ในหลักการด้านที่ ๓. ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ข้อที่ ๓.๓ "สกร. Learn to Earn" สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมแก่ครอบครัวได้ ดังนั้นการประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ ตลอดจนการพึ่งพาตนเอง โดยใช้หลักการ และปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ประชาชนในเขตพื้นที่อำเภอสังขะ ซึ่งส่วนใหญ่ประกอบอาชีพ เกี่ยวข้องกับการเกษตรเป็นอาชีพหลัก และมีการว่างงานหลังจาก เก็บเกี่ยวผลผลิต

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสังขะ เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพในชุมชน จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาการทำน้ำพริก(ปลาร้า/ปลาแห้ง)ขึ้น เพื่อมุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิตที่เน้นส่งเสริม สนับสนุนการจัดการศึกษาและฝึกอาชีพ ตามความเหมาะสมและความต้องการของประชาชนในท้องถิ่น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ สร้างความชำนาญและประสบการณ์ด้านการประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรเพื่อสร้างอาชีพและเพิ่มรายได้
๒. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้เรียนรู้จากการฝึกปฏิบัติจริงและเกิดทักษะ
๓. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้ใช้ในการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะด้านการออกแบบ อุปกรณ์ การเลือกใช้วัสดุและการเก็บรักษา
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจด้านการบริหารจัดการอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๔. เพื่อให้ผู้เรียนมีการตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม

สิ่งแวดล้อม คุณธรรมจริยธรรม

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไปที่สนใจมีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการสร้างรายได้ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ อาทิ เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พลาด ผู้ด้อย ผู้ขาดโอกาส กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา จำนวน ๙ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	จำนวน ๓ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน ๖ ชั่วโมง
รวม	๙ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้น ในการทำ น้ำพริก (ปลาร้า/ปลา แห้ง)	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการทำน้ำพริก (ปลาร้า/ปลาแห้ง) ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ ความเข้าใจใน การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ การทำน้ำพริก(ปลาร้า/ ปลาแห้ง)	๑. ความรู้เบื้องต้นและ ความเป็นมาในการทำ น้ำพริก(ปลาร้า/ปลาแห้ง) ๒. การเลือกวัสดุ/ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ เป็นส่วนผสมในการทำ น้ำพริก(ปลาร้า/ปลาแห้ง)	๑. วิทยากรบรรยายให้ ความรู้เบื้องต้นในการทำ น้ำพริก(ปลาร้า/ปลาแห้ง) ๒. วิทยากรบรรยายให้ ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ/ส่วนผสมของ การทำน้ำพริก(ปลาร้า/ปลาแห้ง) ๓.ให้ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น	๑	
๒	ขั้นตอนการทำ น้ำพริก(ปลา ร้า/ปลาแห้ง)	๑.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้ อย่างมีคุณภาพ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ บอกขั้นตอนและลงมือ ปฏิบัติการทำน้ำพริก (ปลาร้า/ปลาแห้ง) ได้	๑. การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ ในการการทำน้ำพริก (ปลาร้า/ปลาแห้ง) ๒. ขั้นตอนเตรียมการการทำ น้ำพริก(ปลาร้า/ปลาแห้ง)	๑. วิทยากรสาธิตขั้นตอน และวิธีการทำน้ำพริก(ปลาร้า/ ปลาแห้ง) ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และ ปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร ๓. วิทยากรประเมินผล การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน	๑	๔
๓	การบรรจุภัณฑ์	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะในการ บรรจุ ภัณฑ์	ความรู้เกี่ยวกับการบรรจุ ภัณฑ์	๑. วิทยากรบรรยายและ สาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และ ปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	๓๐ น.	๑
๔	ช่องทางการ จำหน่ายสินค้า	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับช่องทางการ จำหน่ายสินค้า	๑. ความรู้เกี่ยวกับช่อง ทางการจำหน่ายสินค้า ๒. การจำหน่ายสินค้า ผ่านช่องทางออนไลน์ เช่น Facebook, Line และ TikTok	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่อง ความรู้เกี่ยวกับช่อง ทางการจำหน่ายสินค้า ๒. วิทยากรบรรยายและสาธิต การจำหน่ายสินค้าผ่าน ช่องทางออนไลน์ ๓. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติ พร้อมกับวิทยากร	๓๐ น.	๑
รวม					๓	๖
					๙	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยาย
๒. สาธิต
๓. ฝึกปฏิบัติ
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารเอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่อง การทำน้ำพริก(ปลาร้า/ปลาแห้ง)
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
<https://youtu.be/jdl๑JBVwhdE?si=oad๓YPCQVcQ๔MM๑l>
https://www.youtube.com/watch?v=FoEF_๐๕Qa๐๐๐
๓. ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
๒. การประเมินจากผลสำเร็จของการทำน้ำพริก(ปลาร้า/ปลาแห้ง)
๓. การประเมินความรู้ทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร