

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง
หลักสูตร การทำน้ำพริกปลาย่าง จำนวน ๑๒ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์

ความเป็นมา

หลักสูตรการแปรรูปอาหาร เป็นการส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนทั่วไปมีความรู้และช่องทาง มีทักษะ ในการบริหารจัดการและสามารถทำโครงการในการประกอบอาชีพทำน้ำพริกชนิดต่างๆ เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ หรือเป็นการลดรายจ่ายภายในครัวเรือน ทั้งยังสามารถนำไปเป็นอาชีพเสริมหารายได้ให้กับครอบครัวเพื่อให้ครอบครัวสามารถพึ่งตนเองได้

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง วิชา การทำน้ำพริกปลาย่าง ของศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเขวาสินรินทร์ นี้ ได้จัดทำเพื่อรองรับกลุ่มสนใจ สามารถนำมาปรับใช้ในการเรียนการสอนตามความเหมาะสมของพื้นที่และความต้องการของผู้เรียน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้ลดรายจ่ายภายในครัวเรือน
๒. เพื่อให้ผู้เรียนพัฒนาอาชีพการมีงานทำที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป / ผู้พลาดโอกาส / ผู้ด้อยโอกาส

ระยะเวลา

- จำนวน ๙ ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง
 - ภาคปฏิบัติ ๖ ชั่วโมง

โครงสร้างของหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก ๑.๑ ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพการทำน้ำพริก ๑.๒ ความเป็นไปได้	๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้ลดรายจ่ายภายในครัวเรือน ๒. เพื่อให้ผู้เรียนพัฒนาอาชีพการมีงานทำที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว	- ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาย่าง - ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพ - แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น	๑. อธิบายความสำคัญของการ ประกอบอาชีพความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพ ๒. ระดมความคิดเห็น ๓. ยกตัวอย่าง ๔. ศึกษาใบความรู้ ๕.ศึกษาค้นคว้าข้อมูลความรู้ด้านการทำ	๑	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	ใน การประกอบอาชีพการทำน้ำพริก ๑.๓ แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น ๑.๔ การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ	๓. ผู้ให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีในการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำน้ำพริก	- การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ	น้ำพริกปลาย่าง จากเอกสาร จากwebsite		
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาย่าง ๒.๑ ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพ ๒.๒ เครื่องมือวัสดุอุปกรณ์ วัตถุดิบ การทำน้ำพริกแต่ละชนิด ๒.๓ การเตรียมส่วนผสมและวิธีการทำน้ำพริกแต่ละชนิด ๒.๔ บรรจุภัณฑ์ - เทคนิคและวิธีการบรรจุหีบห่อสำหรับจำหน่าย การบรรจุภัณฑ์ และปิดฉลากสินค้า	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมและขั้นตอนการทำน้ำพริกแต่ละชนิดได้ ๔. เพื่อให้ผู้เรียนรู้เทคนิควิธีการในการบรรจุภัณฑ์และออกแบบโลโก้สินค้าได้	๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริก ๒. สถานที่จำหน่าย การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริกงบประมาณในการจัดซื้อวัสดุและอุปกรณ์ ๓. ส่วนผสม ขั้นตอนการทำน้ำพริกแต่ละชนิดประกอบด้วย - น้ำพริกปลาแห้ง - น้ำพริกแมงดา - น้ำพริกนรก ๔. วิธีการและเทคนิคในการบรรจุภัณฑ์และออกแบบโลโก้สินค้า	๑. อธิบายขั้นตอนการเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ ในการทำน้ำพริกปลาย่าง ๒. วิทยากรอธิบายขั้นตอนและวิธีการทำน้ำพริกปลาย่างสูตรต่างๆอย่างละเอียด ๓. ผู้เรียนแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ ๔. วิทยากรอธิบายความสำคัญในการบรรจุภัณฑ์น้ำพริกและสาธิตการออกแบบโลโก้สินค้าให้น่าสนใจร่วมกับผู้เรียน	๑	๔

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓.	การบริหารจัดการ ในการประกอบ อาชีพการทำ น้ำพริกปลาย่าง ๓.๑ การบริหารจัดการตลาด ๓.๒ การจัดการตลาดในการทำน้ำพริก ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง ๓.๔ การคิดราคาต้นทุน	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการขายได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนการผลิตได้	๑. ความหมายและความสำคัญของ การตลาด ๒. กระบวนการบริหารจัดการตลาด ๓. การวางแผนการผลิตและการเตรียมปัจจัยการผลิต ๔. การทำบัญชีค่าใช้จ่ายและการกำหนดราคา การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน-กำไรและหากลยุทธ์ส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์	-อธิบายความหมายและความสำคัญของ การตลาด กระบวนการบริหารจัดการตลาด การวางแผนการผลิตและการเตรียมปัจจัยการผลิต -วิทยาการให้ความรู้และฝึกการทำบัญชีค่าใช้จ่ายและการกำหนดราคา การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน-กำไร -วิทยาการให้ความรู้เทคนิคกลยุทธ์วิธีการขาย ด้วยช่องทางที่หลากหลายเช่นการขายออนไลน์	๑	๒
				รวม	๓	๖

สื่อการเรียนรู้

- ภาพประกอบการเรียนรู้
- วัสดุ/อุปกรณ์ ที่ใช้ในการแปรรูปอาหาร
- ศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

วิธีการวัดผลและประเมินผลการเรียนรู้ ประกอบด้วย

- การสังเกต
- ดูผลงานที่ปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
- มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐
- มีผลงานที่มีคุณภาพจึงจะได้รับวุฒิบัตร

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากรนางสุนิสา พ่อคำ.....

หลักสูตร การทำน้ำพริกปลาอย่าง จำนวน ๙ ชั่วโมง

ระหว่างวันที่ ๒๙ - ๓๑ มกราคม ๒๕๖๘ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน ณ บ้านพระปืด หมู่ที่ ๒ ต.บ้านแร่ อ.เขวาสินรินทร์ จ.สุรินทร์

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่ ๒๙ ม.ค. ๒๕๖๘ เวลา.๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐.	-ความสำคัญของการประกอบ อาชีพการทำน้ำพริกสดเด็ด - ความเป็นไปได้ใน การ ประกอบอาชีพ - แหล่งเรียนรู้/ ภูมิปัญญา ท้องถิ่น - การตัดสินใจในการ เลือก อาชีพ	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก ๑. พูดคุยกับผู้มีความรู้และประสบการณ์การ ทำอาชีพการทำน้ำพริก ๒. ศึกษาค้นคว้าข้อมูล ความรู้ด้านการทำ น้ำพริก จากเอกสาร จากwebsite ๓. จัดกระบวนการวิเคราะห์ ตนเอง สิ่งแวดล้อม และความรู้ทางวิชาการ ประกอบการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกสดเด็ด ๔. สรุปผลการจัดกระบวนการเรียนรู้ในทุก ประเด็นร่วมกัน	เรียนวันละ ๓ ชม. -ทฤษฎี ๓ ชม. -ปฏิบัติ ๖ ชม.
วันที่ ๓๐ ม.ค. ๒๕๖๘ เวลา.๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐.	๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ ในการทำน้ำพริก ๒. สถานที่จำหน่าย การเตรียม วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ น้ำพริก งบประมาณในการ จัดซื้อวัสดุและอุปกรณ์ ๓. ส่วนผสม ขั้นตอนการทำ น้ำพริกแต่ละชนิด ประกอบด้วย - น้ำพริกปลาแห้ง - น้ำพริกนรก ๔.วิธีการและเทคนิคในการ บรรจุภัณฑ์และออกแบบโลโก้ สินค้า	ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก ๑. อธิบายวิธีการเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ ในการ ทำน้ำพริกปลาอย่างแบบต่างๆ ๒. อธิบายขั้นตอนและวิธีการ การทำน้ำพริก ปลาอย่างแบบต่างๆ ๓. แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกปลาอย่าง แบบต่างๆ ๔.วิทยากรอธิบายความสำคัญในการบรรจุ ภัณฑ์น้ำพริกและสาธิตการออกแบบโลโก้ สินค้าให้น่าสนใจร่วมกับผู้เรียน	

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่ ๓๑ ม.ค. ๒๕๖๘ เวลา.๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐.	๑. ความหมายและความสำคัญ ของ การตลาด ๒. กระบวนการบริหารจัดการ ตลาด ๓. การวางแผนการผลิต และการเตรียมปัจจัยการผลิต ๔. การทำบัญชีค่าใช้จ่ายและ การกำหนด ราคา การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน- กำไรและหากลยุทธ์ส่งเสริมการ ขายรูปแบบออนไลน์	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการ ทำน้ำพริกปลาอย่าง ๑. อธิบายความหมายและความสำคัญของ การตลาด กระบวนการบริหารจัดการตลาด การวางแผนการผลิตและการเตรียมปัจจัยการผลิต ๒. ฝึกการทำบัญชีค่าใช้จ่ายและการกำหนด ราคา การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน-กำไร ๓.วิทยากรให้ความรู้เทคนิคกลยุทธ์วิธีการขาย ด้วยช่องทางที่หลากหลายเช่นการขาย ออนไลน์	

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....นางสุนิสา พ่อคำ.....)

วันที่...../...../.....