

หลักสูตรฝึกอบรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
หลักสูตรการทำน้ำพริกปลาร้าบอง จำนวน ๖ ชั่วโมง
ด้านพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบัวเขต

ความเป็นมา

ตามจุดเน้นการดำเนินงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ในด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ข้อที่ ๓.๓ "สกร. Learn to Earn" สร้างงาน สร้างรายได้ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้น การปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับ มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้ อย่างยั่งยืน

การฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นให้กับประชาชนในอำเภอบัวเขต ที่มุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิตที่เน้นส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษา และฝึกอาชีพ ตามความเหมาะสมและความต้องการของประชาชนในท้องถิ่นตามที่แสดงความเห็นประชุมประชาคมหมู่บ้านเพื่อพัฒนารายได้ของประชาชน และฝึกอาชีพให้ประชาชนใหม่มีความสามารถในการพัฒนาตนเอง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ สร้างความชำนาญและประสบการณ์ด้านการประกอบอาชีพ และได้ยึดแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้กับประชาชนในชุมชนได้ปฏิบัติตาม อีกทั้งให้เกิด ความสามัคคีสร้างความสมานฉันท์ภายในชุมชนและเป็นการรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพ สร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบัวเขต ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพในชุมชน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกปลาร้าบองขึ้น เพื่อส่งเสริมสนับสนุนเป็นการฝึกทักษะอาชีพตามแนวทางศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เพื่อพัฒนาอาชีพให้ประชาชนมีรายได้มีงานทำ เป็นการพัฒนาด้านอาชีพ การจัดอบรมการฝึกอาชีพตามความเหมาะสม และความต้องการของประชาชนในท้องถิ่น

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรม จริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพได้จริง

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะ ในการทำน้ำพริกปลาร้าบอง สามารถนำมาปรับใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพได้

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นในการทำน้ำพริกปลาร้าบอง	๑.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการทำน้ำพริกปลาร้าบอง ๒.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ในการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำน้ำพริกปลาร้าบอง	๑.ความรู้เบื้องต้นและความเป้นมาในการทำน้ำพริกปลาร้าบอง ๒.การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้เป็น ส่วนผสมในการทำน้ำพริกปลาร้าบอง	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นในการทำน้ำพริกปลาร้า ๒. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำน้ำพริกปลาร้าบอง ๓.ให้ผู้เรียนและวิทยากรรวมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น	๑ ชั่วโมง	-
๒	ขั้นตอนการทำน้ำพริกปลาร้าบอง	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ การทำน้ำพริกปลาร้าบอง	ขั้นตอนและ วิธีการทำน้ำพริกปลาร้าบอง	๑. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำน้ำพริกปลาร้าบอง - วิธีการทำน้ำพริกปลาร้าบอง ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติ พร้อม กับวิทยากร ๓.วิทยากรประเมินผลการฝึกปฏิบัติ ของผู้เรียน	-	๓ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	การบรรจุภัณฑ์	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับการทำบรรจุภัณฑ์	ความรู้เกี่ยวกับ การบรรจุภัณฑ์	๑. วิทยากรสาธิต ขั้นตอนการทำน้ำพริกปลาร้าบอง - วิธีการทำน้ำพริกปลาร้าบอง ๒. ผู้เรียนเรียนรู้ และปฏิบัติ พร้อม กับ วิทยากร ๓. วิทยากร ประเมินผล การฝึกปฏิบัติ ของผู้เรียน	๓๐ นาที	๓๐ นาที
๔	ช่องทางการจำหน่ายสินค้า	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับ ช่องทางการจำหน่ายสินค้า	๑. ความรู้เกี่ยวกับ ช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๒. การจำหน่ายสินค้า ผ่านช่องทางออนไลน์	๑. ครูบรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๒. ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ ๓. ผู้เรียนเรียนรู้ และปฏิบัติ พร้อม กับ วิทยากร	๓๐ นาที	๓๐ นาที
		รวม			๒ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

- เอกสาร/ใบความรู้ /แผนพับ เรื่องการทำน้ำพริกปลาร้าบอง
- เว็บไซต์ ที่มาของการทำน้ำพริกปลาร้าบอง
- ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้และการฝึกปฏิบัติ
๒. การตรวจชิ้นงาน/ผลงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

ลงชื่อ ผู้เสนอหลักสูตร ลงชื่อ ผู้ตรวจหลักสูตร
(นางสาวอรพิน ดาศรี) (นางสาวรัตนภรณ์ ก้อนทอง)
ครู ศกร. ครู ศกร.

ลงชื่อ ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(สิบเอกชยุต อสีพงษ์)
ครู

ลงชื่อ ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวณัฐพัชร์ สายไทย)
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบัวเขต

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร.....การทำน้ำพริกปลาร้าบอง.....จำนวน.....๖.....ชั่วโมง

วันที่.....เดือน..... พ.ศ..... เวลาเรียน.....น.

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี /เวลา	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....น	๑.ความรู้เบื้องต้นและ ความเป้นมาในการทำ น้ำพริกปลาร้าบอง ๒.การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์ และวัตถุดิบที่ใช้เป็น ส่วนผสมใน การทำ น้ำพริกปลาร้าบอง	๑.ความรู้เบื้องต้นและ ความเป้นมาในการทำน้ำพริกปลาร้าบอง ๒.การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์ และวัตถุดิบที่ใช้เป็น ส่วนผสม ในการทำน้ำพริก ปลาร้าบอง	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง
	ขั้นตอนและวิธีการทำน้ำพริกปลาร้าบอง	๑.วิทยาการสาธิตขั้นตอนและ วิธีการน้ำพริกปลาร้าบอง ๒.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติ พร้อมกับวิทยาการ ๓.วิทยาการประเมินผลการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน	
	ความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์	๑.วิทยาการบรรยายและสาธิต เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ ๒.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติ พร้อมกับวิทยาการ	
	๑.ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๒.การจำหน่ายสินค้า ผ่านช่องทางออนไลน์	๑. ครูบรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่อง ทางการ จำหน่ายสินค้า ๒.ครูบรรยายและสาธิตการ จำหน่ายสินค้าผ่าน ช่องทาง ออนไลน์ ๓.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติ พร้อมกับวิทยาการ	

ลงชื่อ.....ครู ศกร.

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....