

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตร การทำน้ำพริก จำนวน 9 ชั่วโมง**  
**กลุ่มวิชาอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอกาบเชิง**

**ความเป็นมา**

พระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ กำหนดให้กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีหน้าที่ในการจัด ส่งเสริม และ สนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ รวมทั้งอาจจัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ในรูปแบบอื่นที่จะก่อให้เกิดประโยชน์แก่ประชาชน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาบุคคลให้ มีความสมบูรณ์ทั้งร่างกาย จิตใจ อารมณ์ สังคมและสติปัญญา เป็นคนดี มีวินัย รู้จักสิทธิควบคู่กับหน้าที่และความ รับผิดชอบ ภูมิใจและตระหนักในคุณค่าของชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ และการปกครองระบอบประชาธิปไตยอันมี พระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข รู้จักรักษา ประโยชน์ส่วนรวมและของประเทศชาติ รู้จักความพอเพียง มีเหตุผล มี ภูมิคุ้มกันในตัวที่ดี ใฝ่เรียนรู้ มีความรอบรู้ รอบคอบ ระมัดระวัง มีคุณธรรม และมีความซื่อสัตย์สุจริต

สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรเพิ่มขึ้นเรื่อยๆแต่ทรัพยากรมีน้อยลง จึงมีความจำเป็นต้องใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ อย่างจำกัดให้มีความคุ้มค่ายิ่งขึ้น โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะจะมีการ ประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด

การทำน้ำพริก นับว่าเป็นอาหารคู่คนไทยมาช้านานและยังเป็นการเพิ่มมูลค่าพืชผลทางการเกษตร โดยเฉพาะ เกษตรกรที่มี พริก ปลา เป็นจำนวนมากเพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่า อีกทั้งเป็นการสร้างอาชีพใหม่หรือต่อยอดอาชีพเดิมที่มีอยู่ แล้วให้มีความมั่นคงต่อไป

**หลักการของหลักสูตร**

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไป กับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและ การศึกษาดูงาน
3. มุ่งให้ผู้เรียนมีงานทำ สร้างอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึก มีความ รับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น และสังคม
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิด รายได้ที่มั่นคง

**จุดมุ่งหมาย**

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรม จริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

#### กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชากรวัยแรงงาน
2. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

#### ระยะเวลา

จำนวน 9 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน 6 ชั่วโมง

#### การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร / ภูมิปัญญา
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้
- ฝึกปฏิบัติจริง

#### โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง                                                  | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                               | เนื้อเรื่อง                                                                                                                        | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                           | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
|     |                                                         |                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                    |                                                                                   | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| 1   | รู้จักวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบ                           | 1. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำพริกชนิดต่างๆ                                                                                                                                                                        | 1. รู้จักอุปกรณ์การทำน้ำพริก<br>2. รู้จักบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ                                                                       | 1.ให้ผู้เรียนศึกษาใบความรู้<br>2.ฟังบรรยายจากวิทยากร                              | 2            |         |
| 2   | การทำน้ำพริก (น้ำพริกตาแดง และ น้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง) | 1. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักวิธีการทำน้ำพริกตาแดง และ น้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง<br>2. เพื่อให้ผู้เรียนรู้เทคนิคในการทำน้ำพริกตาแดง และ น้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง<br>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำน้ำพริกตาแดง และ น้ำพริกปลาร้าทรงเครื่องได้ | 1. วิธีการและขั้นตอนการทำน้ำพริกตาแดง และ น้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง<br>2. การนำน้ำพริกตาแดง และ น้ำพริกปลาร้าทรงเครื่องใส่บรรจุภัณฑ์ | 1.ให้ผู้เรียนศึกษาใบความรู้<br>2.ฟังบรรยายจากวิทยากร<br>3.ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ |              | 6       |

#### สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

## การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากจบหลักสูตร

- . ประกาศนียบัตรการศึกษา ออกโดยศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอกาบเชิง

## เทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักการศึกษาจากระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

## คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- |                       |                          |
|-----------------------|--------------------------|
| ๑. นายสินะวัตร เศษศรี | ตำแหน่ง ครูชำนาญการพิเศษ |
| ๒. นางวิมาน คำเลิศ    | ตำแหน่ง ครูอาสาสมัครฯ    |
| ๓. นางกชกร ราชภักดี   | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล     |
| ๔. นางปัทมา เช่นชาย   | ตำแหน่ง ครู ศรช.         |

## คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร

1. นางวิไลลักษณ์ ปิยะไพร

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.2554 ลงวันที่ 5 กรกฎาคม 2554 (ข้อ9) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายสินะวัตร เศษศรี)

ครูชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางนิตยา ภูพัตนา)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอกาบเชิง

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ .....

หลักสูตร...การทําน้ำพริก...จำนวน...9... ชั่วโมง

ระหว่างวันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. ....

เวลา ..... ถึงเวลา .....

สถานที่จัด ณ .....

| ชั่วโมง | วัน/เดือน/ปี | เวลา           | รายละเอียดเนื้อหาตามหลักสูตร                                                                                                                                                                 | วิธีการจัดการเรียนการสอน | วัสดุ/อุปกรณ์               | การวัดผลประเมินผล          |
|---------|--------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| 1-5     |              | 09.00-15.00 น. | 1. รู้จักอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำน้ำพริกตาแดง<br>2. รู้จักบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ<br>3.วิธีการและขั้นตอนการทำน้ำพริกตาแดง<br>4. การนำน้ำพริกตาแดงใส่บรรจุภัณฑ์                                  | 1. บรรยาย<br>2. ปฏิบัติ  | 1. ใบความรู้<br>2. วิทยาการ | 1. ความสนใจ<br>2. สัมภาษณ์ |
| 6-9     |              | 09.00-14.00 น. | 1. รู้จักอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำน้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง<br>2. รู้จักบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ<br>3.วิธีการและขั้นตอนการทำน้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง<br>4. การนำน้ำพริกปลาร้าทรงเครื่องใส่บรรจุภัณฑ์ | 1. บรรยาย<br>2. ปฏิบัติ  | 1. ใบความรู้<br>2. วิทยาการ | 1. ความสนใจ<br>2. สัมภาษณ์ |

ผู้เสนอแผนการสอน

ผู้ตรวจแผนการสอน

ลงชื่อ.....

ลงชื่อ.....

(.....)

(.....)

วิทยาการ

ครู กศน.ตำบล

ผู้เห็นชอบแผนการสอน

ผู้อนุมัติแผนการสอน

ลงชื่อ.....

ลงชื่อ.....

(.....)

(.....)

.....

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอกาบเชิง