

หลักสูตรการประกอบอาชีพและการพัฒนาอาชีพ
วิชาการแปรรูปอาหารหลักสูตรการทำน้ำพริกปลาร้า
จำนวน ๕ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศีขรภูมิ

ความเป็นมา

ในภาวะการณ์ปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยีมีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว การดำเนินชีวิตการประกอบอาชีพ มีการแข่งขันค่อนข้างสูงมีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้นอีกทั้งสภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปปรับตัวสูง ประชาชนทั่วไปจึงต้องแบกรับภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบัน จึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ ตลอดจนการพึ่งพาตนเอง โดยใช้หลักการ และปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ประชาชนในเขตพื้นที่อำเภอศีขรภูมิ ซึ่งส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับการเกษตรเป็นอาชีพหลัก และมีการว่างงานหลังจากเก็บเกี่ยวผลผลิต

การฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นให้กับประชาชนในอำเภอศีขรภูมิที่มุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิตที่เน้นส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษาและฝึกอาชีพตามความเหมาะสมและความต้องการของประชาชนในท้องถิ่นตามที่แสดงความเห็นประชุมประชาคมหมู่บ้านเพื่อพัฒนารายได้ของประชาชนและฝึกอาชีพให้ประชาชนให้มีความสามารถในการพัฒนาตนเอง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ สร้างความชำนาญและประสบการณ์ด้านการประกอบอาชีพ และได้ยึดแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้กับประชาชนในชุมชนได้ปฏิบัติตาม อีกทั้งให้เกิดความสามัคคีสร้างความสมานฉันท์ภายในชุมชนและเป็นการรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพ สร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศีขรภูมิได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพในชุมชน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกปลาร้าขึ้น

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ มีทักษะในการทำน้ำพริกปลาร้า สามารถนำมาปรับใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพได้

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปมีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถ ทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการเพิ่มรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายรัฐ อาทิเช่น กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พลัด และผู้ขาดโอกาสที่สนใจ

ระยะเวลา จำนวน ๕ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ลำดับ ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	ขอบข่ายเนื้อหา	กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑	ความรู้เบื้องต้น ใน การทำ น้ำพริกปลาร้า	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ ความ เข้าใจ เกี่ยวกับการ ทำน้ำพริก ปลาร้า ๒.เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ ความ เข้าใจ ในการ เลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์และ วัตถุดิบ	๑.ความรู้เบื้องต้น และความเป็นมา ใน การทำน้ำพริก ปลาร้า ๒.การเลือกวัสดุ/ อุปกรณ์และ วัตถุดิบที่ใช้เป็น ส่วนผสมในการ ทำน้ำพริกปลาร้า	๑. วิทยากร บรรยายให้ความรู้ เบื้องต้นในการทำ น้ำพริกปลาร้า ๒. วิทยากร บรรยายให้ความรู้ เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ/ ส่วนผสมของการ ทำ น้ำพริกปลาร้า ๓.ให้ผู้เรียนและ วิทยากรร่วม สนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูล ความ คิดเห็น	๑ ชั่วโมง	-	๑ ชั่วโมง
๒	ขั้นตอนการทำ น้ำพริกปลาร้า	เพื่อให้ผู้เรียน สามารถ การทำ น้ำพริกปลาร้า	ขั้นตอนและ วิธีการทำน้ำพริก ปลาร้า	๑. วิทยากรสาธิต ขั้นตอนการทำ น้ำพริกปลาร้า - วิธีการทำน้ำพริก ปลาร้า ๒. ผู้เรียนเรียนรู้ และปฏิบัติ พร้อม กับวิทยากร ๓.วิทยากร ประเมินผลการฝึก ปฏิบัติ ของผู้เรียน		๒ ชั่วโมง	๒ ชั่วโมง

ลำดับ ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๓	การบรรจุภัณฑ์	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับการทำบรรจุภัณฑ์	ความรู้เกี่ยวกับการ บรรจุภัณฑ์	๑. วิทยาการสาธิต ขั้นตอนการทำ น้ำพริกปลาร้า - วิธีการทำน้ำพริก ปลาร้า ๒. ผู้เรียนเรียนรู้ และปฏิบัติ พร้อม กับวิทยาการ ๓. วิทยาการ ประเมินผลการฝึก ปฏิบัติ ของผู้เรียน	๓๐ นาที	๓๐ นาที	๑ ชั่วโมง
๔	ช่องทางการจำหน่ายสินค้า	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า	๑. ความรู้เกี่ยวกับ ช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๒. การจำหน่ายสินค้าผ่าน ช่องทางออนไลน์	๑. ครูบรรยายให้ ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๒. ครูบรรยายและ สาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ ๓. ผู้เรียนเรียนรู้ และปฏิบัติ พร้อม กับวิทยาการ	๓๐ นาที	๓๐ นาที	๑ ชั่วโมง
รวมจำนวนชั่วโมง					๒ ชั่วโมง	๓ ชั่วโมง	๕ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้ แผ่นพับ ขั้นตอนวิธีการทำ
๒. วัสดุอุปกรณ์ในการทำ ส่วนผสมและวัตถุดิบต่าง ๆ

การวัดผลประเมินผลการเรียนรู้การประกอบอาชีพและการพัฒนาอาชีพ

วิธีการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ ประกอบด้วย

๑. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้และการมีส่วนร่วม
๒. การสังเกตการณ์ปฏิบัติงานจริงในการแปรรูปอาหาร
๓. ประเมินผลงาน/ ชิ้นงาน

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางศุภิญญา ทองโคตร)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจสอบ
(นางสาวอรุณี สาร)
ครู กศน. ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ
(นายทรงชัย เจือจันทร์)
ครูชำนาญการ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ
(นางกนกนัฐ สิงหะ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศีขรภูมิ