

หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ หลักสูตรวิชาการทำน้ำพริก จำนวน ๑๖ ชั่วโมง กลุ่มพาณิชยกรรมและบริการ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีสัชนาลัย

ความเป็นมาของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๒๕๖๑ ภายใต้กรอบที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวที โลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชน ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพ ด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคน ไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ นอกจากนี้ จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว อาหารเพื่อการบริโภคประจำวันยังจำเป็นอย่าง ยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการบริโภคและความอยู่รอดของตนเองและ คนในครอบครัว อาหารเมนูน้ำพริกเป็นอาหารที่คนไทย นิยมรับประทาน เพราะมีรสชาติอร่อยและยังได้ประโยชน์จากผักนานาชนิดที่นำมารับประทานคู่กับน้ำพริก น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกผัด น้ำพริกนรก และน้ำพริกปลาอย่าง ก็เป็นเมนูอาหารไทยที่คนไทยรู้จักกันเป็นอย่างดี เพราะมีคุณค่าทางโภชนาการ ซึ่งส่วนประกอบของน้ำพริกปลาร้าอย่าง ทำจาก สมุนไพร พริก หอมแดง กระเทียม และ ปลาร้าที่นำมาอบหรือทอดให้กรอบ นอกจากทำรับประทานในครอบครัวแล้ว สามารถพัฒนาเป็นอาชีพในการ สร้างรายได้

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีสัชนาลัย ในฐานะหน่วยงานจัดการศึกษามีหน้าที่ในการจัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ หรือการเรียนรู้รูปแบบอื่นๆ จึงได้ทำการสำรวจข้อมูลปัญหาความต้องการของประชาชนในพื้นที่ เห็นว่าเป็นการส่งเสริมให้ประชาชนได้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ มองเห็นช่องทางที่จะเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริก เพื่อสอนให้กับประชาชนที่สนใจ สามารถนำไปประกอบอาชีพต่อไปได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพให้เกิดรายได้
๒. เป็นหลักสูตรอาชีพที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีความรู้ มีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำของประชาชน

จุดประสงค์ของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้และฝึกทักษะเกี่ยวกับการทำน้ำพริก
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับตนเองและชุมชน
๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้เห็นช่องทางการประกอบอาชีพและใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป และประชาชนที่สนใจในพื้นที่อำเภอศรีสัชนาลัย

ระยะเวลา

หลักสูตร การทำน้ำพริก จำนวน ๑๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน ๔ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑. บอก ความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกผัด/ น้ำพริกปลาร้าและ น้ำพริกนรก ๒. บอกความ เป็นไปได้ในอาชีพ การทำน้ำพริกผัด/ น้ำพริกปลาร้าและ น้ำพริกนรก ๓. บอกทิศทางการ ประกอบอาชีพได้	๑. ความสำคัญ ของการประกอบ อาชีพการทำ การทำน้ำพริกผัด/น้ำพริก ปลาร้าและน้ำพริกนรก ๒. ความเป็นไปได้ ในการประกอบ อาชีพ ๓. ทิศทางการ ประกอบอาชีพ	๑. ศึกษาข้อมูล จากเอกสาร สื่อ ของจริง สื่อ บุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมา วิเคราะห์และใช้ ในการประกอบ อาชีพที่มีความ เป็นไปได้ใน ชุมชน ๒. วิทยากรผู้สอน และผู้เรียน ร่วมกันอภิปราย เกี่ยวกับ ทิศทาง การประกอบอาชีพที่ เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึง ศักยภาพ	๑ ชม.	๑ ชม.
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกผัด/ น้ำพริกปลาร้าและ น้ำพริกนรก	๑. บอกประวัติการทำน้ำพริกผัด ๒. บอกอุปกรณ์ การทำน้ำพริกผัด/ น้ำพริกปลาร้าและ น้ำพริกนรก ๓. บอกวิธีการทำ การทำน้ำพริกผัด/ น้ำพริกปลาร้าและ น้ำพริกนรก	๑. ประวัติของ น้ำพริกผัด/น้ำพริกปลาร้า และน้ำพริกนรก ๒. อุปกรณ์ในการ การทำน้ำพริกผัด/น้ำพริก ปลาร้าและน้ำพริกนรก ๓. วิธีการทำ การทำน้ำพริกผัด/น้ำพริก ปลาร้าและน้ำพริกนรก	๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับ ประวัติของน้ำพริกผัด/น้ำพริก ปลาร้าและน้ำพริกนรก ๒. จัดให้ผู้เรียนศึกษา อุปกรณ์ในการทำ พร้อมวิธีการทำ และ ฝึกปฏิบัติ	๒ ชม.	๑๐ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	การบรรจุภัณฑ์	๑. บอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้ ๒. บอกวัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์ได้ ๓. สามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้	๑.บรรจุภัณฑ์ - ความหมายของบรรจุภัณฑ์ - วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ - การบรรจุภัณฑ์ ๒. การออกแบบตราสินค้า	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์และการออกแบบตราสินค้า ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์และการออกแบบตราสินค้า ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์และการออกแบบตราสินค้า ๔. วิทยากรประเมินผลการบรรจุภัณฑ์ของผู้เรียน	๑ชม.	๑ชม.

สื่อการเรียนรู้

- ๑ สื่อของจริง
๒. รูปภาพ
๓. วัสดุอุปกรณ์

การวัดและประเมินผล

๑. ภาคทฤษฎี ร้อยละ ๒๐
 - ใบงาน ๑๐ คะแนน
 - แบบทดสอบ ๑๐ คะแนน
๒. ภาคปฏิบัติ ร้อยละ ๘๐
 - ผลงาน/ชิ้นงาน การบรรจุน้ำพริก ๔๐ คะแนน
 - สังเกตพฤติกรรมความร่วมมือ ๔๐ คะแนน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

ลงชื่อ.....ผู้เสนอ

(นางสาวนิตยา มาขวา)
ครู ทัศน.ตำบลศรีสัชนาลัย

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ

(นางอำพร ไกรบุญโต)
ครูอาสาสมัครการศึกษาออกโรงเรียน
ปฏิบัติหน้าที่เจ้าหน้าที่การศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(นายฤทธิชัย สุริยัน)
ครู

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอศรีสัชนาลัย