

แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตร การทำน้ำพริกสมุนไพร จำนวน 16 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอทุ่งเสลี่ยม จังหวัดสุโขทัย



ความเป็นมาของหลักสูตร

ด้วยนโยบายของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงศึกษาธิการที่เกี่ยวข้องกับสำนักงานการส่งเสริมการเรียนรู้ ได้มอบหมาย ให้สำนักงานการส่งเสริมการเรียนรู้ จัดการศึกษาและพัฒนาคนทุกช่วงวัย โดยส่งเสริมการเรียนรู้ ตลอดชีวิต ดังนั้น เพื่อเป็น การปฏิบัติงานตามนโยบายดังกล่าว สกร.ระดับอำเภอทุ่งเสลี่ยม จึงได้จัดทำ หลักสูตรการทำน้ำพริกสมุนไพร นี้ขึ้นเพื่อเป็นการกระตุ้นให้ประชาชนในชุมชนเกิดการเรียนรู้ในรูปแบบต่างๆ ตามที่ตนสนใจ อีกทั้งยังเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์โดยสามารถใช้เป็นช่องทางในการนำไปประกอบ เป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมได้อีกทางหนึ่ง

น้ำพริก เป็น อาหารไทยประเภทเครื่องจิ้มชนิดหนึ่ง ส่วนใหญ่ใช้รับประทานคู่กับผัก ที่มีส่วนประกอบ สำคัญ คือ พริกที่ต้องตำละเอียด มีอยู่หลายอย่างเรียกตามส่วนประกอบที่ใส่ลงไป น้ำพริกยังเป็นผลิตภัณฑ์ ส่งขายออกนอกประเทศด้วย น้ำพริกชื่อเรียกแต่ละภาคจะแตกต่างกันออกไป ทางภาคใต้เรียกว่า น้ำซุบ ภาคเหนือ เครื่องปรุงทุกอย่าง ต้องอย่างหรือเผาให้สุกก่อน ปรุงรสด้วยเกลือเป็นหลัก น้ำพริกภาคอีสาน ที่สำคัญ มีสามอย่างคือ ปั่นแจ่ว และซุบ จนถึงปัจจุบัน สำหรับน้ำพริก แบบที่ใช้เป็นเครื่องปรุงส่วนผสมนั้น เกิดขึ้น เพราะอาหารไทยจำพวกแกง จำเป็นที่จะต้องมีส่วนประกอบหรือกรรมวิธีการทำที่ค่อนข้างซับซ้อน ผู้ปรุงจึงคิด ทำน้ำพริกขึ้น เพื่อรวบรวมส่วนผสมต่าง ๆ นั้นเข้าด้วยกัน เป็นการลดขั้นตอนการปรุงลง และยังสามารถทำ เก็บไว้ได้ในจำนวนมากดังนั้นจึงเห็นมูลค่าของวัตถุดิบที่มีอยู่ของเหล่านั้นและยังส่งเสริมให้ชุมชนนั้นมีการ ส่งเสริมให้ชุมชนมีอาชีพเสริม ลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ของตนเอง ชุมชนตลอดจนส่งเสริมการมีงานทำ เป็นการ ใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ให้กับชุมชนอีกด้วย

หลักการของหลักสูตร

1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

2.เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่าง มีคุณธรรมจริยธรรม

มีคุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. บอกของทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกชนิดต่าง ๆ
2. สามารถบอก วัสดุ อุปกรณ์การทำน้ำพริกชนิดต่าง ๆ
3. สามารถปฏิบัติตามขั้นตอนการทำน้ำพริกชนิดต่าง ๆ

กลุ่มเป้าหมาย ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลาที่จัด จำนวน 16 ชั่วโมง (ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง) (ภาคปฏิบัติ 14 ชั่วโมง)

เป้าหมาย

ประชาชนในอำเภอทุ่งเสลี่ยม ผู้ที่สนใจ ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรจำนวน 16 ชั่วโมง ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ 14 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกสมุนไพร	<ol style="list-style-type: none"> 1. บอกและอธิบาย ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกสมุนไพร 2. บอกองค์ประกอบ ของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกสมุนไพร 3. บอกความต้องการ ตัดสินใจเลือกเข้ารับ การฝึกอาชีพและตัดสินใจประกอบ อาชีพการทำน้ำพริกสมุนไพร 4. บอกสถานที่ ที่เป็นแหล่งเรียนรู้ และภูมิปัญญา ท้องถิ่น การการทำน้ำพริกสมุนไพร 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกสมุนไพร 2. ความรู้เบื้องต้นใน การประกอบอาชีพ น้ำพริกสมุนไพร <ul style="list-style-type: none"> - การลงทุน - วัสดุอุปกรณ์ - การตลาด - กระบวนการ ผลิต - การขนส่ง - แหล่งวัตถุดิบ - การผลิต ชิ้นงาน 3. แหล่งเรียนรู้ 4. การตัดสินใจ เลือก รูปแบบ วิธีการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกสมุนไพร ตามความ ต้องการ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบPre-test ก่อนเรียน 2. วิทยากรและผู้เรียนศึกษา ข้อมูลจากเอกสาร สื่อ ICT สถานประกอบการ แหล่ง วัตถุดิบ สื่อของจริง ภูมิปัญญาท้องถิ่น สื่อบุคคล ในชุมชน และนำข้อมูลมา วิเคราะห์เพื่อนำข้อมูลมา พิจารณาตัดสินใจเลือก รูปแบบ วิธีการของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกสมุนไพร ที่มีความสอดคล้อง เป็นไปตามความต้องการ ผู้เรียน 3. ศึกษาข้อมูลจากแหล่ง เรียนรู้เกี่ยวกับ การลงทุน วัสดุ อุปกรณ์ การตลาด กระบวนการผลิต การขนส่ง แหล่งวัตถุดิบ การผลิต ชิ้นงาน ระบุลักษณะต่าง ๆ การ บรรจุหีบห่อ 4. นำข้อมูลจากการศึกษา ข้อมูล จากแหล่งเรียนรู้และ สื่อต่าง ๆ มาวิเคราะห์เพื่อ นำมาเป็นข้อมูลในการ ตัดสินใจเลือกฝึกทักษะอาชีพ และตัดสินใจเลือก 5. นำผลการวิเคราะห์มาแลกเปลี่ยนกับผู้รู้ เพื่อนในกลุ่มและวิทยากร 6. สรุปช่องทางการประกอบอาชีพและการตัดสินใจของตนเอง 	1	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกสมุนไพร	<p>1. เตรียมการ ประกอบอาชีพการทำน้ำพริกสมุนไพร</p> <p>-สถานที่/พื้นที่ใน การฝึกปฏิบัติ</p> <p>- คัดเลือกหมู</p> <p>- คัดเลือกเห็ดนางฟ้า</p> <p>-การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์</p> <p>2. ฝึกทักษะการ ประกอบอาชีพการทำน้ำพริกสมุนไพร</p> <p>-กรรมวิธีการทำน้ำพริกกากหมู</p> <p>-กรรมวิธีการทำน้ำพริกสมุนไพร</p> <p>การดูแล/การเก็บ รักษา</p> <p>-บรรจุภัณฑ์</p> <p>3. ดูแลรักษาเพื่อ บริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>1.ขั้น เตรียมการ ประกอบอาชีพการทำน้ำพริกสมุนไพร</p> <p>-สถานที่/พื้นที่ใน การฝึกปฏิบัติ</p> <p>- คัดเลือกหมู</p> <p>- คัดเลือกเห็ดนางฟ้า</p> <p>-การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์</p> <p>2. ขั้นฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกสมุนไพร</p> <p>กรรมวิธีการทำน้ำพริกกากหมู</p> <p>-กรรมวิธีการทำน้ำพริกสมุนไพร</p> <p>การดูแล/การเก็บ รักษา</p> <p>-บรรจุภัณฑ์</p> <p>3. ขั้นดูแลรักษาเพื่อ บริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>1. วิทยากรบรรยายและให้ ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่ เกี่ยวกับการทำน้ำพริกสมุนไพร</p> <p>2. อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การทำน้ำพริกสมุนไพร</p> <p>3. จัดทำแผนการปฏิบัติตาม ขั้นตอนการทำน้ำพริกสมุนไพร</p> <p>4. วิทยากรบรรยายพร้อม สาธิตให้ผู้เรียนปฏิบัติตาม ขั้นตอน เตรียมพื้นที่ในการฝึกปฏิบัติ คัดเลือกวัตถุดิบ คัดเลือกหมู การทำกากหมู</p> <p>-เตรียมวัสดุอุปกรณ์</p> <p>-การเตรียมวัตถุดิบ</p> <p>-หมู -พริกเม็ดใหญ่</p> <p>-เกลือ -กระเทียม -พริกชี้ฟ้า</p> <p>ตะไคร้ ข่า</p> <p>5. กรรมวิธีการทำน้ำพริกสมุนไพร ทั้งสองสูตร</p> <p>-กรรมวิธีการทำน้ำพริกกากหมู</p> <p>-กรรมวิธีการทำน้ำพริกสมุนไพร</p> <p>6.นำมาบรรจุภัณฑ์จำหน่าย</p>		14
3	การบริหารจัดการใน การประกอบอาชีพการทำน้ำพริกสมุนไพร	<p>1. อธิบายการ บริหารจัดการใน การทำน้ำพริกสมุนไพร</p> <p>2. อธิบายการ จัดการตลาดใน การ ประกอบอาชีพการทำน้ำพริกสมุนไพร</p> <p>3. อธิบายการ บริหารจัดการ ความ เสี่ยงใน การ ประกอบอาชีพการทำน้ำพริกสมุนไพร</p>	<p>1. การบริหาร จัดการใน การทำน้ำพริกสมุนไพร</p> <p>- การจัดการ ควบคุมคุณภาพใน การทำน้ำพริกสมุนไพร</p> <p>- การใช้นวัตกรรม และเทคโนโลยีในการทำน้ำพริกสมุนไพร</p>	<p>1. บริหารจัดการ</p> <p>-สำรวจและศึกษาแหล่ง วัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ และทุน จากแหล่งต่าง ๆ ที่ เกี่ยวข้องกับการประกอบ อาชีพ การทำน้ำพริกสมุนไพร</p> <p>-การกำหนด และการ ควบคุมคุณภาพ</p> <p>- ศึกษาการตลาดทุนการทำน้ำพริกสมุนไพร</p> <p>2.ผู้เรียนและผู้สอน สรุปละเอียดการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกสมุนไพร</p> <p>3.วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบ Post-test</p>	1	

สื่อการเรียนรู้

๑. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
๒. เอกสาร / ใบความรู้ / VDO
๓. วัสดุจริง

การวัดและประเมินผล


๑. การประเมินระหว่างเรียนจากการปฏิบัติโดยการสังเกต
๒. การประเมินเมื่อเสร็จสิ้นการอบรม ดูจากชิ้นงาน
๓. แบบทดสอบ Pre-test/Post-test

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน และฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90

ลงชื่อ..........ผู้เสนอ
(นางสาวกัญญาวีร์ ทับแก้ว)

ลงชื่อ..........งานพัฒนาหลักสูตร
(นางเพ็ญศรี มะโนจันทร์)

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติ
(นางยุทธิรัตน์ เปลี่ยนทอง)
ครูชำนาญการพิเศษ รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการสถานศึกษาศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอทุ่งเสลี่ยม