

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำน้ำพริกหนึ่งไก่อกรอบ จำนวน 3 ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาตินอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัว

น้ำพริก มีความหมายมาจากการปรุงด้วยการนำสมุนไพร พริก กระเทียม หัวหอม เครื่องเทศกลิ่นแรง มาโขก บด รวมกัน โดยมากเป็นวิธีปรุงอาหารประเภทน้ำพริกการเรียกชื่อน้ำพริกแต่ละชนิด มักจะเรียกตาม ส่วนประกอบหลักที่นำมาทำ ซึ่งอาจเป็นเนื้อสัตว์ พืชผัก แมลงหรือผลิตผลจากพืชหรือสัตว์ก็ได้ เช่น น้ำพริกขิง น้ำพริกปลา เป็นต้น ประเภทของพริก ที่นำมาตำน้ำพริก ก็มีทั้งพริกดิบ หรือ พริกหนุ่ม และพริกแห้ง ส่วนประกอบของน้ำพริก โดยทั่วไปแล้ว การตำน้ำพริกของคนล้านนา มักจะมีส่วนประกอบหลัก ๆ คือ เกลือ กระเทียม หัวหอม พริก(แห้งหรือพริกดิบ) อาชีพการทำน้ำพริกหากหมุสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัดการ กระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเอง หรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมายที่สามารถเข้าเรียนในหลักสูตร ได้แก่ ผู้ที่ไม่มี อาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบ หลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์ ได้ตระหนักถึงการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว จึงได้จัดโครงการหลักสูตรอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจ) หลักสูตร“การทำน้ำพริกหนึ่งไก่อกรอบ” ขึ้น เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะและสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวัน ได้อย่างเหมาะสม เพื่อการประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้ครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ในการทำน้ำพริกหนังกั๊กกรอบ
๒. เน้นให้มีการฝึกทักษะการทำน้ำพริกหนังกั๊กกรอบโดยการลงมือปฏิบัติ
๓. เน้นการจัดหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจในการทำน้ำพริกหนังกั๊กกรอบ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำน้ำพริกหนังกั๊กกรอบ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้สร้างรายได้ ลดรายจ่าย และใช้ในชีวิิตประจำวัน

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป อำเภอบ้านโพธิ์ จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำน้ำพริกหนังกั๊กกรอบ	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกวัสดุและฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกหนังกั๊กกรอบ	การทำน้ำพริกหนังกั๊กกรอบ - การเลือกวัตถุดิบและวัสดุที่จะต้องใช้ - ขั้นตอนการทำ - ฝึกปฏิบัติ	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ - วิทยากรสาธิต - ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง	๑๐ นาที	๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที
๒	การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย ๑. การคิดต้นทุน - การคิดต้นทุนวัสดุ - การคิดราคาขาย - การคำนวณกำไร	เพื่อให้สามารถคิดต้นทุนและช่องทาง การจัดจำหน่ายได้	- การคิดต้นทุนวัตถุดิบ - การคิดราคาขาย - การคำนวณกำไร	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้	๒๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	๒. การจัดจำหน่าย - การบรรจุ - การเลือกช่องทางการขาย/แหล่งที่ขาย					

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วัสดุของจริง

การวัดและการประเมินผล

๑. การประเมินผลงาน/ชิ้นงานและเวลาที่วิทยากรสอน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. ต้องมีเวลาเข้าเรียนรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน
๒. คะแนนการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ถือว่าผ่านเกณฑ์การประเมิน