

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การทำน้ำพริกปลากรอบ 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) อาชีพการทำน้ำพริกหากหาสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเองหรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมายที่สามารถเข้าเรียนในหลักสูตร ได้แก่ ผู้ที่ไม่มี อาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์ ได้ตระหนักถึงการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว จึงได้จัดโครงการหลักสูตรอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจ) หลักสูตร“การทำน้ำพริกปลากรอบ” ขึ้นเพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะและสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม เพื่อการประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้ครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ในการทำน้ำพริกปลากรอบ
2. เน้นให้มีการฝึกทักษะการทำน้ำพริกปลากรอบโดยการลงมือปฏิบัติ
3. เน้นการจัดหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวันได้

อย่างเหมาะสม

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจในการทำน้ำพริกปลากรอบ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำน้ำพริกปลากรอบ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้สร้างรายได้ ลดรายจ่าย และใช้ในชีวิิตประจำวัน

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป อำเภอบ้านโพธิ์ จำนวน 6 คน

ระยะเวลา 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การทำน้ำพริกปลากรอบ	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกวัสดุและฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกปลากรอบ	การทำน้ำพริกปลากรอบ - การเลือกวัตถุดิบและวัสดุที่จะต้องใช้ - ขั้นตอนการทำ - ฝึกปฏิบัติ	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ - วิทยากรสาธิต - ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง	10 นาที	2 ชั่วโมง 30 นาที
2	การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย 1. การคิดต้นทุน - การคิดต้นทุนวัสดุ	เพื่อให้สามารถคิดต้นทุนและช่องทาง การจัดจำหน่ายได้	- การคิดต้นทุนวัตถุดิบ - การคิดราคาขาย	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้	20 นาที	-

	- การคิดราคาขาย - การคำนวณกำไร 2. การจัดจำหน่าย - การบรรจุ - การเลือกช่องทาง การขาย/แหล่งที่ขาย		- การคำนวณ กำไร			
--	--	--	--------------------	--	--	--

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วัสดุของจริง

การวัดและการประเมินผล

๑. การประเมินผลงาน/ชิ้นงานและเวลาที่วิทยากรสอน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

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