

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ น้ำพริกปลา จำนวน ...๓..ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบ้านโพธิ์

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

ด้วยสภาพสังคม เป็นสังคมเกษตรกรรม ประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกร อีกทั้งตำบลหนองดินนก เป็นแหล่งเพาะพันธุ์ เลี้ยง และจำหน่ายปลานิล จึงทำให้ประชาชนมีความสนใจในการที่จะนำปลานิล ที่ได้จากการเลี้ยงมาแปรรูปทำเป็นน้ำพริกปลาไว้รับประทาน หรือจำหน่ายภายในชุมชน จำเป็นอย่างยิ่งที่เราจะต้องสร้างอาชีพเพื่อการเลี้ยงตัวเองและครอบครัว และเป็นการเตรียมความพร้อมในการเป็นจังหวัดที่อยู่ในเขตพื้นที่ระเบียงเศรษฐกิจพิเศษภาคตะวันออก (EEC) Eastern Economic Corridor การทำน้ำพริกปลา เป็นอีกอาชีพหนึ่ง ที่จะเป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพของประชาชนตำบลหนองดินนก ซึ่งจะเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพที่สามารถสร้างรายได้ให้อีกทางหนึ่ง

กศน.อำเภอบ้านโพธิ์ เล็งเห็นการจัดการศึกษาอาชีพการแปรรูปปลา(น้ำพริกปลา)มีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถ และมีทักษะในการประกอบอาชีพ ซึ่งนับว่าเป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจของชุมชน ประชาชนตำบลหนองดินนก สนใจการจัดการศึกษาเพื่อการมีงานทำ สนใจที่จะเรียนอาชีพการทำน้ำพริกปลา เพื่อจะได้มีความรู้ความเข้าใจในการทำน้ำพริกปลา เพื่อใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประกอบอาชีพทำน้ำพริกปลาขายได้

หลักการของหลักสูตร

- ๑.เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับทรัพยากรธรรมชาติในท้องถิ่น
- ๒.ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย
- ๓.เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

- ๑.เพื่อให้ความรู้ ความเข้าใจ ในการทำน้ำพริกปลา
- ๒.เพื่อให้มีทักษะในการทำน้ำพริกปลา
- ๓.เพื่อให้ นำความรู้ไปประยุกต์ใช้เพื่อสร้างรายได้ และใช้ในชีวิตประจำวัน

เป้าหมาย

-ประชาชนพื้นที่อำเภอบ้านโพธิ์

ระยะเวลา

- จำนวน ๓ ชั่วโมง แบ่งเป็น
ทฤษฎี ๒๐ นาที
ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง ๔๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำน้ำพริกปลา	๑. เพื่อให้ความรู้ ความเข้าใจ ในการทำน้ำพริกปลา	๑. ขั้นตอนการทำน้ำพริกปลา ๒. วัสดุ/อุปกรณ์ ในการทำน้ำพริกปลา ๓. วิทยากรผู้สอน	<u>ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน</u> - การเลือกวัสดุ อุปกรณ์ในการทำน้ำพริกปลา	๒๐ นาที	๒ ชั่วโมง ๔๐ นาที
				<u>ขั้นปฏิบัติการสอน</u> ๑. อธิบายขั้นตอนการทำ ๒. วิทยากรสาธิตวิธีการการทำน้ำพริกปลา ๓. ผู้เรียนทำตามวิทยากร ๔. ผู้เรียนทำได้ถูกต้องตามที่วิทยากรสอน		
		๑. เพื่อนำความรู้ไปประยุกต์ใช้เพื่อสร้างรายได้ และใช้ในชีวิตรประจำวัน	๑. แบบสังเกตพฤติกรรม การเรียน ๒. แบบติดตามผู้เรียน หลังจบหลักสูตร ๑ เดือน	<u>ขั้นประเมินผล</u> ๑. สังเกตพฤติกรรม การเรียน ๒. สอบถามจากวิทยากร/ผู้เรียน		

สื่อการเรียนรู้

๑. วิทยากรผู้สอน

๒. วัสดุอุปกรณ์การเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

- ผลงานถูกต้องตามแบบและเวลาที่วิทยากรสอน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ถือว่าผ่านเกณฑ์การประเมิน

- ต้องมีเวลาเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน