

หลักสูตรวิชาน้ำพริกนรกกึ่งเลียบ จำนวน 5 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมาของหลักสูตร

พระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 กำหนดให้กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีหน้าที่ในการจัดส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับรวมทั้งอาจจัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ในรูปแบบอื่นที่จะก่อให้เกิดประโยชน์แก่ประชาชนโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาบุคคลให้มีความสมบูรณ์ทั้งร่างกาย จิตใจ อารมณ์ สังคมและสติปัญญา เป็นคนดี มีวินัย รู้จักสิทธิควบคู่กับหน้าที่และความรับผิดชอบ ภูมิใจและตระหนักในสำคัญของชาติ ศาสนาพระมหากษัตริย์ และการปกครองระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข รู้จักรักษาประโยชน์ส่วนรวมและของประเทศชาติ รู้จักความพอเพียง มีเหตุผล มีภูมิคุ้มกันในตัวที่ดี ไม่เรียนรู้ มีความรอบรู้รอบคอบ รับผิดชอบ รับผิดชอบ และมีความซื่อสัตย์สุจริต ซึ่งในปีงบประมาณ 2568 สถานศึกษาได้จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองเกี่ยวกับอาชีพโดยใช้ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนและ ศกร.ระดับตำบลเป็นฐานในการจัดกิจกรรม

ดังนั้น ศกร.ระดับอำเภอพนมสารคาม ได้เห็นถึงความต้องการของประชาชน จึงได้จัดโครงการพัฒนาอาชีพระยะสั้น หลักสูตรน้ำพริกนรกกึ่งเลียบขึ้น

หลักการของหลักสูตร

1. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
2. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะ ในการทำน้ำพริกนรกกึ่งเลียบตามหลักสูตรกำหนด
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ในการสร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับคนในครอบครัว และชุมชนได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มแม่บ้านและผู้สูงอายุ ตำบลเกาะขนุน จำนวน 6 คน

ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 3 ชั่วโมง

โครงสร้างเนื้อหา

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการกระบวนการเรียนรู้	ระยะเวลา (ข.ม.)	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	น้ำพริกนรกกึ่งเสียบ	1. อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกนรกกึ่งเสียบ 2. อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกนรกกึ่งเสียบได้แก่ความต้องการของตลาด วัสดุ อุปกรณ์ 3. บอกทิศทางการประกอบอาชีพ	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกนรกกึ่งเสียบ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกนรกกึ่งเสียบ 3. การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ 4. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสารเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 3. ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	1 ชม.	-
2	ทักษะอาชีพการทำน้ำพริกนรกกึ่งเสียบ	1. อธิบายและเตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกนรกกึ่งเสียบได้ - การคัดเลือกวัสดุ - ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกนรกกึ่งเสียบ 2. สามารถทำน้ำพริกนรกกึ่งเสียบได้ 3. สามารถทำการบรรจุภัณฑ์และหีบห่อสำหรับการจัดจำหน่ายได้	1. ขั้นตอนและการเตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกนรกกึ่งเสียบ - การคัดเลือกวัสดุสำหรับใช้น้ำพริกนรกกึ่งเสียบ - ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกนรกกึ่งเสียบ 2. วิธีการและขั้นตอนการทำน้ำพริกนรกกึ่งเสียบ 3. การคิดต้นทุน/กำไรในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ 4. วิธีการและขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์และหีบห่อให้สวยงาม	1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำน้ำพริกนรกกึ่งเสียบ 2. อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ 3. จัดให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการการทำน้ำพริกนรกกึ่งเสียบตามแผนการฝึกทักษะ 4. จัดบันทึกผลการเรียนรู้ 5. ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด 6. ฝึกปฏิบัติจริง การทำน้ำพริกนรกกึ่งเสียบ 1. การทำความสะอาด 2. สาธิต/ปฏิบัติ	1 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง

สื่อวัสดุอุปกรณ์การเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. อุปกรณ์การฝึกปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ 80
2. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน
 - 2.1 ทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ 80
 - 2.2 คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ 80
3. เครื่องมือวัดและประเมินผล
 - 3.1 แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน
 - 3.2 แบบสังเกตพฤติกรรม
 - 3.3 แบบประเมินผลชิ้นงาน

เงื่อนไขการผ่านการฝึกอบรม

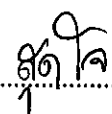
1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

แผนการจัดการเรียนการสอนต่อเนื่อง

วิทยาการ.....นางสุดใจ...เกตุสุวรรณ..... ☒ กลุ่มสนใจ ☐ กลุ่มชั้นเรียน ☐ รายบุคคล
 หลักสูตร.....วิชาน้ำพริกนรกกุ้งเสียบ..... จำนวนชั่วโมง.....5..... ชั่วโมง (เรียนวันละ.....5.....ชั่วโมง)
 วันที่5..... กุมภาพันธ์2568..... เวลาเรียน09.00 น. – 15.00 น.

สถานที่จัดการเรียน....ชุมชนวารีสमान หมู่ 2 ตำบลเกาะขนุน อำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา

วัน/เดือน/ปี	เริ่มเวลา - ถึงเวลา	กิจกรรมการเรียนการสอน	หมายเหตุ
5 กุมภาพันธ์ 2568	09.00 น.-15.00 น.	1. การจัดหา และการเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำน้ำพริกนรกกุ้งเสียบ 2. ขั้นตอนการเลือกวัสดุในการทำ 3. ขั้นตอนการโขลกส่วนผสมให้เข้ากัน 4. ขั้นตอนการตำส่วนผสมให้ละเอียด 5.ขั้นตอนการผัดส่วนผสมที่โขลกไว้ด้วยไฟกลาง จนมีกลิ่นหอม 6.ขั้นตอนการปรุงส่วนผสมต่างๆ 6. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกนรกกุ้งเสียบ 7. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกนรกกุ้งเสียบ 7.1 การบริหารจัดการการทำน้ำพริกนรกกุ้งเสียบ 7.3 การจัดการตลาดการจัดการความเสี่ยง การวางแผนการดำเนินงาน 8. การจัดการตลาด 8.1 คิดค่าวัสดุและกำหนดค่าบริหารได้ 8.2 ทำบัญชีรับ – จ่ายอย่างง่ายได้ 8.3 อธิบายถึงแหล่งที่มาของวัสดุและจัดซื้อมาใช้ในการปฏิบัติงานได้ 8.4 ให้บริการแก่ท้องถิ่นได้	เรียนวันละ 5 ชั่วโมง

ลงชื่อ..........วิทยาการ
 (...นางสุดใจ...เกตุสุวรรณ...)
 วันที่ 29/มกราคม/2568