

หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น
การทำน้ำพริกเพื่อการค้า จำนวน ๕๐ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอสตึก

๑. ความเป็นมาของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษา เพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

จากการสำรวจข้อมูลประชาชนในพื้นที่ตำบลคลองยาง พบว่า การประกอบอาชีพหลัก ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพทางการเกษตร คือ อยางพารา ปาล์มน้ำมัน ร่องลงมาคือรับจ้าง แต่ด้วยสภาวะเศรษฐกิจตกต่ำราคาผลผลิตทางการเกษตรลดต่ำลง ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอกับในปัจจุบัน ในด้านวิถีชีวิตวัฒนธรรมการบริโภคของคนในชุมชน พบว่านิยมบริโภคน้ำพริกกันทุกครัวเรือน ซึ่งมีจะขาดไม่ได้ในการรับประทานอาหารแต่ละมื้อ น้ำพริกยังเป็นอาหารสุขภาพชั้นเยี่ยม เพราะทั้งส่วนผสมและวิธีการก็คู่กับผักเคียงได้ประโยชน์ทั้งโปรตีน วิตามิน ครบถ้วน สำหรับวิธีทำก็ง่าย และประหยัดอีกด้วย ส่วนผสมหลักของน้ำพริกนั้นส่วนมากจะใช้พืชผักสมุนไพรที่นิยมปลูกเป็นผักสวนครัวที่หาได้ง่ายมีประโยชน์กับร่างกาย

จากข้อมูลดังกล่าว การส่งเสริมให้ประชาชนประกอบอาชีพเสริม โดยนำวัฒนธรรมการบริโภค ภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีอยู่มาพัฒนาปรับปรุงส่งเสริมการผลิตเพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ และพัฒนาอาชีพโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้เกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพ กศน.ตำบลร่อนทอง จึงได้กำหนดการจัดการทำหลักสูตรการทำน้ำพริกเพื่อการค้าเพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

๒. หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพและสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
๓. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระเวลา และการจัดการเรียนรู้
๔. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

๓. วัตถุประสงค์

๑. กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจถึงวัฒนธรรมการบริโภคของคนในชุมชน บอกประโยชน์ คุณค่าของน้ำพริกได้
๒. กลุ่มเป้าหมายมีเทคนิค วิธีการคัดเลือกวัตถุดิบในการผลิตได้
๓. กลุ่มเป้าหมายสามารถปรุงน้ำพริกในสูตรต่างๆได้
๔. กลุ่มเป้าหมายมีคุณธรรมจริยธรรมและเห็นช่องทางในการพัฒนาอาชีพ

๔. กลุ่มเป้าหมาย

๑. กลุ่มเป้าหมายผู้ที่ไม่มีความรู้
๒. กลุ่มเป้าหมายผู้มีความรู้และต้องการพัฒนาอาชีพ

๕. ระยะเวลาเรียน

หลักสูตรการทำน้ำพริกเพื่อการค้า ใช้เวลาเรียน ๕๐ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔๗ ชั่วโมง

๖. โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร

๑. น้ำพริกอาหารของไทย

จำนวน ๑ ชั่วโมง

- วัฒนธรรมการบริโภคน้ำพริก
- ประโยชน์ คุณค่าทางโภชนาการ
- ประเภทของน้ำพริก
- น้ำพริกคู่เครื่องเคียง

๒. การเลือกวัตถุดิบการทำน้ำพริกเพื่อการค้า

จำนวน ๑ ชั่วโมง

- การทำน้ำพริกปลาทุสรท้องถิ่น
- เทคนิคเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ
- วัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมของทำน้ำพริก
- สูตรของการทำน้ำพริกชนิดต่างๆ

๓. สาธิต/ฝึกปฏิบัติ การทำน้ำพริกเพื่อการค้าชนิดต่างๆ

จำนวน ๔๗ ชั่วโมง

- การทำน้ำพริกปลาทุ
- การทำพริกแกง
- การทำน้ำพริกตาแดง
- การทำน้ำพริกมะขาม

๔. การคิดราคาต้นทุนการผลิตและช่องทางการประกอบอาชีพ

จำนวน ๑ ชั่วโมง

๗. สื่อ/วัสดุอุปกรณ์การเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิต
๓. วัตถุดิบในการทำ

๘. การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ ทักษะความสามารถในการปฏิบัติ
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการฝึกปฏิบัติ ผลงานที่มีคุณภาพและจบหลักสูตร

๙. เงื่อนไขการฝึกอบรม

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๑๐. หลักฐานการผ่านการฝึกอบรม

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตรการศึกษาออกโดยสถานศึกษา