

**แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรการทำน้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง จำนวน 27 ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรม และการบริการ**

**ความเป็นมา**

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถ ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่งและมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาค อาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรเพิ่มขึ้นเรื่อยๆแต่ทรัพยากรมีน้อยลง จึงมีความจำเป็นต้องใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้มีความคุ้มค่ายิ่งขึ้น โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งที่ดีว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด

จากการสำรวจข้อมูลในตำบลปังกู อำเภอประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์ พบว่า ในปัจจุบันประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพรับจ้างในตัวเมืองเพิ่มขึ้น แต่ละชุมชนมีการประกอบอาชีพรับจ้างเป็นส่วนใหญ่ทั้งภายในและนอกท้องถิ่น ประชาชนส่วนใหญ่นิยมซื้ออาหารที่ปรุงสำเร็จมาทาน รวมถึงการจัดงานกิจกรรมต่างๆ ของหมู่บ้านเช่น งานทำบุญงานประเพณี งานแต่งงาน งานทำบุญขึ้นบ้านใหม่ ภายในชุมชนซึ่งมักจะมีการซื้อส่วนประกอบของอาหารสำเร็จรูปมาปรุงอาหาร เช่น น้ำพริกปลา น้ำพริกตาแดง น้ำพริกปลาอย่าง น้ำพริกปลาร้า ทำให้มีค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้น ซึ่งแต่ละหมู่บ้านก็มีวัตถุดิบที่สามารถนำมาทำน้ำพริกสำเร็จรูปได้หลากหลาย เช่น พริกแห้ง ชিং ข่า ตะไคร้ ซึ่งเป็นพืชที่นิยมปลูกกันในท้องถิ่นอยู่แล้ว สามารถนำมาใช้ในการสร้างอาชีพในชุมชนได้ เกิดประโยชน์แก่คนในชุมชน และจากแบบสำรวจข้อมูลความต้องการด้านอาชีพ เพื่อส่งเสริมอาชีพและการทำงาน สร้างอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและชุมชน และยังเป็นการประหยัดค่าในการจัดกิจกรรมประเพณีของชุมชน เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง

**หลักการของหลักสูตร**

1. เป็นหลักสูตรเพื่อส่งเสริมอาชีพและพัฒนาอาชีพที่สามารถสร้างรายได้
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
3. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระ เวลา และการจัดการเรียนรู้

4. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ
5. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่การศึกษาขั้นพื้นฐาน

#### จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรนี้ให้ความรู้และประสบการณ์เพื่อให้ผู้จบหลักสูตรมีคุณลักษณะดังนี้

1. สามารถตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพได้สอดคล้องกับศักยภาพตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมได้
2. มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะการประกอบอาชีพจำหน่ายน้ำพริกสำเร็จรูป
3. มีความรู้ความเข้าใจและทักษะการบริหารจัดการในอาชีพน้ำพริกสำเร็จรูปได้อย่างมีประสิทธิภาพ
4. มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
5. สามารถจัดทำโครงการประกอบอาชีพและนำสู่การปฏิบัติจริงได้

#### เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

#### ระยะเวลา

27 ชั่วโมง

ทฤษฎี 8 ชั่วโมง ปฏิบัติ 19 ชั่วโมง

#### โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. วิเคราะห์ศักยภาพของข้อมูลตนเอง ชุมชน สังคม สิ่งแวดล้อม และขอขายในงานอาชีพที่เกี่ยวข้องกับการทำน้ำพริกได้	- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการน้ำพริก - แหล่งเรียนรู้ - การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ	- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา - การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้ - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - ฝึกปฏิบัติจริง	2	3
2	ทักษะการประกอบอาชีพน้ำพริก	2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการน้ำพริก	- การทำขนมจำนวน 5 ชนิด - บรรจุภัณฑ์น้ำพริก	- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา - การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้ - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - ฝึกปฏิบัติจริง	2	10

3	การบริหารจัดการ ในการประกอบ อาชีพการน้ำพริก	3.1 การบริหาร จัดการการน้ำพริก	- การจัดการ ตลาดในการทำขนม - การจัดการ ความเสี่ยง - การวางแผน การดำเนินงาน	- ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร/ภูมิปัญญา - การศึกษาดูงาน จากแหล่งเรียนรู้ - แลกเปลี่ยน เรียนรู้ - ฝึกปฏิบัติจริง	1	4
4	โครงการ ประกอบอาชีพ การน้ำพริก	4.1 ความสำคัญ ของโครงการ ประกอบอาชีพการ น้ำพริก	- ประโยชน์ ของโครงการ ประกอบอาชีพ การน้ำพริก - องค์ประกอบ ในแต่ละ องค์ประกอบ ของอาชีพการ น้ำพริก - การเขียน โครงการการ น้ำพริก - การประเมิน ความ เหมาะสมและ สอดคล้องของ โครงการการ น้ำพริก	- ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร/ภูมิปัญญา - การศึกษาดูงาน จากแหล่งเรียนรู้ - แลกเปลี่ยน เรียนรู้ - ฝึกปฏิบัติจริง	1	4

#### สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

#### การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

#### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนม อย่างน้อย 3 ชนิด

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม