

ชื่อหลักสูตรการทำน้ำพริกตาแดง จำนวน ๓ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช จังหวัดบุรีรัมย์

๑. ความเป็นมา

น้ำพริกตาแดง เป็นน้ำพริกอีกชนิดหนึ่ง ที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค เนื่องจากมีรสชาติเข้มข้น จัดจ้านเป็นที่ถูกปากของคนไทย นิยมนำไปเป็นของฝากให้กับญาติมิตร ตามร้านขายของฝากในหลายจังหวัดจึงมีน้ำพริกตาแดง แมงดาเป็นหนึ่งในสินค้าที่วางจำหน่าย กศน. ตำบลตาเสา เป็นหน่วยงานภาครัฐที่มีหน้าที่จัดการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ให้กับประชาชนที่พลาดโอกาสทางการศึกษา ได้มองเห็นความสำคัญและช่องทางในการขยายอาชีพการทำน้ำพริกตาแดงให้กับประชาชนที่ต้องการมีรายได้ ประกอบกับทางกระทรวงศึกษาธิการ ได้กำหนดนโยบายการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ให้สถานศึกษาได้จัดการเรียนการสอนให้กับประชาชนเพื่อเป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชนที่สามารถนำไปปฏิบัติได้จริงและนำไปเป็นอาชีพเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชนได้ กศน. ตำบลสามแวง จึงมีแนวคิดจัดกระบวนการเรียนการสอนหลักสูตรการทำน้ำพริกตาแดง ให้เป็นองค์ความรู้ แนวทางในการจัดการศึกษาตามนโยบายดังกล่าว ต่อไป

๒. หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพการทำน้ำพริกตาแดง กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ห้าด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่องาน ผู้อื่น และสังคม
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ
๕. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑

๓. จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะการทำน้ำพริกตาแดงพร้อมทั้งวิธีแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์สร้างรายได้ให้แก่ตนเองและชุมชน
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดทำโครงการประกอบอาชีพ ซึ่งส่งผลให้มองเห็นช่องทางและตัดสินใจประกอบอาชีพการทำน้ำพริกตาแดง ที่สอดคล้องกับศักยภาพตนเอง ชุมชน และสิ่งแวดล้อม จนสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้

๔.กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไป ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ประชาชนผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

๕.ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตรจำนวน ชั่วโมงแบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎีจำนวน ๑.๓๐ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติจำนวน ๑.๓๐ ชั่วโมง

๖.โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกตาแดง	-ความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกตาแดง -ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกตาแดง - แหล่งเรียนรู้ -การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ การทำน้ำพริกตาแดง	- ความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกตาแดง - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำอาชีพการทำน้ำพริกตาแดง -ความต้องการของตลาด -การใช้แรงงาน -การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ -การเลือกทำเลที่ตั้ง -แหล่งเรียนรู้ -ทิศทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกตาแดง	วิทยากรนำเสนอ ข้อมูลความสำคัญความเป็นไปได้ในการทำน้ำพริกตาแดง ผลิตรภัณฑ์ในแหล่งเรียนรู้และทิศทางการ โดยคำนึงถึงความเหมาะสมการทำน้ำพริกตาแดง	๓๐ นาที	
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกตาแดง ขั้นตอนการปฏิบัติ	- ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกตาแดง - ขั้นตอนการนำมาแปรรูปแบบชนิดต่างๆได้ - ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่ายหรือบริโภค น้ำพริกตาแดง	- ขั้นตอนการประกอบการทำน้ำพริกตาแดง - สถานที่/พื้นที่ - การเตรียมวัสดุ -ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพ การการทำน้ำพริกตาแดง -ขั้นตอนการนำมาแปรรูปเป็น รูปแบบชนิดต่างๆได้	วิทยากรอธิบาย เนื้อหาตามลำดับขั้นตอน พร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง การทำน้ำพริกตาแดง	๓๐ นาที	๑.๓๐ ชั่วโมง

			<ul style="list-style-type: none"> - การทำน้ำพริกตาแดง - การบรรจุผลิตภัณฑ์ - ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่ายหรือบริโภค 			
๓	- การบริหารจัดการในการ ประกอบ ประกอบอาชีพการทำน้ำพริกตาแดง	<ul style="list-style-type: none"> - การบริหารจัดการการทำน้ำพริกตาแดง - การจัดการตลาดในการ การทำน้ำพริกตาแดง - การวางแผนการดำเนินงาน การทำน้ำพริกตาแดง 	<ul style="list-style-type: none"> - การบริหารการทำน้ำพริกตาแดง - การจัดการควบคุมคุณภาพใน การทำน้ำพริกตาแดง - การลดต้นทุนใน การทำน้ำพริกตาแดง - การวางแผนการผลิต - การจัดการตลาดในการทำน้ำพริกตาแดง - ข้อมูลความต้องการ ของลูกค้า - การกระจายผลิตภัณฑ์แปรรูป ไปสู่ผู้บริโภค - การวางแผนการตลาด - การออกแบบบรรจุภัณฑ์ - การวางแผนการดำเนินงาน 	<p>วิทยากรอธิบายเนื้อหาตามลำดับ พร้อม ยกตัวอย่างของจริงสาธิตให้ดู และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการ คำนวณต้นทุน และการ จัดการตลาด น้ำพริกตาแดง</p>	๓๐ นาที	
รวม					๑.๓๐ ชั่วโมง	๑.๓๐ ชั่วโมง

๗. สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ หนังสือ ,เอกสารใบความรู้
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๓. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆ เช่น อินเทอร์เน็ต

๘. การวัดผลและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๙.การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๑๐.เอกสารหลักฐานการผ่านการอบรม

๑. หลักฐานการประเมินผล