

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
หลักสูตรการแปรรูปข้าว (การทำน้ำพริก) จำนวน 35 ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล

### ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็ง ให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้ สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการ แข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้าง ความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่าง รวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการ เลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่ มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ

การแปรรูปข้าว เป็นการเปลี่ยนแปลงสถานะของข้าวให้แตกต่างไปจากเดิม เพื่อประโยชน์ในการใช้งานที่ หลากหลายมากขึ้น เช่น การทำน้ำพริก ซึ่งเป็นอาหารพื้นเมืองของไทย อาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิต ของมนุษย์ รสชาติและรูปแบบที่มีความหลากหลายสามารถตอบสนอง ความต้องการของผู้บริโภคทุกเพศ ทุกวัย ทุกโอกาส และยังเป็นอาชีพที่ ขายได้ตามแหล่งชุมชน สามารถสร้างรายได้ได้อย่างมั่นคงให้กับผู้ที่ไม่มีอาชีพ และผู้ ที่ต้องการพัฒนาอาชีพสามารถนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตตนเอง ชุมชน และสังคมสามารถสร้าง รายได้ที่มั่นคง เป็นการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเอง หรือผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบหลักสูตรแล้ว ผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง

### หลักการของหลักสูตร

1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคนอกหลักสูตรควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

2.เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

3.เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

4.เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

#### จุดหมาย

1. ผู้เข้ารับการศึกษาอาชีพมีความรู้ มีทักษะในการแปรรูปข้าว (การทำน้ำพริก)
2. ผู้เข้ารับการศึกษาชี้นำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้

#### กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

- 1.ผู้ที่ไม่มีความรู้
- 2.ผู้ที่มีความรู้และต้องการพัฒนาอาชีพ

#### ระยะเวลา

จำนวน	35	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	8	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	27	ชั่วโมง

#### โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปข้าว (การทำน้ำพริก) 2. บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการแปรรูปข้าว (การทำน้ำพริก) 3. บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปข้าว (การทำน้ำพริก) 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2.วิทยากรผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ	2 ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบอาชีพ การแปรรูปข้าว (การทำน้ำพริก)	1. บอกประวัติการแปรรูปข้าว (การทำน้ำพริก) 2. บอกอุปกรณ์การแปรรูปข้าว (การทำน้ำพริก) ได้ 3. สามารถบอกขั้นตอนวิธีการแปรรูปข้าว (การทำน้ำพริก) แต่ละชนิดได้	1. ประวัติของการแปรรูปข้าว (การทำน้ำพริก) 2. อุปกรณ์ในการแปรรูปข้าว (การทำน้ำพริก) 3. การคัดเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปข้าว (การทำน้ำพริก) 3. วิธีการการแปรรูปข้าว (การทำน้ำพริก) - น้ำพริกข้าว - น้ำพริกข้าวคั่ว - น้ำพริกข้าวปลาย่าง - น้ำพริกข้าวกากหมู - น้ำพริกข้าวผัดหมู	1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำน้ำพริก 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำน้ำพริก พร้อมวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ - น้ำพริกข้าว - น้ำพริกข้าวคั่ว - น้ำพริกข้าวปลาย่าง - น้ำพริกข้าวกากหมู - น้ำพริกข้าวผัดหมู	3 ชั่วโมง	22 ชั่วโมง
3	การบรรจุภัณฑ์	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้	1.บรรจุภัณฑ์ - ความหมายของบรรจุภัณฑ์ - วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ - การบรรจุภัณฑ์	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์ 2. วิเคราะห์อธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์ 4. วิเคราะห์ประเมินผลการบรรจุภัณฑ์ของผู้เรียน	1 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	1. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ	4.1 สามารถคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพได้ 4.2 ผู้เรียนมีความเข้าใจเทคนิคการแปรรูปข่า (การทำน้ำพริก) 4.3 สามารถการถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ได้ 4.4 สามารถสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ตได้ 4.5 สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/บัญชีครัวเรือนได้	4.1 จัดให้ผู้เรียนดำเนินการคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเทคนิคการขายสินค้าและฝึกปฏิบัติ 4.3 จัดให้ผู้เรียนศึกษาการโปรโมทสินค้าและฝึกปฏิบัติ 4.4 จัดให้ผู้เรียนศึกษาการสร้างมูลค่าสินค้าและฝึกปฏิบัติ 4.5 จัดให้ผู้เรียนศึกษาการนำความรู้ไปใช้ในในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/บัญชีครัวเรือนและฝึกปฏิบัติ	2 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง

### สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากวิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

## การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ