

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำน้ำพริกปลาทุ จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์
(ฉบับปรับปรุง พ.ศ.๒๕๖๖)



ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นสร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based - based Development) ใช้หลักสูตรเป็นฐาน (Career – Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรอาชีพเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยเป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพโดยสถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้มีการพัฒนา หลักสูตรอาชีพตามความต้องการของผู้เรียนโดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้าง ทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียนและ ประชาชนทั่วไป เช่น ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือใน การช่วยผู้เรียนให้มีความพร้อมในการเข้าสู่อาชีพจบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) และอยู่ร่วมกันในสังคม ได้อย่างมีความสุข สามารถนำไปประกอบอาชีพเพื่อเพิ่มรายได้ การต่อยอดอาชีพเดิมให้เหมาะสมกับบริบทของ พื้นที่เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ การเพิ่มศักยภาพในการผลิต ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์และ การส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ โดยให้อยู่ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตร กลุ่มอาชีพ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทาง ให้ครบกระบวนการจัดการเรียนการสอนในการส่งเสริมอาชีพเพื่อการมีงานทำและมีรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์ ได้เล็งเห็นความสำคัญในอาชีพในท้องถิ่นและการนำไปใช้ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกปลาทุ สร้างอาชีพ สร้างผลิตภัณฑ์ในชุมชน เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจในการพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในชุมชนให้สามารถนำไปประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัวเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ มีความยืดหยุ่นในเนื้อหาสาระการเรียนรู้ และกระบวนการจัดการเรียนรู้ตามความพร้อมของผู้เรียน ความต้องการของผู้เรียน
๒. มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึง และเท่าเทียมกัน เป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้มีรายได้เสริม หรือเป็นอาชีพหลักได้
๔. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายในการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำน้ำพริกปลาทุ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำหลักสูตรการทำน้ำพริกปลาทุไปประกอบอาชีพและสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถ ทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการเพิ่มรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ อาทิ กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา

- จำนวน ๖ ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
 - ภาคปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำน้ำพริกปลา	๑ ผู้เรียนสามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาได้	๑.ความรู้เกี่ยวกับน้ำพริกปลา ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์	๑. บรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับน้ำพริกปลา ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์	๑	
		๒ ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำน้ำพริกปลาได้	ผู้รู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับเรื่องการทำน้ำพริกปลา	ผู้รู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับเรื่องการทำน้ำพริกปลา		
		๓ ผู้เรียนสามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับใช้ในการทำน้ำพริกปลาได้	๑ การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำน้ำพริกปลา ๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำน้ำพริกปลา ๒.๑ การทำความสะอาดวัตถุดิบ ๒.๒ วิธีการและขั้นตอนการทำน้ำพริกปลา	๑.เตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ ครก สาก มีด เขียง กระบุง ๒.การคัดเลือกวัตถุดิบ วัตถุดิบ -พริกชี้ฟ้าสด หอม กระเทียม ปลา เครื่องปรุงรส		๒
		๔ ผู้เรียนสามารถทำผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาได้ ๕ ผู้เรียนรู้เข้าใจและสามารถบรรจุผลิตภัณฑ์และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้	๑.การทำความสะอาดวัตถุดิบ ๒.วิธีการและขั้นตอนการทำน้ำพริกปลา ๓. การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	๑.ทำความสะอาดวัตถุดิบ ๒.สาธิตและลงมือปฏิบัติการทำน้ำพริกปลา ๓.การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย		๓
รวม					๑	๕

สื่อการเรียนรู้

๑. เครื่องมือและอุปกรณ์
๒. วัสดุดิบ

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตรตามเกณฑ์

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลงานที่มีคุณภาพ


คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- | | |
|----------------------------|-------------------------|
| ๑. นางสาวฉวีรัตน์ ธีรพัฒน์ | บรรณารักษ์ชำนาญการพิเศษ |
| ๒. นางปิ่นประภา เลิศงาม | ครู กศน.ตำบล |
| ๓. นายคุณภัทร อนทรนุช | ครู กศน.ตำบล |
| ๔. นางสาวทิตติยา สวยรูป | ครู กศน.ตำบล |
| ๕. นางสาวกัญฉวีรา หลวงกลาง | ครู ศรช. |
| ๖. นางสาวปรัชญา ไพเราะ | ครู ศรช. |

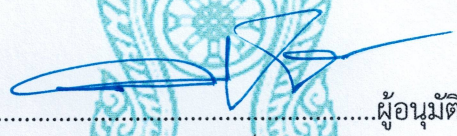
คณะกรรมการพิจารณากลับกรองหลักสูตร

- | | |
|---------------------|---------|
| นางสมเด็จ งามทรัพย์ | วิทยากร |
|---------------------|---------|

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางลาวัญญ์ ริงงาม)
บรรณารักษ์ชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายสมพงษ์ สมทิพย์)
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายพิเชษฐ์ ดียิ่ง)
ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์



แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....
 หลักสูตรการทำน้ำพริกปลาทุ จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)
 ระหว่างวันที่..... เวลาเรียนน.
 สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี/ เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา.....	๑.ความรู้เกี่ยวกับน้ำพริกปลาทุ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกี่ยวกับการทำน้ำพริกปลาทุ	๑. บรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับน้ำพริกปลาทุ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกี่ยวกับการทำน้ำพริกปลาทุ	ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา.....	๑.การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำน้ำพริกปลาทุ ๓.การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำน้ำพริกปลาทุ	๑.เตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ ครก สาก มีด เขียง กระจุก ๒.การคัดเลือกวัตถุดิบ วัตถุดิบ -พริกชี้ฟ้าสด หอม กระเทียม ปลาทุ เครื่องปรุงรส	ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา.....	๑ การทำความสะอาดวัตถุดิบ ๒ วิธีการและขั้นตอนการทำน้ำพริกปลาทุ ๓.การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	๑.ทำความสะอาดวัตถุดิบ ๒.สาธิตและลงมือปฏิบัติการทำน้ำพริกปลาทุ ๓.การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยาการ..... ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล/ครู ศรช.
 (.....) (.....)
 วันที่...../...../..... วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน..... ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ.....
 (.....) (.....)
 วันที่...../...../..... วันที่...../...../.....

หมายเหตุ สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม