

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตร วิชาการทำผักดอง จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบัวเขต

ความเป็นมา

ส่งเสริมสนับสนุนเป็นการฝึกทักษะอาชีพตามแนวทางศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เพื่อพัฒนาอาชีพให้ประชาชนมีรายได้มีงานทำ เป็นการพัฒนาด้านอาชีพ การจัดอบรมการฝึกอาชีพตามความเหมาะสม และความต้องการของประชาชนในท้องถิ่น

หลักการของหลักสูตร

การพัฒนาทักษะฝีมือภาคแรงงานของประเทศ ถือเป็นหัวใจสำคัญของการพัฒนาประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งประเทศที่กำลังพัฒนาอย่างประเทศไทย ซึ่งมีผู้ใช้แรงงานในภาคส่วนต่าง ๆ ทั้งภาคเกษตรกรรม ภาคอุตสาหกรรม และภาคธุรกิจบริการ ซึ่งแรงงานที่อยู่ในภาคอุตสาหกรรมเป็นกลุ่มคนที่สำคัญที่จะขับเคลื่อนให้ภาคอุตสาหกรรมเจริญก้าวหน้า และส่งเสริมสนับสนุนให้เศรษฐกิจของประเทศก้าวไปข้างหน้าอย่างยั่งยืน

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบัวเขต เป็นหน่วยงานที่ส่งเสริมการศึกษาตลอดชีวิต เพื่อแก้ไขปัญหาด้านทักษะฝีมือของแรงงาน ให้สามารถรองรับกับการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยีอย่างทันเหตุการณ์และให้แรงงานมีมาตรฐานในการปฏิบัติงาน สามารถตอบสนอง ต่อความต้องการของตลาดแรงงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กศน.อำเภอบัวเขต จึงได้จัดการศึกษาพัฒนาอาชีพให้กลุ่มเป้าหมายและประชาชนมีรายได้และมีงานทำที่ยั่งยืน ที่มุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิต ที่มุ่งเน้นส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษาอบรมและการฝึกอาชีพตามความเหมาะสม และความต้องการของประชาชนในท้องถิ่น

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อจัดสอนอาชีพให้แก่ผู้สูงอายุ คนพิการ และประชาชนทั่วไป ที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่หรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิมให้มีงานทำมีรายได้
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะทางด้านอาชีพผู้สูงอายุ คนพิการ และประชาชนทั่วไป และการเป็นผู้ประกอบการ
๓. เพื่อสร้างความตระหนักถึงกลุ่มของผู้สูงอายุ คนพิการ และประชาชนทั่วไป ให้มีส่วนร่วมในกิจกรรม ด้านพัฒนาอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

ผู้สูงอายุ คนพิการ และประชาชนทั่วไปที่ไม่มีอาชีพหรือประชาชนที่มีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาอาชีพเดิมให้ดีขึ้น

ระยะเวลา

- ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง แบ่งเป็น
๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๓ ชั่วโมง
 ๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างของหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การเลือกวัตถุดิบในการทำผักดอง	๑.สามารถบอกวิธีการเลือกวัตถุดิบในการทำผักดองได้อย่างถูกต้อง ๒.สามารถเลือกวัตถุดิบในการทำผักดองได้อย่างถูกต้อง	การเลือกวัตถุดิบในการทำผักดอง	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องการเลือกวัตถุดิบในการทำผักดอง ๒. วิทยากรบอกวิธีการเลือกวัตถุดิบในการทำผักดองได้อย่างถูกต้อง ๓. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุป	๑ ชั่วโมง	-
๒	การทำผักดอง	๑.สามารถบอกขั้นตอนการทำผักดองได้ ๒.สามารถการทำผักดองได้อย่างถูกต้อง	การทำผักดอง	๑.วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำผักดอง <u>ส่วนผสม</u> ๑. ผักกาดเขียว ๒. น้ำซาวข้าว ๓. เกลือ <u>วิธีทำ</u> นำผักกาดเขียวมา นำไปล้างน้ำให้สะอาด นำมาแช่น้ำเกลือไว้ ๑ คืน หลังจากนั้นนำมาล้างน้ำเกลือออกให้สะอาด แล้วนำผักกาดมาคั้นใส่เกลือตามความต้องการ ชิมรสชาติอร่อยและสีสันทันรับประทาน	-	๒ ชั่วโมง
๓	เทคนิคการทำผักดอง	๑.สามารถบอกเทคนิคการทำผักดอง ๒.สามารถการทำผักดองได้อย่างถูกต้อง	เทคนิคการทำผักดอง	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องเทคนิคการทำผักดอง ๒. ผู้เรียนปฏิบัติการทำผักดอง ๓. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุป	๒ ชั่วโมง	๑ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้เกี่ยวกับการทำผักดอง
๒. ผู้รู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๓. สื่อ VCD /Internet
๔. แหล่งเรียนรู้/สถานประกอบการ

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบ

หลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

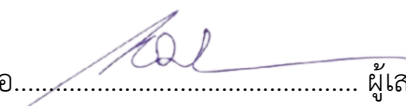
1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากอบรม

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

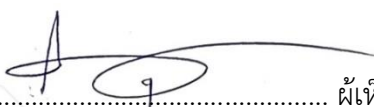
การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

ลงชื่อ..... ..... ผู้เสนอหลักสูตร


(นายวรเชษฐ จันทมล)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..... ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสมบัติ เอ็นดู)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..... ..... ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายphasakorn เม็ดจันทิก)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบัวเชด

แผนการจัดการเรียนรู้ วิชาการทำผักดอง จำนวน ๖ ชั่วโมง
ระหว่างวันที่ เวลา ๐๙.๐๐-๑๒.๐๐ น. สถานที่

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบัวเขต จังหวัดสุรินทร์

ชั่วโมง	วันเดือนปีเวลา	รายละเอียดเนื้อหาตามหลักสูตร	วิธีการจัดการเรียนการสอน	วัสดุ/อุปกรณ์	การวัดผล ประเมินผล
๑	เรื่องที่ ๑. การเลือกวัตถุดิบในการทำผักดอง	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องการเลือกวัตถุดิบในการทำผักดอง ๒. วิทยากรบอกวิธีการเลือกวัตถุดิบในการทำผักดองได้อย่างถูกต้อง	๑. เอกสาร ๒. ใบความรู้	๑. การสังเกต ๒. การสอบถาม
๒-๓	เรื่องที่ ๒. การทำผักดอง	๑. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำผักดอง ๒. ผู้เรียนปฏิบัติการทำผักดอง	๑. ผักกาดเขียว ๒. น้ำซาวข้าว ๓. เกลือ	
๔-๖	เรื่องที่ ๓. เทคนิคการทำผักดอง	๔. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องเทคนิคการทำผักดอง ๕. ผู้เรียนปฏิบัติการทำผักดอง ๖. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุป	๑. เอกสาร ๒. ใบความรู้	๑. การสังเกต ๒. การสอบถาม ๓. การปฏิบัติ

ลงชื่อ.....

(.....)

วิทยากร

ลงชื่อ.....

(.....)

ครู กศน.ตำบล

ผู้อนุมัติแผนการสอน

ลงชื่อ.....

(.....)

.....