

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำน้ำพริกปลาแห้ง จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอจอมพระ

ความเป็นมา

มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งการจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่ระยะระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่งและมีงานทำอย่างยั่งยืน

จากการสำรวจความต้องการของการส่งเสริมอาชีพประชาชนในหมู่บ้านให้มีงานทำสามารถประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้จากข้อมูลดังกล่าว การส่งเสริมให้ประชาชนประกอบอาชีพเสริม โดยนำวัฒนธรรมการบริโภค ภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีอยู่มาพัฒนาปรับปรุงส่งเสริมการผลิตเพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ และพัฒนาอาชีพโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้เกิด ประโยชน์และมีประสิทธิภาพ สกร.อำเภอ จอมพระ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกปลาแห้งทั้งเพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญมีความยืดหยุ่นในเนื้อหาสาระการเรียนรู้ และกระบวนการจัดการเรียนรู้ตามความพร้อมและความต้องการของผู้เรียน

๒. มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั่วถึง และเท่าเทียมกัน เป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้มีรายได้เสริม หรือเป็นอาชีพหลักได้

๔. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายในการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำน้ำพริกปลาแห้ง

๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำหลักสูตรการทำน้ำพริกปลาแห้งไปประกอบอาชีพและสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้

๓. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพเป้าหมาย

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	การทำน้ำพริกปลาแห้ง	<p>๑. ผู้เรียนสามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาแห้งได้</p> <p>๒. ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำน้ำพริกปลาแห้งได้</p> <p>๓. ผู้เรียนสามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับใช้ในการทำน้ำพริกปลาแห้งได้</p> <p>๔. ผู้เรียนสามารถทำผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาแห้งได้</p> <p>๕. ผู้เรียนรู้เข้าใจและสามารถบรรจุผลิตภัณฑ์และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้</p>	<p>๑. ความรู้เกี่ยวกับน้ำพริกปลาแห้งศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับเรื่องการทำน้ำพริกปลาแห้ง</p> <p>๒. การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำน้ำพริกปลาแห้ง</p> <p>๒. การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำน้ำพริกปลาแห้ง</p> <p>๑. การทำความสะอาดสะอาดวัตถุดิบ</p> <p>๒. วิธีการและขั้นตอนการทำน้ำพริกปลาแห้ง</p> <p>๓. การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>๑. บรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับน้ำพริกปลาแห้งศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับเรื่องการทำน้ำพริกปลาแห้ง</p> <p>๒. เตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ ครก สาก มีด เขียง กระบุง</p> <p>๓. คัดเลือกวัตถุดิบ วัตถุดิบ</p> <p>-พริกแห้ง, ปลาแห้ง, ข้าว, ตะไคร้, ผงชูรส, หอมแดง, กระเทียม</p> <p>๑. ทำความสะอาด วัตถุดิบ</p> <p>๒. สานิตและลงมือปฏิบัติการทำน้ำพริกปลาแห้ง เทคนิควิธีการ ทำให้มีรสชาติอร่อย</p> <p>๓. การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย</p>	๑	๒
รวม					๑	๕

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อสิ่งพิมพ์
๒. สื่อบุคคล ผู้รู้ ภูมิปัญญา
๓. ภาพประกอบ
๔. วัสดุอุปกรณ์เกี่ยวกับการทำน้ำพริกปลาแห้ง

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบ

หลักสูตรตามเกณฑ์

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ไม่สามารถเทียบโอนได้ เนื่องจากไม่ครบ ๔ ชั่วโมง : ๑ หน่วยกิต

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- | | |
|-------------------------|--------------|
| ๑.นางสาวนวลวรรณ วรรณพ | ครู คศ.๑ |
| ๒.นางพนาวรรณ ชินานา | ครู กศน.ตำบล |
| ๓.นางสาวนิศารัตน์ สมรูป | ครู กศน.ตำบล |
| ๔.นางอุทิศ สุขสงวน ครู | ศรช. |

คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร

- ๑.นายวัชร นาคกระแสร ครูชำนาญการ
- หมายเหตุ : สถานศึกษาอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่องพ.ศ. ๒๕๔๕ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๔ (ข้อ๙) การจัดและพัฒนาหลักสูตรให้ ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัยเป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวนวลวรรณ วรรณพ)

ตำแหน่งครู

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสุคนธ์ ทองศรี)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางประดับศรี แก้วประเสริฐ)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอจอมพระ

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอจอมพระ

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....

หลักสูตร การทำน้ำพริกปลาแห้ง จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน..... น

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	<p>๑. ความรู้เกี่ยวกับน้ำพริกปลาแห้ง ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกี่ยวกับเรื่องการทำน้ำพริกปลาแห้ง</p> <p>๒. การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ ในการทำน้ำพริกปลาแห้ง</p> <p>๓. การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำน้ำพริกปลาแห้ง</p>	<p>๑. บรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับน้ำพริกปลาแห้ง ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับเรื่องการทำน้ำพริกปลาแห้ง</p> <p>๑.เตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ครก สาก มีด เขียง กระจุก</p> <p>๒.คัดเลือกวัตถุดิบ วัตถุดิบ-พริกแห้ง,ปลาแห้ง, ข่า,ตะไคร้,ผงชูรส,หอมแดง,กระเทียม</p>	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
	<p>๑. การทำความสะอาดวัตถุดิบ</p> <p>๒.วิธีการและขั้นตอนการทำน้ำพริกปลาแห้ง</p> <p>๓. การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>๑.ทำความสะอาดวัตถุดิบ</p> <p>๒.สาธิตและลงมือปฏิบัติการทำน้ำพริกปลาแห้ง เทคนิควิธีการทำให้มีรสชาติอร่อย</p> <p>๓.การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย</p>	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล

(.....)

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

ตำแหน่ง.....