

หนังสือรับรองหลักสูตร

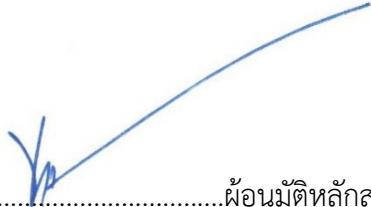
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอท่าบ่อ ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตรรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร 12 ชั่วโมง 1 กลุ่ม ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบทและสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ รูปแบบกลุ่มสนใจหลักสูตรไม่เกิน 30 ชั่วโมง ได้แก่ หลักสูตรวิชาการทำน้ำพริกปลากรอบ (โดยพิจารณาจากชั่วโมงการสอน*)

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอท่าบ่อ ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครูกศน.ตำบล เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวบุษกร โคตรชมภู)

เจ้าหน้าที่งานต่อเนื่อง

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางจามรี ภูเมฆ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอท่าบ่อ

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(ดร.คำดี จันทะเกษ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

หลักสูตรการทำน้ำพริกปลารอบ

จำนวน 12 ชั่วโมง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ในกลุ่ม 5 กลุ่มอาชีพใหม่ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก”รู้เขา รู้เราเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับโลก ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคม และสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆแต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ดีว่าเป็นภาระหนัก คืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆเพื่อการอยู่รอด

การถนอมอาหาร เป็นศิลปะการทำน้ำพริกปลารอบที่ใช้กรรมวิธีในการถนอมอาหารเพื่อให้เก็บไว้บริโภคได้เป็นเวลานาน และเป็นการแปรรูปวัตถุดิบที่มีมากในชุมชนให้มีผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย และเป็นอาชีพที่ทำให้ครอบครัวมีรายได้และสามารถพึ่งพาตนเองได้ อีกทั้งยังจะเป็นแนวทางส่งเสริมให้เกิดกลุ่มอาชีพต่างๆในชุมชนเพิ่มขึ้นอีกหลายกลุ่มในอนาคต

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ห้าด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ เทคนิคการทำน้ำพริกปลากรอบ สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบการแปรรูปวัตถุดิบ ที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาด
3. เพื่อเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น และอาชีพดั้งเดิมของบรรพบุรุษ

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	6	ชั่วโมง
รวม	จำนวน	12	ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำน้ำพริกปลากรอบ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความเป็นมาของการทำน้ำพริกปลากรอบ ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลากรอบ	เพื่อทราบถึงประโยชน์ของการทำน้ำพริกปลากรอบ 1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจการในการทำน้ำพริกปลากรอบ 2. เพื่อศึกษาการทำน้ำพริกปลากรอบ	1. ความเป็นมาของการทำน้ำพริกปลากรอบ 2. ความสำคัญของการทำน้ำพริกปลากรอบ 3. การทำน้ำพริกปลากรอบมีกี่ประเภท ขั้นตอนการทำน้ำพริกปลากรอบ	ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อ ของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นอยู่ในชุมชน 1. วิทยากร ผู้เรียน ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับความสำคัญการทำน้ำพริกปลากรอบ 2. วิทยากร ผู้เรียนร่วมกันฝึกปฏิบัติ ในการทำน้ำพริกปลากรอบ	2	1
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลากรอบรูปแบบต่าง ๆ	1. บอกรายละเอียดของการทำน้ำพริกปลากรอบได้ 2. เพื่อให้สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน เพื่อสร้างอาชีพเสริมให้คนในท้องถิ่น	ขั้นตอนวิธีการการทำน้ำพริกปลากรอบ	1. ฝึกการทำน้ำพริกปลากรอบ 2. อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	2
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลากรอบ	1. เพื่อทราบถึงจุดประสงค์การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ 2. เพื่อทราบถึงคุณสมบัติของการบริหารจัดการที่ดี	1. การบริหารจัดการ 2. ประโยชน์ของการบริหารจัดการ	ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน	1	2
4	โครงการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลากรอบ	1. เพื่อทราบถึงจุดประสงค์การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ 2. เพื่อทราบถึงคุณสมบัติของการบริหารจัดการที่ดี	วิธีการการบริหารจัดการที่ดี	1. การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 2. ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3. ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้นและมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยงได้	2	1

วิธีการจัดการกระบวนการเรียนรู้

1. ภาคทฤษฎี
2. ภาคปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้, ใบความรู้
2. อินเทอร์เน็ต

การวัดแลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษา
ขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

บรรณานุกรม

อนุก นาคะบุตร. (2545). “บทเรียนของภูมิปัญญาชาวบ้านสู่การพึ่งตนเอง.” มป.ท. : การประชาสงเคราะห์. สำนักพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีการประมง. (ม.ป.ป.) คู่มือประชาชน. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทยจำกัด.

กรมประมง. (ม.ป.ป.). คู่มือการเลี้ยงปลาช่อนแม่ลา. (Online) 2550

Available <http://web.ku.ac.th/agri/fishrat/fl> 2.hm (8/01/2550)

กรมประมง. (ม.ป.ป.). คู่มือประชาชนเอกสารคำแนะนำกรมประมง. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด.