

หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขม ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตร นวัตกรรมปลาย่าง จำนวน ๙ ชั่วโมง ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบทและสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ รูปแบบกลุ่มสนใจได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขม ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องข้องในการพัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครู กศน.ตำบล เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจต่อไป

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร


(นางสาวสมสเหลา วงศ์ต่างดา)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายสัญญา ลิธรรมมา)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขม

ลงชื่อ.ส.ต.ท..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(.....ประพล มีสติ.....)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

หลักสูตร น้ำพริกปลาย่าง
จำนวน ๙ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสังขละบุรี

๑.ความเป็นมา

น้ำพริกปลาย่าง เป็นน้ำพริกอีกชนิดหนึ่ง ที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค เนื่องจากมีรสชาติเข้มข้น จัดจ้านเป็นที่ ถูกปากของคนไทยนิยมนำไปเป็นของฝากให้กับญาติมิตร ตามร้านขายของฝากในหลายจังหวัด เป็นหน่วยงานภาครัฐที่มีหน้าที่จัดการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ให้กับประชาชนที่พลาดโอกาสทางการศึกษา ได้มองเห็นความสำคัญและช่องทางในการขยาย อาชีพการทำน้ำพริกตาแดงให้กับประชาชนที่ต้องการมีรายได้ ประกอบกับทางกระทรวงศึกษาธิการ ได้กำหนดนโยบาย การจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ให้สถานศึกษาได้จัดการเรียนการสอนให้กับประชาชนเพื่อเป็นทางเลือกอีกทาง หนึ่งสำหรับประชาชนที่สามารถนำไปปฏิบัติได้จริงและนำไปเป็นอาชีพเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชนได้ ศก.ตำบลแก้งไก่อ จึงมีแนวคิดจัดกระบวนการเรียนการสอนหลักสูตรการทำน้ำพริกปลาย่าง ให้เป็นองค์ความรู้ แนวทาง ใน การจัดการศึกษาตามนโยบายดังกล่าวต่อไป

๒.หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ห้าด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศ และ ทำเล ที่ตั้ง ศักยภาพของ ศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตและศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

๕. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

๓ จุดประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และผลทักษะการทำน้ำพริกปลาย่างพร้อมทั้งวิธีแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์สร้างรายได้ให้แก่ตนเองและชุมชน

๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดทำโครงการประกอบอาชีพ ซึ่งส่งผลให้มองเห็นช่องทางและตัดสินใจประกอบอาชีพการทำน้ำพริกตาแดง ที่สอดคล้องกับศักยภาพตนเองชุมชน และสิ่งแวดล้อม จนสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้

๔.กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

๕ ระยะเวลา

จำนวน ๙ ชั่วโมง

ทฤษฎี ๓ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๖ ชั่วโมง

๖.โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ของทางการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกปลา	-ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลา - ความสนใจในการเลือกอาชีพ การทำน้ำพริกปลา - แหล่งเรียนรู้ การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ การทำน้ำพริกปลา	- ความสำคัญในการ ประกอบ อาชีพ การทำน้ำพริกปลา - ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำอาชีพการทำน้ำพริกปลา -ความต้องการของ ตลาด -การใช้แรงงาน -การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ -การเลือกทำเลที่ตั้ง -แหล่งเรียนรู้ -ทิศทางการประกอบ อาชีพการทำน้ำพริกปลา	วิทยากรนำเสนอ ข้อมูลความสำคัญ ความสนใจในการ ทำน้ำพริกปลา ผลิตภัณฑ์ ในแหล่ง เรียนรู้และทิศ ทางการ โดยคำนึงถึง ความเหมาะสมการทำ น้ำพริกปลา	๑	๑
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกปลา -ขั้นตอนการปฏิบัติ	- ขั้นตอนการ ประกอบ อาชีพการทำน้ำพริกปลา - ขั้นตอนการนำมาแปรรูปแบบ ชนิดต่างๆได้ - ขั้นตอนการเก็บ รักษา เพื่อ การจำหน่ายหรือ บริโภค น้ำพริกปลา	- ขั้นตอนการ ประกอบการทำ น้ำพริกปลา - สถานที่/พื้นที่ - การเตรียมวัสดุ -ความรู้ที่เกี่ยวข้องใน การ ประกอบ อาชีพ การการทำน้ำพริกปลา -ขั้นตอนการนำมา แปรรูปเป็น รูปแบบ ชนิดต่างๆได้ - การทำน้ำพริกปลา -การบรรจุผลิตภัณฑ์ - ขั้นตอนการเก็บ รักษาเพื่อการ จำหน่ายหรือบริโภค	วิทยากรอธิบาย เนื้อหาตามลำดับ ขั้นตอน พร้อม สาธิต และให้ผู้เรียนปฏิบัติจริง การทำน้ำพริก ปลา	๑	๔
๓	การบริหารจัดการ ใน การประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกปลา	- การบริหารจัดการ การทำน้ำพริกปลา -การจัดการตลาดใน การ การทำน้ำพริกปลา -การวางแผนการ ดำเนินงาน การทำ น้ำพริกปลา	- การลดต้นทุนใน การทำน้ำพริก ปลา - การวางแผนการผลิต - การจัดการตลาดใน การทำน้ำพริก ปลา - ข้อมูลความ ต้องการ ของลูกค้า - การกระจายผลิ ภัณฑ์แปรรูปไปสู่มุ บริโภค - การวางแผน การตลาด - การออกแบบบรรจุภัณฑ์ - การวางแผนการ ดำเนินงาน	วิทยากรอธิบาย เนื้อหาตามลำดับ พร้อม ยกตัวอย่าง ของ จริงสาธิตใหญ่ และให้ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ เกี่ยวกับการ ควบคุม คุณภาพการ คำนวณ ต้นทุน และการจัดการ ตลาด น้ำพริกปลา	๑	๑
รวม					๓	๖

๗.การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสารและภูมิปัญญา
๒. การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
๓. แลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. ฝึกปฏิบัติจริง

๘.สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้, ใบความรู้, สื่ออิเล็กทรอนิกส์
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น, สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญ
๓. การอภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ
๕. ฝึกปฏิบัติจริง

๙.การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

๑๐.การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

๑๑.เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

๑๒.การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น