

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำน้ำพริกปลาแห้ง จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพเกษตรกรกรม
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์
๒๐๒๒

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

จากนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ด้านยุทธศาสตร์ด้านการสร้างโอกาสและความเสมอภาคทางการศึกษาพัฒนาหลักสูตรการจัดการศึกษาต่อเนื่องเพื่อส่งเสริมอาชีพ การสร้างงานและผลผลิตที่มีคุณภาพแก่ประชาชนอย่างทั่วถึงและทุกระดับให้มีความ หลากหลายตาม สถานการณ์ ซึ่งปัจจุบันมีสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา (Covid-๑๙) ทำให้ประชาชน ในหมู่บ้านตงงานเป็นจำนวนมาก

จากการสำรวจความต้องการของผู้ที่ได้รับผลกระทบการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา (Covid-๑๙) ด้วยการส่งเสริมอาชีพประชาชนในหมู่บ้านให้มีความสามารถประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัวได้จากข้อมูลดังกล่าว การส่งเสริมให้ประชาชนประกอบอาชีพเสริม โดยนำ วัฒนธรรมการบริโภค ภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีอยู่มาพัฒนาปรับปรุงส่งเสริมการผลิตเพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับ คนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ และพัฒนาอาชีพโดยใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศให้เกิด ประโยชน์และมีประสิทธิภาพ กศน.อำเภอเมืองสุรินทร์ จึงได้จัดทำหลักสูตรการ ทำน้ำพริกปลาแห้งเพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญมีความยืดหยุ่นในเนื้อหาสาระการเรียนรู้ และกระบวนการ จัดการเรียนรู้ตามความพร้อมและความต้องการของผู้เรียน
๒. มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั่วถึง และเท่าเทียมกัน เป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้มีรายได้เสริม หรือเป็นอาชีพหลักได้
๔. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายในการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำน้ำพริกปลาแห้ง
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำหลักสูตรการทำน้ำพริกปลาแห้งไปประกอบอาชีพและสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้
3. 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	การทำน้ำพริกปลาแห้ง	๑. ผู้เรียนสามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาแห้งได้ ๒. ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำน้ำพริกปลาแห้งได้ ๓. ผู้เรียนสามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับใช้ในการทำน้ำพริกปลาแห้งได้	๑. ความรู้เกี่ยวกับน้ำพริกปลาแห้ง ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกี่ยวกับเรื่องการทำน้ำพริกปลาแห้ง ๒. การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำน้ำพริกปลาแห้ง ๒. การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำน้ำพริกปลาแห้ง	๑. บรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับน้ำพริกปลาแห้ง ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกี่ยวกับเรื่องการทำน้ำพริกปลาแห้ง ๒. เตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ ครก สาก มีด เขียง กระปุก ๓. คัดเลือกวัตถุดิบ <u>วัตถุดิบ</u> -พริกแห้ง,ปลาแห้ง, ข่า, ตะไคร้,ผงชูรส,หอมแดง ,กระเทียม	๑	๒

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๔. ผู้เรียนสามารถทำผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาแห้งได้ ๕. ผู้เรียนรู้เข้าใจและสามารถบรรจุผลิตภัณฑ์และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้	๑. การทำความสะอาดสะอาดวัตถุดิบ ๒. วิธีการและขั้นตอนการทำน้ำพริกปลาแห้ง ๓. การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	๑. ทำความสะอาดวัตถุดิบ ๒. สาธิตและลงมือปฏิบัติการทำน้ำพริกปลาแห้ง เทคนิควิธีการทำให้มีรสชาติอร่อย ๓. การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย		๓
				รวม	๑	๕

สื่อการเรียนรู้

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

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตรตามเกณฑ์

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลงานที่มีคุณภาพ

คณะกรรมการพิจารณากลับกรองหลักสูตร

- | | |
|----------------------------|-------------------|
| ๑. นางสาวดารุง ภูมา | ครูชำนาญการพิเศษ |
| ๒. นางธัญลักษณ์ ระดมงาม | ครูอาสาสมัคร กศน. |
| ๓. นางยุพา คงคาพันธ์ | ครู กศน.ตำบล |
| ๔. นางสาวญาณิพัชญ์ นามวงษา | ครู กศน.ตำบล |
| ๕. นางสาวธิดาภรณ์ บุญชู | ครู กศน.ตำบล |
| ๖. นายวิรากร หมายมี | ครู ศรช. |

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

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวดารรุ่ง ภูมมา)
ครูชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ
(นายสมพงษ์ สมทิพย์)
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ
(นายพิเชษฐ์ ดียิ่ง)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรการทำน้ำพริกปลาแห้ง จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา.....	๑. ความรู้เกี่ยวกับน้ำพริกปลาแห้ง ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกี่ยวกับเรื่องการทำน้ำพริกปลาแห้ง ๒. การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ ในการทำน้ำพริกปลาแห้ง ๓. การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำน้ำพริกปลาแห้ง	๑. บรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับน้ำพริกปลาแห้ง ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับเรื่องการทำน้ำพริกปลาแห้ง ๑.เตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ ๑.ครก สาก มีด เขียง กระปุก ๒.คัดเลือกวัตถุดิบ -พริกแห้ง,ปลาแห้ง, ข้าว, ตะไคร้,ผงชูรส,หอมแดง,กระเทียม	ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา.....	๑. การทำความสะอาดวัตถุดิบ ๒.วิธีการและขั้นตอนการทำน้ำพริกปลาแห้ง ๓. การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	๑.ทำความสะอาดวัตถุดิบ ๒.สาธิตและลงมือปฏิบัติการทำน้ำพริกปลาแห้ง เทคนิควิธีการทำให้มีรสชาติอร่อย ๓.การบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล/ครู ศรช.

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

วันที่...../...../.....

หมายเหตุ สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม