

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง หลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมู จำนวน ๑๐ ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีนคร

ความเป็นมา

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีนครให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้กับประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้พลาดและผู้ขาดโอกาส ให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นสร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา(Area- based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career-Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรมหลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์และหลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ Up-skill skill และ New Skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ที่ ๓ ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีนคร ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพในชุมชน จึงได้จัดทำ หลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมูขึ้น

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะ ในการทำน้ำพริกกากหมู สามารถนำมาปรับใช้ใน ชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพได้

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน ๔ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน ๖ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จัดกิจกรรมเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑	ความรู้เบื้องต้นในการทำน้ำพริกกากหมู	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการทำ น้ำพริกกากหมู ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ในการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ การทำ น้ำพริกกาก หมู	๑.ความรู้เบื้องต้นและความ เป็นมาใน การทำน้ำพริกกาก หมู ๒.การเลือก วัสดุ/ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ ที่ใช้เป็น ส่วนผสมใน การทำน้ำพริก กาก หมู	๑. วิทยาการบรรยายให้ความรู้ เบื้องต้นในการทำน้ำพริกกาก หมู ๒. วิทยาการบรรยายให้ความรู้ เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ/ส่วนผสมของ การทำน้ำพริกกากหมู ๓.ให้ผู้เรียนและวิทยากร ร่วม สนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความ คิดเห็น	๓ ชั่วโมง		๓ ชั่วโมง
๒	ขั้นตอนการทำ น้ำพริกกากหมู	เพื่อให้ผู้เรียน สามารถทำ น้ำพริก กากหมู ได้	ขั้นตอนและวิธีการ ทำน้ำพริกกากหมู	๑. วิทยาการสาธิตขั้นตอนและ วิธีการน้ำพริกกากหมู ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติ พร้อม กับวิทยาการ ๓.วิทยาการประเมินผลการ ฝึก ปฏิบัติของผู้เรียน		๓ ชั่วโมง	๓ ชั่วโมง
๓	การบรรจุภัณฑ์	เพื่อให้ ผู้เรียนมีความรู้ความ เข้าใจ มีทักษะใน การบรรจุ ภัณฑ์	ความรู้เกี่ยวกับ การ บรรจุภัณฑ์	๑.วิทยาการบรรยายและสาธิต เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ ๒.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติ พร้อม กับวิทยาการ		๓ ชม.	๓ ชม.

๔.	ช่องทางการจำหน่ายสินค้า	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า	๑.ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๒.การจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์	๑. ครู บรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๒.ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ ๓.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อม กับวิทยากร	๑ ชม.		๑ ชม.
รวม					๔ ชั่วโมง	๖ ชั่วโมง	๑๐ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร/ใบความรู้/แผ่นพับ เรื่องการทำน้ำพริกกากหมู
๒. เว็บไซต์ที่มาของการทำทำน้ำพริกกากหมู
๓. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้และการฝึกปฏิบัติ
๒. การตรวจชิ้นงาน/ผลงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

การเทียบโอน

ไม่สามารถเทียบโอนได้ เนื่องจากไม่ครบ ๔๐ ชั่วโมง : ๑ หน่วยกิต

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. ๒๕๔๕ ลงวันที่ ๕

กรกฎาคม พ.ศ ๒๕๔๔ (ข้อ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริม การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบ จากคณะกรรมการ สถานศึกษา

ลงชื่อ..... ผู้เสนอหลักสูตร

(นางจิราพร ศรีกุล)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายอภิสิทธิ์ กาภิภรณ์)

กลุ่มงานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ..... ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายระพีพันธ์ มัทธนศักดิ์)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอศรีณรงค์

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร

หลักสูตร.....หลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมู.....จำนวนชั่วโมง (เรียนวันละ.....ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....เวลาเรียน น.

สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....น.	๑. ความรู้เบื้องต้นและความ เป็นมาในการทำน้ำพริกกาก หมู ๒. การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์และ วัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการ ทำน้ำพริกกากหมู	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นในการทำ น้ำพริกกากหมู ๒. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำน้ำพริกกากหมู ๓.ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น	เรียนวันละ ๖ ชั่วโมง - ภาคทฤษฎี ๔ ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง
	ขั้นตอนและวิธีการทำน้ำพริก กากหมู	๑. วิทยากรสาธิตขั้นตอนและวิธีการทำน้ำพริก กากหมู ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร ๓.วิทยากรประเมินผลการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน	
	ความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์	๑.วิทยากรบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุ ภัณฑ์ ๒.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	
	๑.ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการ จำหน่ายสินค้า ๒.การจำหน่ายสินค้าผ่าน ช่องทางออนไลน์	๑. ครู บรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่อง ทางการจำหน่ายสินค้า ๒.ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่าน ช่องทางออนไลน์ ๓.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	

ลงชื่อ.....วิทยากร

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล

(.....)

(.....)