

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำน้ำพริกปลาแห้ง จำนวน ๘ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสนม

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพ ใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เถำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนด ภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้าง รายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อ พัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีการทำ อย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษา ตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่าง รวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์ เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของ ทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่า เทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความ รับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิด รายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษา ขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะ ในการแปรรูปอาหารสามารถนำมาเป็นอาชีพได้ อย่างมีคุณภาพ

เป้าหมาย

กลุ่มผู้ขาดโอกาส กลุ่มผู้พลาดโอกาส

ระยะเวลา

จำนวน ๘ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	- ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ - ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ/ส่วนผสม	๑. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ต้องใช้ในการทำน้ำพริกปลาแห้ง	๑. วัสดุ/อุปกรณ์ และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำปลาแห้ง	๑. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ / ส่วนผสมของการทำน้ำพริกปลาแห้ง ๒.ให้ผู้เรียนและวิทยาการร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๑ ชั่วโมง	
๒	- ขั้นตอนการทำน้ำพริกปลาแห้ง	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำน้ำพริกปลาแห้ง	๑. การทำน้ำพริกปลาแห้ง	๑. วิทยาการสาธิตขั้นตอนการทำน้ำพริกปลาแห้ง - วิธีการทำปลาแห้ง ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยาการ	๑ ชั่วโมง	๕ ชั่วโมง
๓	- การบรรจุภัณฑ์/การจำหน่ายสินค้า	๑. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์น้ำพริกปลาแห้ง ๒. วิทยาการให้ความรู้เกี่ยวกับการจำหน่ายสินค้า	๑. ความหมายของบรรจุภัณฑ์ ๒. วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ ๓.การเลือกบรรจุภัณฑ์ ๔. การจำหน่ายสินค้า	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์ ๒. วิทยาการอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์ ๓. วิทยาการ บรรยายและอธิบายเกี่ยวกับการจำหน่ายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์ และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์	๑ ชั่วโมง	
รวมจำนวนชั่วโมง					๓	๕

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำขนมไทย
๒. ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพได้..
๓. และนำวัสดุเหลือใช้กลับมาใช้ได้อีกเพื่อบริรักษ์สิ่งแวดล้อม ผู้เรียนสามารถลดต้นทุนในการผลิต..