บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

ที่ ศธ๐๒๑๐.๔๒๒๒/ วันที่ ๗ ธันวาคม ๒๕๖๔

เรื่อง ขออนุมัติจัดทำหลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น รูปแบบกลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

ด้วย กศน.ตำบลโคกเหล็ก มีความประสงค์พัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น ที่ใช้ในการเรียนการสอน เพื่อให้ตรงตามความต้องการของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการ ผู้เรียนสามารถนำความรู้จากรายวิชาที่เรียนไปใช้ในชีวิตประจำวัน และนำไปประกอบอาชีพได้

ในการนี้ กศน.ตำบลโคกเหล็ก จึงขออนุมัติหลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น รูปแบบกลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง คือวิชาการทำน้ำพริกกากหมู จำนวน ๑ กลุ่ม ดังเอกสารที่แนบมาพร้อม

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

ลงชื่อ.....
(นางสุนทรีย์ พุทธิพงศ์ภรณ์)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจ
(นางสาวสุธาสินีย์ ไกรสันเทียะ)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้ทาน
(นางสาวภัทรวดี รอบแคว้น)
ครู คศ.๒

ลงชื่อ.....
(นางสาวณัฏฐณิชา อินทรโสภา)
ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

หลักสูตรโครงการ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน
ชื่อหลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมู (สูตร ๒) จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช จังหวัดบุรีรัมย์

๑.ความเป็นมา

น้ำพริกกากหมู เป็นน้ำพริกอีกชนิดหนึ่ง ที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค เนื่องจากมีรสชาติเข้มข้น จัดจ้าน เป็นที่ถูกปากของคนไทย นิยมนำไปเป็นของฝากให้กับญาติมิตร ตามร้านขายของฝากในหลายจังหวัดจึงมีน้ำพริกกากหมูเป็นหนึ่งในสินค้าที่วางจำหน่าย กศน.ตำบลโคกเหล็ก เป็นหน่วยงานภาครัฐที่มีหน้าที่จัดการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ให้กับประชาชนที่พลาดโอกาสทางการศึกษา ได้มองเห็นความสำคัญและช่องทางในการขยายอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู ให้กับประชาชนที่ต้องการมีรายได้ ประกอบกับทางกระทรวงศึกษาธิการ ได้กำหนดนโยบายการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ให้สถานศึกษาได้จัดการเรียนการสอนให้กับประชาชนเพื่อเป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชนที่สามารถนำไปปฏิบัติได้จริงและนำไปเป็นอาชีพเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชนได้ กศน.ตำบลโคกเหล็ก จึงมีแนวคิดจัดกระบวนการเรียนการสอนหลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมู ให้เป็นองค์ความรู้ แนวทาง ในการจัดการศึกษาตามนโยบายดังกล่าว ต่อไป

๒.หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ห้าด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนะธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกันสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

๓.จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะการทำน้ำพริกกากหมู พร้อมทั้งวิธีแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์ สร้างรายได้ให้แก่ตนเองและชุมชน

๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดทำโครงการประกอบอาชีพ ซึ่งส่งผลให้มองเห็นช่องทางและตัดสินใจประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู ที่สอดคล้องกับศักยภาพตนเอง ชุมชน และสิ่งแวดล้อม จนสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้

๔.กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไป ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ประชาชนผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

๕.ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง แบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎีจำนวน ๑ ชั่วโมง

๒. ภาคปฏิบัติจำนวน ๕ ชั่วโมง

๖.โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกกากหมู	-ความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกกากหมู - ความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพการทำน้ำพริกกากหมู - แหล่งเรียนรู้ -การตัดสินใจในการเลือกอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู	- ความสำคัญในการประกอบ อาชีพ การทำน้ำพริกกากหมู – ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำ อาชีพการทำน้ำพริกกากหมู -ความต้องการของตลาด -การใช้แรงงาน - การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ -การเลือกทำเลที่ตั้ง - แหล่งเรียนรู้ - ทิศทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู	วิทยากรนำเสนอข้อมูลความสำคัญความ เป็นไปได้ใน การทำน้ำพริกกากหมู ผลิตภัณฑ์ในแหล่งเรียนรู้และทิศทางการโดยคำนึงถึงความเหมาะสมการทำน้ำพริกกากหมู	๑	
๒	ทักษะการประกอบอาชีพการ การทำน้ำพริกกากหมู ขั้นตอนการปฏิบัติ	- ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู - ขั้นตอนการนำมาแปรรูปแบบชนิดต่างๆได้ - ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่ายหรือบริโภคการทำน้ำพริกกากหมู	- ขั้นเตรียมการประกอบการทำน้ำพริกกากหมู - สถานที่/พื้นที่ - การเตรียมวัสดุ -ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการ ประกอบอาชีพการการทำน้ำพริกกากหมู -ขั้นตอนการนำมาแปรรูปเป็น รูปแบบชนิด	วิทยากรอธิบายเนื้อหาตามลำดับขั้นตอน พร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง การทำน้ำพริกกากหมู		๒

			ต่างๆได้ - การการทำน้ำพริกกากหมู -บรรจุผลิตภัณฑ์ - ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่ายหรือบริโภค			
๓	- การบริหารจัดการในการ ประกอบประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมู	- การบริหารจัดการการทำน้ำพริกกากหมู -การจัดการตลาดในการการทำน้ำพริกกากหมู -การวางแผนการดำเนินงานการทำน้ำพริกกากหมู	- การบริหารการทำน้ำพริกกากหมู - การจัดการควบคุมคุณภาพใน การทำน้ำพริกกากหมู - การลดต้นทุนในการทำน้ำพริกกากหมู – การวางแผนการผลิต - การจัดการตลาดในการทำน้ำพริกกากหมู - ข้อมูลความต้องการของลูกค้า - การกระจายผลิตภัณฑ์แปรรูป ไปสู่ผู้บริโภค - การวางแผนการตลาด - การออกแบบบรรจุภัณฑ์ -การวางแผนการดำเนินงาน	วิทยากรอธิบายเนื้อหาตามลำดับพร้อม ยกตัวอย่างของจริงสาธิตให้ดูและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการคำนวณต้นทุนและ การ จัดการตลาดน้ำพริกกากหมู		๓
รวม					๑	๕

๗.สื่อ/วัสดุอุปกรณ์การเรียนรู้

๑. สื่อสิ่งพิมพ์ได้แก่หนังสือ ,เอกสารใบความรู้

๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

๓. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่างๆ เช่น อินเตอร์เน็ต

๘. การวัดผลและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๙.เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๑๐.เอกสารหลักฐานการผ่านการอบรม

๑. หลักฐานการประเมินผล

๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

๑๑. การเทียบโอน

-

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสุนทรีย์ พุทธิพงศ์ภรณ์)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสรวิศ นะรินรัมย์)

หัวหน้าฝ่ายงานการศึกษาต่อเนื่อง

ความเห็นหัวหน้าสถานศึกษา

.....

.....

.....

(นางสาวณัฏฐณิชา อินทรโสภา)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยรา