บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช
ที่ ศธ๐๒๑๐.๔๒๒๒/ ลงวันที่ มกราคม ๒๕๖๔
เรื่อง ขออนุมัติจัดทำหลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น รูปแบบกลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

ด้วย กศน.ตำบลห้วยราช มีความประสงค์พัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น ที่ใช้ในการเรียนการสอน เพื่อให้ตรงตามความต้องการของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการ ผู้เรียนสามารถนำความรู้จากรายวิชาที่เรียนไปใช้ในชีวิตประจำวัน และนำไปประกอบอาชีพได้

ในการนี้ กศน.ตำบลห้วยราช จึงขออนุมัติหลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น รูปแบบกลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง คือวิชาการหมูแดดเดียว จำนวน ๑ กลุ่ม ดังเอกสารที่แนบมาพร้อม

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

ลงชื่อ ว่าที่ร้อยตรีหญิง.....
(ณัฐญาดา ขวัญยืน)
ครู กศน.ตำบล

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

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

ลงชื่อ.....
(นางสาวณัฏฐณิชา อินทรโสภา)
ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

๑. นางสาวณัฏฐณิชา อินทรโสภา	ผู้อำนวยการกศน.อำเภอห้วยราช
๒. นางสาวภัทรวดี รอบแคว้น	ครู คศ. ๒
๓. นางสาวสุรีวัลย์ ปักกังเวสัง	ครู ผู้ช่วย
๔. นายปัจจุทธรณ์ นวลอ่อนธีโชติ	ครูอาสาสมัครฯ
๕.นายพิพุฒ กันหา	ครูอาสาสมัครฯ

ผู้ให้ข้อมูล/เรียบเรียง

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่นประจำตำบล ๘ ตำบล อำเภอห้วยราช จังหวัดบุรีรัมย์

๒. ว่าที่ร้อยตรีหญิงณัฐญาดา ขวัญยืน ครูกศน.ตำบล

ผู้พิมพ์

๑. ว่าที่ร้อยตรีหญิงณัฐญาดา ขวัญยืน	ครูกศน.ตำบล

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตรการทำหมูแดดเดียว จำนวน ๓ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

๑. ความเป็นมา

การทำหมูแดดเดียวเป็นการถนอมอาหารจากภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบทอดกันมายาวนานโดยมีถิ่นผลิตดั้งเดิมในภาคอีสานของไทยซึ่งปัจจุบันแพร่กระจายทำในทุกภาคและต่างมีสูตรที่แตกต่างกันทั้งการเลือกใช้ชนิดเนื้อและส่วนผสมจนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์หมูแดดเดียวหลายแบบในแต่ละท้องถิ่น

๒. หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำกำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆห้าด้านได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศศักยภาพภูมิประเทศและทาเลที่ตั้งศักยภาพของศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกันสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงและเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรมจริยธรรมมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเองผู้อื่นและสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่งและยั่งยืนในอาชีพ

๕. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

๓. จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ประชาชนทั่วไปได้ฝึกประสบการณ์ในการทำหมูแดดเดียว

๒. เพื่อการพัฒนาอาชีพและสร้างอาชีพใหม่และเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ทำให้เกิดอาชีพที่หลากหลาย

๓. เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตทักษะทางความคิดสร้างความสามัคคีในหมู่คณะและเป็นการสร้างรายได้ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

๔. กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนในพื้นที่อำเภอห้วยราช

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

๕.ระยะเวลา

หลักสูตรการทำหมูแดดเดียวจำนวน ๓ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎีจำนวน ๑ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติจำนวน ๒ ชั่วโมง

๖.โครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำหมูแดดเดียว จำนวน ๓ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	การแปรรูปอาหารการทำหมูแดดเดียว	- ผู้เรียนสามารถแปรรูปอาหารจากการทำหมูแดดเดียวได้	- การแปรรูปอาหารจากเนื้อหมูเพื่อการถนอมอาหารเก็บไว้ได้นาน	**- อธิบาย / บรรยาย / สาธิต** - ความเป็นมาในการแปรรูปอาหารจากเนื้อหมู	๑	
๒.	การแปรรูปอาหารการทำหมูแดดเดียว	- ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อและการใช้วัสดุอุปกรณ์ได้	- การเลือกประเภทหมูที่นำนาแปรรูปในการทำหมูแดดเดียว	**- อธิบาย / บรรยาย / สาธิต** - การเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ - ความปลอดภัยในการใช้วัสดุอุปกรณ์ - ขั้นตอนในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์		๑
๓.	การแปรรูปอาหารการทำหมูแดดเดียว	- ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำหมูแดดเดียวได้	- ส่วนผสมในการทำหมูแดดเดียว	**- อธิบาย / บรรยาย / สาธิต** - เนื้อหมูติดมันหรือเนื้อวัว ๕ ก.ก - ซอสฝาเขียว - พริกไทยเม็ด - กระเทียม ๑ ก.ก - ผงปรุงรส - เกลือ - รสดี – น้ำมันสำหรับทอด		๑
				รวม	**๑**	**๒**

๗.สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร / ใบความรู้/ VCD DVD

๒. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร

๘.การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๙.เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๓. มีผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

๑๐.เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑.วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

ลงชื่อว่าที่ร้อยตรีหญิง.....ผู้เสนอหลักสูตร

(ณัฐญาดา ขวัญยืน)

ครูกศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสรวิศ นะรินรัมย์)

หัวหน้าฝ่ายงานการศึกษาต่อเนื่อง

ความเห็นหัวหน้าสถานศึกษา

.....

.....

.....

(นางสาวณัฏฐณิชา อินทรโสภา)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอห้วยราช