

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การทำน้ำพริกเห็ดสมุนไพร จำนวน ๕ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ สันามชัยเขต

แบบ กศ.ตน.๑๕

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ เกษตรกรรม อุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ รวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐานประกอบด้วย กลุ่มพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษา ได้จัดทำหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพ re-skill และ Up-skill เพื่อให้นำไปใช้ฝึกอาชีพชุมชน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้รับบริการและความต้องการของตลาดแรงงาน และเพื่อให้สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพ เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้ความสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพเพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area-based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐานที่ยึดโยงเข้ากับสภาพทางภูมิศาสตร์เศรษฐกิจ ทรัพยากรธรรมชาติสิ่งแวดล้อม วิถีชีวิต และวัฒนธรรม รวมทั้งทิศทางการพัฒนาท้องถิ่น ชุมชนและสังคมของพื้นที่ โดยกลุ่มเป้าหมายเป็นผู้เลือกหลักสูตรตามความสนใจ ความถนัด และตามศักยภาพของตนเอง

ดังนั้น สกร.ระดับตำบลท่ากระดาน จึงเห็นความสำคัญดังกล่าว จึงจัดโครงการหลักสูตรระยะสั้นตำบลท่ากระดาน หลักสูตรการทำน้ำพริกเห็ดสมุนไพรขึ้น เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน และสามารถนำมาเป็นอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้กับครัวเรือน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ได้แก่ ทรัพยากรธรรมชาติ บริบทชุมชน ลักษณะภูมิอากาศ ภูมิประเทศ ศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตและทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ การมีงานทำ เป็นช่องทางในการสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณภาพทั้งถึงและเท่าเทียมกัน
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้กลุ่มเป้าหมายเกิดความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ และเป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๔. ส่งเสริมให้นำความรู้ ทักษะ ประสบการณ์ เพื่อการสะสมหน่วยกิตและเทียบโอน
๕. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจตามหลักสูตร
๒. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและสามารถปฏิบัติได้ตามหลักสูตร

กลุ่มเป้าหมาย

๑. เจริญปริมาณ จำนวนกลุ่มเป้าหมาย ๖ คน
๒. เจริญคุณภาพ กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา ๕ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

๒. ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเห็ดสมุนไพร	-บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพทำน้ำพริกเห็ดสมุนไพร -บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพทำน้ำพริกเห็ดสมุนไพร -บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเห็ดสมุนไพรได้ -บอกทิศทางการพัฒนาประกอบอาชีพน้ำพริกเห็ดสมุนไพร	-ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ -ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ -การวิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ -การวิเคราะห์ตลาด -การลงทุน/แหล่งเงินทุน	-วิทยากรบรรยายให้ความรู้ -ศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพ -วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ -ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ข้อมูลความคิดเห็นแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพและทิศทางการพัฒนาอาชีพ	๓๐ นาที	-
๒	การเลือกวัตถุดิบ/และอุปกรณ์ในการทำน้ำพริกเห็ดสมุนไพร	-บอกประโยชน์คุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ทำน้ำพริกเห็ดสมุนไพร -เลือกใช้วัตถุดิบ วัสดุและอุปกรณ์ที่เหมาะสมน้ำพริกเห็ดสมุนไพร -บอกแหล่งที่มาของวัสดุที่ใช้ทำน้ำพริกเห็ดสมุนไพร	-ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับประโยชน์คุณสมบัติของวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ -การเลือกวัตถุดิบ วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริกเห็ดสมุนไพร -แหล่งที่มาของวัตถุดิบ	-บรรยายให้ความรู้ -ศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประโยชน์คุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ทำน้ำพริกเห็ดสมุนไพร -คัดเลือก จัดเตรียมวัตถุดิบ วัสดุที่ใช้ทำน้ำพริกเห็ดสมุนไพร -อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้	-	๓๐ นาที
๓	ขั้นตอนการพัฒนา	สามารถทำน้ำพริกเห็ดสมุนไพรได้อย่างถูกต้องครบทุกองค์ประกอบ	-ขั้นตอนทำน้ำพริกเห็ดสมุนไพร -องค์ประกอบส่วนต่างๆของน้ำพริกเห็ดสมุนไพร -สาริต/ปฏิบัติ -สัดส่วนของวัตถุดิบ -ขั้นตอนการทำ -เทคนิคการทำ -การบรรจุภัณฑ์	-สาริตการทำ -กลุ่มเป้าหมายปฏิบัติตามขั้นตอน		๒ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔	บรรจุภัณฑ์ -การออกแบบ ผลิตภัณฑ์ที่ เหมาะสม	-สามารถเลือกใช้บรรจุ ภัณฑ์ที่เหมาะสมสวยงาม -บอกวิธีการเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์ได้	การออกแบบและเลือกบรรจุ ภัณฑ์ที่เหมาะสมสวยงาม และวิธีการเก็บรักษา	-บรรยายให้ความรู้ -ปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์	๓๐ นาที	๓๐ นาที
๕	ช่องทางการจัด จำหน่าย ผลิตภัณฑ์ และ คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	บอกวิธีการสร้างช่อง ทางการจัดจำหน่าย รวมทั้งบรรจุภัณฑ์ได้อย่าง เหมาะสม	-ความสำคัญของตราสินค้า และบรรจุภัณฑ์ -ช่องทางในการจัดจำหน่าย สินค้า/ผลิตภัณฑ์ -คุณธรรมในการประกอบ อาชีพ	-บรรยายให้ความรู้ -อภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้ ตอบข้อซักถาม	-	-
รวม ๕ ชั่วโมง					๑ ชม.	๔ ชม.

- สื่อการเรียนรู้
๑. ใบความรู้

๒. อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพ

การวัดและประเมินผล

กรอบการประเมิน	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
๑. ความรู้ความเข้าใจใน เนื้อหาสาระ (๒๐)	- ทดสอบความรู้ความเข้าใจ - สอบถามความรู้ความเข้าใจ	- คะแนนเต็ม ๒๐ คะแนน - ต้องได้ ๑๒ คะแนนขึ้นไปถือว่าผ่าน
๒. ทักษะการปฏิบัติ (๔๐)	- สังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้ การจัดกิจกรรม - ประเมินโดยให้สาธิต/แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ - กรณีไม่มีการปฏิบัติจัดทำผลงานให้ประเมินจาก กระบวนการมีส่วนร่วม(ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	- ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอน คล่องแคล่ว รวดเร็ว ไม่มีข้อผิดพลาด / ปัญหา หากมีปัญหาสารารถแก้ไขได้ อย่างรวดเร็ว
๓. คุณภาพของผลการ ปฏิบัติ (๔๐)	- สังเกต/ตรวจสอบผลงาน/ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตาม เกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	- ความถูกต้อง/ความสมบูรณ์ - ความแข็งแรงคงทน/ความสวยงาม ประณีต - ความประหยัด - ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายสภาพ พื้นที่ ฯลฯ ทั้งนี้เกณฑ์การพิจารณาขึ้นอยู่กับ ลักษณะหรือธรรมชาติของวิชา/หลักสูตร นั้น
รวม (๑๐๐ คะแนน)		

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐