



ที่ ศธ 0210.8105/2043

กศน.อำเภอบางปลาม้า

ต.โคกคราม อ.บางปลาม้า สพ. 72150

30 ธันวาคม 2565

เรื่อง ขอความเห็นชอบการจัดทำหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

เรียน ประธานและคณะกรรมการสถานศึกษา

สิ่งที่ส่งมาด้วย สาระหลักสูตร การทำน้ำพริกสมุนไพร

จำนวน 1 หลักสูตร

ด้วยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปลาม้า ได้จัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกสมุนไพรจำนวน 9 ชั่วโมง เพื่อการจัดการศึกษาต่อเนื่อง หลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรระยะสั้น (ไม่เกิน 30 ชั่วโมง)

ดังนั้น ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปลาม้า จึงขอความอนุเคราะห์จากท่านในการพิจารณาสาระหลักสูตรดังกล่าว และได้แนบหลักสูตรมาพร้อมหนังสือฉบับนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นางสมควร วงษ์แก้ว)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอบางปลาม้า

งานการศึกษาต่อเนื่อง

โทร. 0 3558 6415

โทรสาร. 0 3558 6415

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ bpmnfe@gmail.com

หลักสูตรการทำน้ำพริกสมุนไพร

จำนวน 9 ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ในกลุ่มอาชีพ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ รวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐาน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการและศักยภาพของแต่ละพื้นที่ มีคุณภาพได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ สอดรับกับความต้องการของตลาดแรงงาน และการพัฒนาประเทศ ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้กับศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยจัดให้มีการส่งเสริมการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชน การพัฒนาหนึ่งตำบลหนึ่งอาชีพเด่น การประกวดสินค้าดีพรีเมียม การสร้างแบรนด์ของ กศน. รวมถึงการส่งเสริมและจัดหาช่องทางจำหน่ายสินค้าและผลิตภัณฑ์

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปลาม้า เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาที่มุ่งเน้นส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงได้พัฒนาหลักสูตรการทำน้ำพริกสมุนไพร เพื่อใช้สำหรับการจัดกระบวนการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพและใช้ในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้เกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำน้ำพริกสมุนไพร
2. เพื่อสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการสร้างรายได้ ลดรายจ่าย พัฒนาอาชีพเดิม หรือสร้างอาชีพใหม่

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน 9 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 3 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร การทำน้ำพริกสมุนไพร จำนวน 9 ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปลาม้า จังหวัดสุพรรณบุรี

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกสมุนไพร	1.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำน้ำพริกสมุนไพร 1.2 ผู้เรียนผู้เรียนเลือกช่องทางประกอบอาชีพและทราบถึงความต้องการของตลาดในการขายน้ำพริกสมุนไพร	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกสมุนไพร 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกสมุนไพร 1.3 แหล่งการเรียนรู้ 1.4 การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ	1.1 วิทยากรอธิบายในการเลือกช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกสมุนไพร 1.2 วิทยากรอธิบายความต้องการของตลาด -การใช้แรงงาน -การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ -การเลือกทำเลที่ตั้งแหล่งเรียนรู้	30	นาที	
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกสมุนไพร	2.1 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ และสามารถบอกส่วนผสมน้ำพริกได้ 2.2 สามารถเตรียมส่วนผสมและวิธีการทำน้ำพริกแต่ละชนิดได้ 2.3 บรรจุภัณฑ์ เครื่องแกงเทคนิค และวิธีการบรรจุหีบห่อสำหรับจำหน่าย การบรรจุภัณฑ์และปิดฉลากสินค้า	2.1 การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และส่วนผสมในการทำน้ำพริก เช่น -น้ำพริกมะขาม -น้ำพริกตะไคร้ -น้ำพริกแมงดา -น้ำพริกนรก -น้ำพริกปลาย่าง -การบรรจุภัณฑ์น้ำพริก -ความหมายของการบรรจุภัณฑ์และวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์	2.1 วิทยากรอธิบายการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ส่วนผสมในการทำน้ำพริก และความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกสมุนไพร	2	ชั่วโมง	6 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกสมุนไพร	<p>3.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>3.2 เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการขายได้</p> <p>3.3 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนการผลิตได้</p>	<p>3.1 การจัดการควบคุมคุณภาพในการทำน้ำพริกสมุนไพร</p> <p>3.2 การลดต้นทุนในการทำน้ำพริกสมุนไพร</p> <p>3.3 การวางแผนการผลิต</p> <p>3.4 การทำฐานข้อมูลลูกค้า</p> <p>3.5 การกระจายน้ำพริกไปสู่ผู้บริโภค</p> <p>3.6 การวางแผนการตลาด</p> <p>3.7 การวิเคราะห์ศักยภาพในการทำน้ำพริกสมุนไพร</p> <p>-การเลือกฤดูผลิตสินค้า</p> <p>-ค่าใช้จ่ายในการทำน้ำพริกสมุนไพร</p> <p>-ผลกำไรที่ได้จากการทำน้ำพริกสมุนไพร</p> <p>-คู่แข่ง</p> <p>3.8 การวางแผนการจัดการความเสี่ยง</p>	3.1 วิทยากรอธิบายการบริการจัดการ ผลิตภัณฑ์ การเก็บรักษาและการคิด การลดต้นทุนในการทำน้ำพริกสมุนไพร การวางแผนการผลิต การทำข้อมูลลูกค้า การกระจายน้ำพริกสมุนไพรไปสู่ผู้บริโภค การวางแผนการตลาด การวิเคราะห์ศักยภาพในการทำน้ำพริกสมุนไพรและต้นทุน กำไรและการจำหน่าย	30 นาที	
รวม					3	6
รวม					9 ชั่วโมง	

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารแผ่นพับ ใบความรู้ สื่อออนไลน์
2. ตัวอย่างชิ้นงาน แหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

1. ประเมินความรู้ ความเข้าใจ
2. การประเมินผลการปฏิบัติจริง หรือการประเมินทักษะ
3. การประเมินผลงานในเชิงประจักษ์ หรือชิ้นงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังการจบหลักสูตร

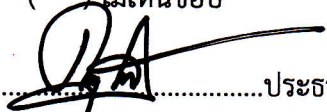

วุฒิบัตร ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปลาม้า



การเทียบโอน

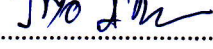

คณะกรรมการสถานศึกษาให้ความเห็นชอบ ในการจัดทำหลักสูตรการนำพริกสมุนไพร จำนวน 9 ชั่วโมง


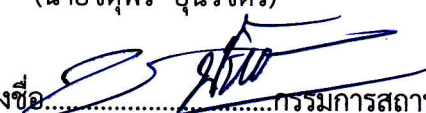
เห็นชอบ

ไม่เห็นชอบ

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการสถานศึกษา ลงชื่อ..........กรรมการสถานศึกษา
(นายณัฐวุฒิ แสงดาว) (นายสมพร วังอมรมิตร)

ลงชื่อ..........กรรมการสถานศึกษา ลงชื่อ..........กรรมการสถานศึกษา
(นายนิธิ คงสมจิตต์) (นายเชาว์ นวมทอง)

ลงชื่อ..........กรรมการสถานศึกษา ลงชื่อ..........กรรมการสถานศึกษา
(กำจร คำแก้ว) (นายจตุพร อุ่นวิจิตร)

ลงชื่อ..........กรรมการสถานศึกษา ลงชื่อ..........กรรมการสถานศึกษา
(นายสุเทพ ทองธรรมชาติ) (นายชูชีพ นันทนาสิทธิ์)

อนุมัติ

ไม่อนุมัติ เนื่องจาก.....

ลงชื่อ..........

(นางสมควร วงษ์แก้ว)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอบางปลาม้า