แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

ชื่อหลักสูตร การทำน้ำพริกเห็ด จำนวน 6 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง

ความเป็นมา

ประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม ประชากรส่วนใหญ่ของประเทศประกอบอาชีพทางเกษตร ด้วยสภาพภูมิอากาศที่มีมรสุมพัดผ่านทำให้ดินมีความอุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การเพาะปลูก มีความหลากหลายของพืชพันธุ์ นับได้ว่าประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตอาหารเลี้ยงประชากรของโลกได้ หรือเป็นครัวของโลก

ผลผลิตที่เกษตรกรผลิตออกสู่ตลาด ส่วนมากต้องผ่านพ่อค้าคนกลาง เพราะฉะนั้นราคาผลผลิตของเกษตรกรจึงไม่สามารถกำหนดราคาเองได้ ต้องขึ้นกับกลไกของตลาดโดยพ่อค้าคนกลาง อีกทั้งการกำหนดคุณภาพของผลผลิต มีการกำหนดขนาดหรือลักษณะที่นำสู่ท้องตลาด ปัญหาเหล่านี้จึงทำให้มีผลิตผลทางการเกษตรที่ไม่ได้ขนาดตามที่ต้องการตกค้างอยู่ในมือของเกษตรกร ถึงจะมีการนำไปขายเองในท้องถิ่น แต่ก็จะไม่ได้ ราคาที่ดี

สภาพปัญหาของเกษตรกรส่วนมากไม่ถนัดในเรื่องของการตลาด ถ้าหากเกษตรกรสามารถนำ ผลผลิตทางการเกษตรที่ยังตกค้างในมือของตนเองนำมาแปรรูปหรือถนอมอาหารให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น หรือเป็น ผลิตภัณฑ์ใหม่ที่เกษตรกรสามารถผลิตได้ภายในครอบครัว หรือรวมตัวรวมกันผลิตก็จะเป็นทางออกของเกษตรกร ในการเพิ่มรายได้ของชุมชนและครอบครัว และเพิ่มอาชีพการมีงานทำให้กับชุมชนได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง จึงเล็งเห็นความสำคัญของอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกเห็ด เพื่อส่งเสริมสนับสนุนประชาชนที่สนใจ โดยมุ่งเน้นการปฏิบัติจริง เพื่อพัฒนากระบวนการเรียนรู้ที่จะนำไปสู่การมีงานทำต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมภาคีเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

3. เป็นหลักสูตรที่ผู้รับบริการสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551

4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง

2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 2 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเห็ดได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำน้ำพริกเห็ดได้ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเห็ด 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลป	30 นาที	-

				วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่		
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเห็ด	2.1 บอกวัสดุและอุปกรณ์การทำน้ำพริกเห็ด 2.2 ขั้นตอนการทำน้ำพริกเห็ด	2.1 วัสดุและอุปกรณ์ในการทำน้ำพริกเห็ด 2.2 ขั้นตอนการทำน้ำพริกเห็ด	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุและอุปกรณ์การทำน้ำพริกเห็ด 2.2 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติขั้นตอนการทำน้ำพริกเห็ด	30 นาที	4 ชั่วโมง
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย 3.2 การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้าได้	3.1 ดำเนินการ ตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต 3.2 การกำหนดราคาขายการส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า การทำเพจเฟสบุ๊คขายสินค้าออนไลน์	3.1 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย 3.2 การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้า การทำเพจเฟสบุ๊คขายสินค้าออนไลน์	1 ชั่วโมง	-

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ / ใบความรู้ วิธีการทำน้ำพริกเห็ด
2. ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น/สื่อบุคคล/สื่อจากอินเทอร์เน็ต/วิทยากรผู้ชำนาญด้านวิธีการทำน้ำพริกเห็ด

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ชิ้นงาน ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจบหลักสูตร

วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้รับบริการที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบการศึกษาพื้นฐาน พุทธศักราช 2551