

ที่ ศธ ๐๗๐๗๙/ ๗ ๖๔



สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดระยอง
ถนนสุขุมวิท อำเภอเมืองระยอง รย ๒๑๐๐๐

๑๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘

เรื่อง เห็นชอบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านค่าย

อ้างถึง หนังสือศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านค่าย ที่ ศธ ๐๗๐๗๙.๐๕/๑๐๙ ลงวันที่ ๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านค่าย

ที่ ศธ ๐๗๐๗๙ ๐๕/๑๐๙ ลงวันที่ ๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘ จำนวน ๑ ฉบับ

ตามหนังสือที่อ้างถึง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอ ขอความเห็นชอบใช้หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ กลุ่มสนใจ (หลักสูตร ๑ - ๓๐ ชั่วโมง) จำนวน ๑ หลักสูตร (ตามเอกสารแนบ)

ในกรณี สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดระยอง ได้อนุมัติหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ รูปแบบ กลุ่มสนใจ (หลักสูตร ๑ - ๓๐ ชั่วโมง) เป็นที่เรียบร้อยแล้ว จัดส่งมาพร้อมหนังสือฉบับนี้

จึงเรียนมาเพื่อทราบและดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายถิณจันโชติ สหพัฒนสมบัติ)

ผู้อำนวยการสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดระยอง

กลุ่มส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

โทร. ๐ ๓๘๖๑ ๗๓๑๗ ต่อ ๑๑๗

โทรสาร ๐ ๓๘๖๑ ๓๖๖๒

“เรียนดี มีความสุข”



สำนักงาน สกร ประจำจังหวัดระยอง
 รับที่..... ๗๙๙
 วันที่..... 13 ก.พ. 2568
 เวลา..... ๐๘.๕4

ที่ ศธ ๐๗๐๗๙ ๐๕/๑๐๙

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านค่าย
 ๑๑๑/๑๑ หมู่ ๑ ถนนบ้านค่าย-บ้านบึง
 ต หนองบัว อ บ้านค่าย จ.ระยอง ๒๑๑๒๐

๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘

เรื่อง ขอความเห็นชอบในการใช้หลักสูตรกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

เรียน ผู้อำนวยการสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดระยอง

สิ่งที่ส่งมาด้วย หลักสูตรกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

จำนวน ๑ ชุด

ด้วยศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านค่าย จะดำเนินการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง รูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรการทำน้ำพริก (น้ำพริกกากหมู น้ำพริกเผา น้ำพริกปลาย่าง น้ำพริกสมุนไพร) จำนวน ๒๐ ชั่วโมง ระหว่างวันที่ ๑๘-๒๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘ ณ ศาลาบ้านหนองคล้า หมู่ที่ ๓ ต บางบุตร อ.บ้านค่าย จ.ระยอง แต่เนื่องจากการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองรูปแบบกลุ่มสนใจ ดังกล่าวยัง ไม่มีหลักสูตร จึงร่วมกับวิทยากรจัดทำหลักสูตร โดยผ่านการอนุมัติจากผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านค่าย เรียบร้อยแล้ว

ในการนี้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านค่าย จึงขอความเห็นชอบในการใช้หลักสูตรกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง รูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรการทำน้ำพริก (น้ำพริกกากหมู น้ำพริกเผา น้ำพริกปลาย่าง น้ำพริกสมุนไพร) จำนวน ๒๐ ชั่วโมง เอกสารดังแนบมาพร้อมหนังสือนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

1-๕๖ ๕๖ สกกร ประจำจังหวัดระยอง

ศสว. ๗ อ.บ้านค่าย จ.ระยอง

ขอแสดงความนับถือ

นางสาว. ๗ อ.บ้านค่าย จ.ระยอง
 โทร ๐-๓๘ ๐๑๖๒๘๔
 โทรสาร ๐-๓๘ ๐๑๖๒๘๔

(นางพิมณิกา ชัยปทุม)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านค่าย

(นางสาว. ๗ อ.บ้านค่าย จ.ระยอง)
 นักจัดการงาน

กลุ่มจัดการเรียนรู้ (งานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง)

โทร ๐-๓๘ ๐๑๖๒๘๔

โทรสาร ๐-๓๘ ๐๑๖๒๘๔

(นายจตุรนต์ ชาติสอน)

“เรียนรู้ที่ชีวิตกลมกลืน” สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดระยอง

หลักสูตรกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง รูปแบบกลุ่มสนใจ
 สกร.ระดับอำเภอบ้านค่าย

หลักสูตร	จำนวน ชั่วโมง	รูปแบบ		
		กลุ่มสนใจ	ชั้นเรียน วิชาชีพ	๑ อำเภอ ๑ อาชีพ
- รูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรการทำน้ำพริก (น้ำพริกกากหมู น้ำพริกเผา น้ำพริกปลาย่าง น้ำพริกสมุนไพร) จำนวน ๒๐ ชั่วโมง	๒๐	/		-



(นางสาวกรณิการ์ พาที) ผู้ร่างหลักสูตร
 ครู กศน.ตำบล



(นางรัชฎา รามนัญ) เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง
 ครู กศน.ตำบล



(นางพิมานิกา ชัยปทุม)
 ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านค่าย



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านค่าย โทร ๐๓๘ - ๐๑๖๒๘๔

ที่ ๒๑๗/๒๕๖๘

วันที่ ๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๘

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตรกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านค่าย

๑. เรื่องเดิม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านค่าย จะดำเนินการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง รูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรการทำน้ำพริก (น้ำพริกกากหมู น้ำพริกเผา น้ำพริกปลาย่าง น้ำพริกสมุนไพร) จำนวน ๒๐ ชั่วโมง ระหว่างวันที่ ๑๘ - ๒๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘ ณ ศาลาบ้านหนองคล้า หมู่ที่ ๓ ตำบลบางบุตร อำเภอบ้านค่าย จังหวัดระยอง

๒. ข้อเท็จจริง

เนื่องจากการจัดกิจกรรมจัดกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง รูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรหลักสูตรการทำน้ำพริก (น้ำพริกกากหมู น้ำพริกเผา น้ำพริกปลาย่าง น้ำพริกสมุนไพร) จำนวน ๒๐ ชั่วโมง ยังไม่มีหลักสูตร จึงร่วมกับวิทยากรจัดทำหลักสูตรดังกล่าว พร้อมให้สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดระยอง ตรวจสอบเรียบร้อยแล้ว

๓. ข้อเสนอเพื่อพิจารณา

ในการนี้เพื่อให้การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง รูปแบบกลุ่มสนใจ สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี จึงขออนุมัติหลักสูตรการทำน้ำพริก (น้ำพริกกากหมู น้ำพริกเผา น้ำพริกปลาย่าง น้ำพริกสมุนไพร) จำนวน ๒๐ ชั่วโมง เอกสารตามที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(นางสาวกรรณิการ์ พาที)

ครู กศน.ตำบล

๒. หิน การพิจารณาอนุมัติ

นางรัชฎา รามนัง

(นางพิมานิกา ชัยปทุม)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านค่าย

หลักสูตร การทำน้ำพริก (น้ำพริกกากหมู น้ำพริกเผา น้ำพริกปลาย่าง น้ำพริกสมุนไพรม) จำนวน 20 ชั่วโมง
 กลุ่มอาชีพกลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ
 ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านค่าย

ความเป็นมา

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ประกาศจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ข้อ 3 ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ 3.3 "สกร. Learn to Earn" สร้างงานสร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยีการเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน

จากการสำรวจสภาพชุมชนและจากการพูดคุยแลกเปลี่ยนเกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชนซึ่งส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้าง แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจทำให้มีรายได้ไม่เพียงพอกับรายจ่าย ประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญและต้องการฝึกอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกกากหมู น้ำพริกเผา น้ำพริกปลาย่าง น้ำพริกสมุนไพรม) เพื่อจำหน่ายเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้แก่ครัวเรือน

ดังนั้นสถานศึกษาจึงดำเนินการจัดกิจกรรมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน รูปแบบกลุ่มสนใจตามความต้องการของชุมชน หลักสูตรการทำน้ำพริก (น้ำพริกกากหมู น้ำพริกเผา น้ำพริกปลาย่าง น้ำพริกสมุนไพรม) จำนวน 20 ชั่วโมง เพื่อฝึกอาชีพให้กับประชาชนในชุมชนสามารถสร้างรายได้และรายได้เสริมต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระ เวลาและการจัดการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิต
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียน เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริงเพื่อให้เกิดทักษะทางอาชีพ
3. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้พัฒนาอาชีพและเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง เป็นบุคคลที่มีคุณธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกกากหมู น้ำพริกเผา น้ำพริกปลาย่าง น้ำพริกสมุนไพรม)
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความสามารถฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริก (น้ำพริกกากหมู น้ำพริกเผา น้ำพริกปลาย่าง น้ำพริกสมุนไพรม)
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกกากหมู น้ำพริกเผา น้ำพริกปลาย่าง น้ำพริกสมุนไพรม)

เป้าหมาย

- 1 ประชาชนทั่วไป
- 2 ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
- 3 ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 20 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 4 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 16 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกกากหมู น้ำพริกเผาน้ำพริกปลาอย่างน้ำพริกสมุนไพร)	1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกกากหมู น้ำพริกเผาน้ำพริกปลาอย่างน้ำพริกสมุนไพร) ได้ 2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกกากหมู น้ำพริกเผาน้ำพริกปลาอย่างน้ำพริกสมุนไพร) ได้ 3. บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกกากหมู น้ำพริกเผาน้ำพริกปลาอย่างน้ำพริกสมุนไพร) ได้	1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกกากหมู น้ำพริกเผาน้ำพริกปลาอย่างน้ำพริกสมุนไพร) 2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกกากหมู น้ำพริกเผาน้ำพริกปลาอย่างน้ำพริกสมุนไพร) 3 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกกากหมู น้ำพริกเผาน้ำพริกปลาอย่างน้ำพริกสมุนไพร)	1 วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/สื่ออิเล็กทรอนิกส์ - ความสำคัญ ความเป็นไปได้และทิศทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกกากหมู น้ำพริกเผาน้ำพริกปลาอย่างน้ำพริกสมุนไพร) - แหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกกากหมู น้ำพริกเผาน้ำพริกปลาอย่างน้ำพริกสมุนไพร) 3 วิทยากรสรุปความรู้ตอบข้อซักถามและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้เรียน	2	ชั่วโมง

ทักษะการประกอบอาชีพ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริก (น้ำพริกกากหมู น้ำพริกเผา น้ำพริกปลาลาย น้ำพริกสมุนไพร)	1 บอกวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริก (น้ำพริกกากหมู น้ำพริกเผา น้ำพริกปลาลาย น้ำพริกสมุนไพร) ได้ 2 บอกขั้นตอนและวิธีการ การทำน้ำพริก (น้ำพริกกากหมู น้ำพริกเผา น้ำพริกปลาลาย น้ำพริกสมุนไพร) ได้	1 วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริก (น้ำพริกกากหมู น้ำพริกเผา น้ำพริกปลาลาย น้ำพริกสมุนไพร) 2 แหล่งที่มาของวัตถุดิบในการทำน้ำพริก (น้ำพริกกากหมู น้ำพริกเผา น้ำพริกปลาลาย น้ำพริกสมุนไพร) 3 ขั้นตอนการทำ การทำน้ำพริก - น้ำพริกกากหมู - น้ำพริกเผา - น้ำพริกปลาลาย - น้ำพริกสมุนไพร	1 วิทยากรบรรยายพร้อมแสดงตัวอย่าง วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริก (น้ำพริกกากหมู น้ำพริกเผา น้ำพริกปลาลาย น้ำพริกสมุนไพร) 2 วิทยากรบรรยายแหล่งที่มาของวัตถุดิบในการทำน้ำพริก (น้ำพริกกากหมู น้ำพริกเผา น้ำพริกปลาลาย น้ำพริกสมุนไพร) พร้อมให้ผู้เรียนจดบันทึก 3 วิทยากรสาธิตการ การทำน้ำพริก - น้ำพริกกากหมู - น้ำพริกเผา - น้ำพริกปลาลาย - น้ำพริกสมุนไพร พร้อมให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ 4.วิทยากรสาธิตการบรรจุ การทำน้ำพริก (น้ำพริกกากหมู น้ำพริกเผา น้ำพริกปลาลาย น้ำพริกสมุนไพร) และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ 5 วิทยากรมอบหมายให้ ผู้เรียนทำน้ำพริก (น้ำพริกกากหมู น้ำพริกเผา น้ำพริกปลาลาย น้ำพริกสมุนไพร) ตามขั้นตอน พร้อมประเมินผลงาน 6 วิทยากรสรุปความรู้ ตอบข้อซักถามและ แลกเปลี่ยนความรู้กับผู้เรียน	1 ชั่วโมง	16 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกภาคหมู น้ำพริกเผา น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกสมุนไพร)	1 สามารถคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกภาคหมู น้ำพริกเผา น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกสมุนไพร) ได้ 2 บอกการวิเคราะห์ศักยภาพในการทำน้ำพริก (น้ำพริกภาคหมู น้ำพริกเผา น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกสมุนไพร) ได้	1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกภาคหมู น้ำพริกเผา น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกสมุนไพร) - การโฆษณาประชาสัมพันธ์ - การส่งเสริมการขายและการบริการ 2 วิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกภาคหมู น้ำพริกเผา น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกสมุนไพร) - ค่าใช้จ่าย - ผลกำไร - วิธีการลดต้นทุน	1 วิทยากรบรรยายและฝึกให้ผู้เรียนคิดคำนวณต้นทุนกำไร การส่งเสริมการขายในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกภาคหมู น้ำพริกเผา น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกสมุนไพร) - การโฆษณาประชาสัมพันธ์ - การส่งเสริมการขายและการบริการ 2 วิทยากรบรรยายและฝึกให้ผู้เรียนวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกภาคหมู น้ำพริกเผา น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกสมุนไพร) - ค่าใช้จ่าย - ผลกำไร - วิธีการลดต้นทุน 3 วิทยากรสรุปความรู้ตอบข้อซักถามและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้เรียน	1	ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1 เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำน้ำพริก (น้ำพริกกากหมู น้ำพริกเผา น้ำพริกปลาล่าง น้ำพริกสมุนไพร)

2 สื่ออิเล็กทรอนิกส์

3 ภูมิปัญญา

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ความเข้าใจ · ประเมินจากแบบทดสอบ

2 การประเมินทักษะ · ประเมินจากชิ้นงานโดยใช้แบบประเมินชิ้นงาน

3 การประเมินเจตคติ ประเมินจากแบบประเมินความพึงพอใจ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1 ผู้เรียนต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาเรียนทั้งหมด

2 ผู้เรียนต้องได้รับการประเมิน และมีผลการประเมินผ่านตามเกณฑ์ที่สถานศึกษากำหนด ดังนี้

2.1 ด้านความรู้ ได้คะแนนตามเกณฑ์ที่กำหนด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

2.2 ด้านทักษะ ได้คะแนนตามเกณฑ์ที่กำหนด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 75

3. ผู้เรียนต้องมีผลการประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์ ระดับ “ผ่าน” ขึ้นไป

ลงชื่อ ผู้ร่าง/ผู้พิมพ์หลักสูตร

(นางสาวกรรณิการ์ พาที) ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ ผู้อนุมัติหลักสูตรการทำน้ำพริก (น้ำพริก
กากหมู น้ำพริกเผา น้ำพริกปลาล่าง
น้ำพริกสมุนไพร) จำนวน 20 ชั่วโมง

(นางพินานิกา ชัยปทุม)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านค่าย