



ที่..ศธ ๐๗/๐๓๑.๐๘/ ๗๗/๑

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภออ่าวลึก
อำเภออ่าวลึก จังหวัดกระบี่ ๘๑๑๑๐

๑๘ กรกฎาคม ๒๕๖๘

เรื่อง แจ้งการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดกระบี่

สิ่งที่ส่งมาด้วย หลักฐานการขออนุญาตจัดการศึกษาต่อเนื่อง ในรูปแบบกลุ่มสนใจ จำนวน.....๑.....ชุด

ด้วยศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภออ่าวลึกดำเนินการจัดการศึกษาต่อเนื่องการพัฒนาอาชีพในรูปแบบชั้นเรียนและกลุ่มสนใจ ดังต่อไปนี้

๑. หลักสูตร การแปรรูปอาหารทะเล หลักสูตร ๒๐ ชั่วโมง จำนวน.....๔.....วัน สถานที่จัด ณ ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบล ม.๓ ตำบลแหลมสัก อำเภออ่าวลึก จังหวัดกระบี่ สอนวันละ.....๕.....ชั่วโมง ในระหว่าง วันที่ ๒๔-๒๗ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๘ (ไม่เว้นวันเสาร์ - วันอาทิตย์) ตั้งแต่เวลา ๐๘.๐๐ น. ถึงเวลา ๑๕.๐๐ น. วิทยากร ชื่อนางสุกัญญา พรหมแทนสุด

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นางศิริรัตน์ อินทรนิมิตร)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภออ่าวลึก

กลุ่มการศึกษานอกระบบและการศึกษาต่อเนื่อง

งานการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

โทร.๐-๗๕๖๘-๑๑๘๒

“เรียนดี มีความสุข”



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภออ่าวลึก โทร ๐๗๕-๖๘๑๑๘๒

ที่..ศธ ๐๗๐๓๑.๐๘/.....

วันที่.....๑๘.....เดือน กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๖๘

เรื่อง ขออนุญาตจัดการศึกษาต่อเนื่องรูปแบบ กลุ่มสนใจ หลักสูตร การแปรรูปอาหารทะเล หลักสูตร ๒๐ ชั่วโมง

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภออ่าวลึก

ด้วย ศก.ระดับตำบลแหลมสัก มีความประสงค์ขออนุญาตจัดการศึกษาต่อเนื่อง รูปแบบกลุ่มสนใจ ตามโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน การพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชม.) หลักสูตรการแปรรูปอาหารทะเล หลักสูตร ๒๐ ชั่วโมง ให้กับประชาชนทั่วไปในตำบลแหลมสัก เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายได้ฝึกทักษะและประสบการณ์ ในพื้นที่ตำบลแหลมสัก ณ ศก.ระดับตำบลแหลมสัก หมู่ที่ ๓ ตำบลแหลมสัก อำเภออ่าวลึก จังหวัดกระบี่ วันที่ ๒๔ - ๒๗ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๘ ตั้งแต่เวลา ๐๙.๐๐ น. ถึงเวลา ๑๕.๐๐ น. เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง (เรียนไม่เว้นวันเสาร์ - วันอาทิตย์) มีผู้เรียนจำนวน ๖ คน ชาย.....คน หญิง ๖ คน ดังรายชื่อที่แนบ โดยมี นางสาวสุกัญญา พรหมแทนสุด เป็นวิทยากรให้ความรู้

การเปิดสอนหลักสูตร การแปรรูปอาหารทะเล หลักสูตร ๒๐ ชั่วโมง ศก.ระดับตำบลแหลมสัก โดยขอ ใช้เงินแผนงานรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘ แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ ๒๐๓๓๔๓๓๐๐๐๕๐๐๕๐๐๐๐๐๑ ภายในวงเงิน ๕,๐๐๐ บาท (เงินห้าพันบาทถ้วน) รายละเอียดดังแนบ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดและพิจารณา

๑. อนุญาตให้เปิดหลักสูตรวิชา การแปรรูปอาหารทะเล หลักสูตร ๒๐ ชั่วโมง ณ ศก.ระดับตำบลแหลมสัก หมู่ที่ ๖ ตำบลแหลมสัก อำเภออ่าวลึก จังหวัดกระบี่ โดยขอย้ายค่าตอบแทนเป็นเงิน ๔,๐๐๐ บาท (เงินสี่พันบาทถ้วน)

๒. อนุมัติหลักการจัดซื้อพัสดุ สำหรับการเปิดสอนฯ ภายในวงเงิน ๑,๐๐๐ บาท (เงินหนึ่งพันบาทถ้วน)

๓. ลงนามในคำสั่งแต่งตั้งวิทยากร

(นายวิโรจน์ อันชู)

ครูศูนย์การเรียนรู้

ความเห็นผู้มีอำนาจ

.....

.....

ลงชื่อ.....

(นางศิริรัตน์ อินทรนิมิตร)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภออ่าวลึก

.....๑๘...../.....กรกฎาคม...../.....๒๕๖๘.....

แบบขออนุญาตจัดตั้งกลุ่มวิชาชีพพระยะสัน

เขียนที่.....ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภออ่าวลึก

อำเภออ่าวลึก จังหวัดกระบี่ ๘๑๑๑๐

วันที่.....๑๘.....เดือน กรกฎาคม พ.ศ...๒๕๖๘.....

เรื่อง ขออนุญาตจัดตั้งกลุ่มวิชาชีพพระยะสัน

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภออ่าวลึก

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. บัญชีรายชื่อผู้เรียน จำนวน ๑ ชุด

๒. หลักสูตรวิชา การแปรรูปอาหารทะเล หลักสูตร ๒๐ ชั่วโมง จำนวน ๑ ชุด

ข้าพเจ้า นายวิโรจน์ อันชู ตำแหน่ง ครูศูนย์การเรียนรู้ อยู่บ้านเลขที่ ๓๖ หมู่ที่ ๑ ตำบลเขาเขน อำเภออ่าวลึก จังหวัดกระบี่ ขออนุญาตจัดตั้งกลุ่มวิชาชีพพระยะสัน หลักสูตรวิชา การแปรรูปอาหารทะเล หลักสูตร ๒๐ ชั่วโมง เพื่อส่งเสริมทักษะความรู้ด้านการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพให้แก่กลุ่มเป้าหมาย ให้เกิดทักษะที่จะนำไปใช้ในการประกอบอาชีพหลักและอาชีพเสริม

จึงขอเสนอเรื่องขออนุญาตจัดตั้งกลุ่มวิชาชีพพระยะสัน ดังรายละเอียดดังนี้

๑. วิชาที่จัดสอน หลักสูตรวิชา การแปรรูปอาหารทะเล หลักสูตร ๒๐ ชั่วโมง
๒. สถานที่จัด ณ ศก.ระดับตำบลแหลมสัก หมู่ที่ ๓ ตำบลแหลมสัก อำเภออ่าวลึก จังหวัดกระบี่
๓. จำนวนสมาชิกเข้าอบรม หญิง.....๖.....คน ชาย.....-.....คน รวมทั้งสิ้น.....๖.....คน
๔. อบรม วันที่ ๒๔-๒๗ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๘ ตั้งแต่เวลา ๐๙.๐๐ น. ถึงเวลา ๑๕.๐๐ น.
๕. ขอเบิกค่าตอบแทนวิทยากร เป็นเงิน ๔,๐๐๐ บาท (เงินสี่พันบาทถ้วน)
๖. วิทยากรผู้ให้การอบรมคือ นางสาวสุกัญญา พรหมแทนสุด อายุ ๔๙ ปี วุฒิการศึกษา ม.๖
๗. ประสบการณ์การในหลักสูตรวิชา การแปรรูปอาหารทะเล ๕ ปี

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าจะดำเนินการเปิดสอนให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ของทางราชการทุกประการและมอบให้ นางสาวสรลพร คงด้วง เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุญาตการจัดสอนในครั้งนี้ด้วย ขอขอบคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(นายวิโรจน์ อันชู)

ผู้ขออนุญาตจัดตั้งกลุ่มวิชาชีพพระยะสัน

ความเห็นผู้มีอำนาจ

ได้ตรวจสอบหลักเกณฑ์ต่าง ๆ ถูกต้องแล้วเห็นควรอนุญาตให้ดำเนินการได้

.....
.....

(นางศิริรัตน์ อินทนิมิตร)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภออ่าวลึก

.....
.....เจ้าหน้าที่งานสายอาชีพ
(นายวิโรจน์ อันชู)

.....๑๘...../กรกฎาคม/๒๕๖๘



คำสั่ง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภออ่าวลึก

ที่ ๑๓๗ / ๒๕๖๘

เรื่อง แต่งตั้งวิทยากรการศึกษาต่อเนื่องรูปแบบกลุ่มสนใจ

ด้วยศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภออ่าวลึก ดำเนินการจัดการศึกษาต่อเนื่อง หลักสูตรการแปรรูปอาหารทะเล หลักสูตร ๒๐ ชั่วโมง ให้กับประชาชนในชุมชนและประชาชนทั่วไปที่สนใจ ในพื้นที่ ตำบลแหลมสัก อำเภออ่าวลึก จังหวัดกระบี่ สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ เพิ่มรายได้และต่อยอดอาชีพเดิม ณ ศกร.ระดับตำบลแหลมสัก หมู่ที่ ๖ ตำบลแหลมสัก อำเภออ่าวลึก จังหวัดกระบี่ ในวันที่ ๒๔-๒๗ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๖๘ ตั้งแต่เวลา ๐๙.๐๐ น. ถึงเวลา ๑๕.๐๐ น. เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง (เรียนไม่เว้นวันเสาร์ - วันอาทิตย์) จำนวนวันที่เปิดสอน ๔ วัน มีผู้เรียนจำนวน ๖ คน หญิง...๖...คน ชาย....-...คน รวมทั้งสิ้น...๖...คน

อาศัยระเบียบกระทรวงศึกษาธิการว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. ๒๕๕๔ จึงแต่งตั้งให้บุคคลดังต่อไปนี้

๑. นางสาวกัญญา พรหมแทนสุด เป็นวิทยากร
ขโดยวิทยากรเบิกค่าตอบแทนตามเกณฑ์ที่กระทรวงการคลังและศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้กำหนด

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๒๔ เดือน กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๘ ถึงวันที่ ๒๗ เดือน กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๘

สั่ง ณ วันที่ ๑๘ เดือน กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๖๘

(นางศิริรัตน์ อินทรนิมิตร)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภออ่าวลึก

ประมาณการใช้จ่ายเงินยืม

ที่	รายการ	จำนวนเงิน		หมายเหตุ
		บาท	สต.	
๑.	ปลา	๕๐๐	-	
๒.	กุ้ง	๔๘๐	-	
๓.	เกลือ	๒๐	-	
		๑,๐๐๐	-	

ทะเบียนผู้เรียน/ผู้เข้ารับการฝึกอบรมหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตร การแปรรูปอาหารทะเล หลักสูตร ๒๐ ชั่วโมง

ในวันที่ ๒๔-๒๗ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๘ ตั้งแต่เวลา ๐๙.๐๐ น. ถึงเวลา ๑๕.๐๐ น.

สถานที่จัด ณ ศกร.ระดับตำบลแหลมสัก หมู่ที่ ๓ ตำบลแหลมสัก อำเภออ่าวลึก จังหวัดกระบี่

ที่	ชื่อ - สกุล	อายุ	การศึกษา	ที่อยู่ปัจจุบัน	เลขประจำตัวประชาชน
๑	นางสาวทัศนีย์ อ้วนน้ำ	๔๕	ม.ปลาย	๔๘ ม.๓ ต.แหลมสัก อ.อ่าวลึก จ.กระบี่	๓๘๑๐๕๐๐๒๔๘๖๒๙
๒	นางสาวกาญจนา นายาว	๓๗	ม.ปลาย	๙๔ ม.๓ ต.แหลมสัก อ.อ่าวลึก จ.กระบี่	๓๘๑๐๕๐๐๒๕๕๕๗๙
๓	นางสาวอุบล เนื่ออ่อน	๔๗	ม.ต้น	๒/๑ ม.๒ ต.แหลมสัก อ.อ่าวลึก จ.กระบี่	๓๘๑๐๖๐๐๒๔๙๘๙๙
๔	นางอัปสร อารีรักษ์	๔๓	ป.๖	๑๑๘/๑ ม.๔ ต.แหลมสัก อ.อ่าวลึก จ.กระบี่	๓๘๑๐๕๐๐๒๕๖๙๙๑
๕	นางสาวสุกัญญา ลูกคิด	๒๘	ป.๖	๘๓ ม.๒ ต.แหลมสัก อ.อ่าวลึก จ.กระบี่	๓๘๑๐๕๐๐๒๕๕๓๒๓
๖	นางอรณี ภิญโญ	๒๘	ม.ปลาย	๑๗๘/๑ ม.๕ ต.แหลมสัก อ.อ่าวลึก จ.กระบี่	๓๘๑๐๕๐๐๒๓๓๒๐๖

หลักสูตรอาชีพ การแปรรูปอาหารทะเลจำนวน ๒๐ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภออ่าวลึก
สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดกระบี่

ความเป็นมา

อาหารทะเลเป็นอาหารที่นิยมและเป็นที่รู้จักโดยทั่วไปของคนไทย รสชาติในแต่ละพื้นที่อาจแตกต่างกันไปตามฝั่งเช่นฝั่งอันดามันและฝั่งอ่าวไทยอาจแตกต่างกันรสนิยมและ ชนิดของสัตว์น้ำในแต่ละท้องถิ่น ไม่ว่าจะเป็น ปลา กุ้ง หอย หมึก ประชาชนนิยมเลี้ยงเพื่อขายและ ประกอบอาหารภายในครอบครัว เพื่อเป็นการถนอมอาหารให้เก็บไว้ได้นานและเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์จากอาหารทะเล จึงมีการคิดค้นการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาและกุ้งในรูปแบบต่างๆ ซึ่งเป็นวิธีการถนอมอาหารอีกอย่างหนึ่ง ที่มีจำหน่าย ใน ห้างตลาด ส่วนใหญ่เป็นการผลิตจากอุตสาหกรรมขนาดเล็ก ระดับครัวเรือน ใช้แรงงานคน ในการบริหารจัดการ ผลิตภัณฑ์จากปลาน้ำเค็มและกุ้งน้ำเค็มจะมีอยู่ ๒ ประเภทใหญ่ๆ คือผลิตภัณฑ์จากปลาที่ไม่ผ่านการหมัก เช่น ปลารมควัน ปลากรอบ ปลาหย่าง เป็นต้น และผลิตภัณฑ์ปลาที่ผ่านการหมัก เช่น ปลาร้า ปลาเจ่า ปลาส้ม เป็นต้น ปลาน้ำจืดแทบทุกชนิดสามารถ นำมาทำการแปรรูปในลักษณะดังกล่าว แต่การที่จะใช้ปลาชนิดไหนเป็น ผลิตภัณฑ์ อะไรนั้นขึ้นอยู่กับความนิยมของตลาด และราคาของปลา รสชาติเป็นอาหารที่นิยมและเป็นที่รู้จักของคนไทยและการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกุ้งในรูปแบบต่างๆ สำนักงาน กศน.จังหวัดกระบี่จึงจัดหลักสูตรการแปรรูปอาหารทะเลเพื่อพัฒนาอาชีพให้ประชาชนมีงานทำสามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง เห็นถึงความสำคัญในแนวทางการประกอบอาชีพของประชาชนในพื้นที่ เพื่อให้สอดคล้องกับการใช้ประโยชน์จากแหล่งน้ำที่มีอยู่ตาม ธรรมชาติ จึงได้จัดทำการเรียนการสอนหลักสูตร การแปรรูปอาหารทะเลโดยนำปลาและกุ้งที่มีอยู่ในพื้นที่ได้ถูกมาแปรรูป เพื่อสร้างรายได้ให้ประชาชนในพื้นที่ และส่งเสริมเศรษฐกิจในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่ชุมชน หลักสูตรมีภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เกิดกระบวนการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ
๒. มุ่งพัฒนาผู้เรียนมีทักษะอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีคุณลักษณะ ผู้ประกอบการที่ดีมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้ เกิดรายได้ที่มั่นคง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ในการถนอมอาหาร
๒. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปใช้ในการแปรรูปอาหารทะเลเพื่อการประกอบอาชีพ

เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือประชาชนทั่วไปที่อยู่นอกระบบโรงเรียนมี ๒ กลุ่มเป้าหมาย

๑. กลุ่มผู้ไม่มีอาชีพและความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
๒. กลุ่มผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๒๐ ชั่วโมง ภาคทฤษฎี ๔ ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ ๑๖ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทาง การประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหารทะเล	เพื่อให้ผู้เรียนเห็นความสำคัญของการ ประกอบอาชีพ ทราบความเป็นมาในการประกอบอาชีพและสามารถตัดสินใจในการเลือกอาชีพการแปรรูปอาหารทะเล	การแปรรูปอาหารทะเล ๑.๑ ความสำคัญของการประกอบ อาชีพการแปรรูปอาหารทะเล ๑.๒ ความเป็นมาในการแปรรูปอาหารทะเลเพื่อถนอมอาหารเก็บไว้ได้นาน ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ในพื้นที่ชุมชน ๑.๔ การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ	วิทยากรนำเสนอข้อมูลความสำคัญ ความเป็นมาในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลในแหล่งเรียนรู้ และการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำปลา	๓๐ นาที	๓๐ นาที
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหารทะเล	เพื่อให้ผู้เรียนทราบขั้นตอนเตรียมการประกอบ อาชีพการแปรรูปอาหารทะเล ขั้นตอนการแปรรูปและ ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่ายหรือบริโภค	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการแปรรูปอาหารทะเล -การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ๒.๒ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการ ประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลและการ แปรรูปปลาและกุ้ง ๒.๓ การเก็บรักษาและบรรจุผลิตภัณฑ์เพื่อจัดจำหน่าย	วิทยากรอธิบายเนื้อหาตามลำดับขั้นตอน พร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง การแปรรูปอาหารทะเลปลา ๑๐ ก.ก. เกลือ ๓ ก.ก. ข้าวเหนียวหนึ่งสุก ๑ ก.ก. นำวัสดุที่เตรียมไว้คลุกให้เข้ากัน เก็บไว้ในภาชนะ ๓ วัน นำมาบรรจุภัณฑ์เพื่อจำหน่าย วิทยากรอธิบายและวิธีการแปรรูปจากกุ้งในรูปแบบการทำกุ้งส้ม	๓	๑๕
๓	การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารทะเล	เพื่อให้ผู้เรียนทราบ การบริหารจัดการการแปรรูปอาหารทะเล การวางแผนการตลาด	๓.๑ การบริหารจัดการการควบคุมคุณภาพในการแปรรูปอาหารทะเล ๓.๒ การคิดต้นทุนในผลิต ๓.๓ การวางแผนการผลิต ๓.๔ การจัดการตลาด	วิทยากรอธิบายเนื้อหาตามลำดับ พร้อมยกตัวอย่างของจริง สาธิตให้ดูและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ เกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพ การคิดต้นทุน และการจัดการตลาด	๓๐ นาที	๓๐ นาที

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่ออินเทอร์เน็ต
๒. ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ ในท้องถิ่น

การวัดผลและประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม
๒. การประเมินผลการปฏิบัติได้จริง ประเมินผลงานระหว่างการเรียนรู้และฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ