

## หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม

ชื่อหลักสูตร การทำปลาท้องถิ่น จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปะกง

### ความเป็นมา

ความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่ จะยกระดับการจัดการศึกษา เพื่อเพิ่มศักยภาพ และขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน จากการสำรวจข้อมูลประชาชนในพื้นที่ พบว่า การประกอบอาชีพหลักส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพรับจ้างรองลงมาคือทางการเกษตร และมีกลุ่มแม่บ้าน ซึ่งไม่ได้ประกอบอาชีพ และด้วยสถานการณ์ของโรคระบาด สภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอกับในปัจจุบัน ต้องการประกอบอาชีพเสริมเพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ และพัฒนาอาชีพโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้เกิด ประโยชน์และมีประสิทธิภาพ

กศน.อำเภอบางปะกง จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำปลาท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมสนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความชอบและวัตถุประสงค์ทางง่าย เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะ และสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีประสิทธิภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

## จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้พัฒนาทักษะการเรียนรู้ด้านการทำปลาท้องถิ่น
2. เพื่อให้กลุ่มได้ศึกษาและพัฒนาให้มีรายได้เพิ่มขึ้น
3. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย
4. เพื่อให้มีความรู้ด้านเทคนิคการบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด การโฆษณา
5. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการพัฒนาอาชีพเดิม สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเอง

หรือครอบครัว

## กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไปทุกอาชีพ
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลาเรียน หลักสูตรการทำปลาท้องถิ่น เวลาเรียน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

## รายละเอียดโครงสร้าง หลักสูตรการทำปลาท้องถิ่น

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	อุปกรณ์และแหล่งวัตถุดิบ	- มีความรู้ความเข้าใจในการเตรียมอุปกรณ์และการจัดหาวัตถุดิบ	๑. อุปกรณ์และแหล่งวัตถุดิบ ๒. ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ ๓. เทคนิควิธีการต่างๆ ในการทำให้ปลาท้องถิ่นมีความกรอบนุ่ม	- วิทยากรบรรยาย อุปกรณ์ที่ใช้และการจัดหาวัตถุดิบ - เทคนิควิธีการต่างๆ ในการทำให้ปลาท้องถิ่นกรอบเนื้อด้านในนุ่มและไม่อมน้ำมัน	๓๐ นาที	๔ ชั่วโมง
๒	การจัดการและการจำหน่าย	- แสวงหาเทคนิคการจัดการและการจำหน่ายและการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- การจัดการและการจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	- วิทยากรบรรยาย เทคนิคการจัดการและการจำหน่าย และการมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ รวมถึงสอดแทรกคุณธรรมในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	

## สื่อการเรียนรู้

การจัดกระบวนการเรียนรู้ตามหลักสูตร มีการใช้สื่อการเรียนรู้และแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลาย ทันสมัย และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

## การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันในการประกอบอาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากการจบหลักสูตร

วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปะกง