

หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม

ชื่อหลักสูตร การทำหอยทอด จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปะกง

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์ และกลุ่มอาชีพเฉพาะทาง ที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้ ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปะกง เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ เป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษา ที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพการจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง หลักสูตรการทำหอยทอด เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

กศน.อำเภอบางปะกง จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำหอยทอด เพื่อต้องการที่จะส่งเสริมสนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความถนัด และความต้องการของผู้เรียน เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงานในสถานะเศรษฐกิจถดถอย การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน ต่อยอดและพัฒนาฝีมือเพื่อสร้างอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาศึกษาควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ และการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้พัฒนาทักษะการเรียนรู้ด้านการทำหอยทอด
๒. เพื่อให้กลุ่มได้ศึกษาและพัฒนาให้มีรายได้เพิ่มขึ้น
๓. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย
๔. เพื่อให้มีความรู้ด้านเทคนิคการบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด การโฆษณา
๕. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการพัฒนาอาชีพเดิม สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเอง หรือครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไปทุกอาชีพ
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลาเรียน การทำหอยทอด เวลาเรียน ๕ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำหอยทอด

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำหอยทอดได้	๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำหอยทอดได้ ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำหอยได้ ๓ .บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการการทำหอยทอดได้ ๔. บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำหอยทอดได้	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำหอยทอดได้ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำหอยทอดได้ ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำหอยทอดได้	- วิทยากรบรรยาย - อภิปรายร่วมกัน	๒๐ นาที	
๒	ทักษะการประกอบอาชีพการทำหอยทอดได้	๑. บอกอุปกรณ์ในการทำหอยทอดได้ ๒. บอกวิธีการทำหอยทอดได้	๒.๑ ประวัติของการทำหอยทอดได้ ๒.๒ อุปกรณ์ในการทำหอยทอดได้ ๒.๓ วิธีการทำหอยทอดได้ - สาธิตการทำขนมชั้น - ฝึกปฏิบัติการทำหอยทอด - การบรรจุภัณฑ์	- วิทยากรบรรยาย - อภิปรายร่วมกัน - สาธิตวิธีการทำ - ผู้เข้ารับการอบรมฝึกปฏิบัติจริง	๒๐ นาที	๓ ชั่วโมง
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำหอยทอด	๑. สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากรได้	๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำหอยทอด	- วิทยากรบรรยาย - อภิปรายร่วมกัน	๒๐ นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔	การสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบทางอาชีพในยุคดิจิทัล	๑ ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพและช่องทางในการจำหน่ายสินค้าและบริการแบบออนไลน์	๔.๑ การสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบทางอาชีพในยุคดิจิทัล	- วิทยากรบรรยาย - อภิปรายร่วมกัน - สาธิตวิธีการทำ - ผู้เข้ารับการอบรมฝึกปฏิบัติจริง	๑ ชั่วโมง	

สื่อการเรียนรู้

การจัดกระบวนการเรียนรู้ตามหลักสูตร มีการใช้สื่อการเรียนรู้และแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลาย ทันสมัย และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากการจบหลักสูตร

วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปะกง