

กิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน
หลักสูตร “การทำปลาต้ม” (ระยะสั้น กลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง)

ความสำคัญ

นโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน สำนักงาน กคน. ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕

๒.๒ พัฒนาหลักสูตรอาชีพระยะสั้นที่เน้น New skill Up skill และ Re skill ที่สอดคล้องกับบริบทพื้นที่ ความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ความต้องการของตลาดแรงงาน และกลุ่มอาชีพใหม่ที่รองรับ Disruptive Technology รวมถึงมุ่งเน้นสร้างโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ และตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานทั้งภาคอุตสาหกรรมและการบริการ โดยเฉพาะในพื้นที่เขตระเบียงเศรษฐกิจ และเขตพัฒนาพิเศษตามภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศสำหรับพื้นที่ปกติให้พัฒนาอาชีพที่เน้นการต่อยอดศักยภาพและตามบริบทของพื้นที่จากข้อมูลแผนจุดภาคตำบลตอนทรายพบว่าสภาพพื้นที่ตำบลตอนทรายพื้นที่ทางกายภาพเป็นพื้นที่ราบลุ่ม มีคลองส่งน้ำเล็กๆ ทั้งที่เกิดเองตามธรรมชาติและที่ขุดโดยกรมชลประทาน เพื่อนำน้ำไปใช้ในการประกอบการเกษตรและบริโภค สภาพสังคมโดยทั่วไป ประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม ได้แก่ เลี้ยงปลา เลี้ยงกุ้ง ทำนา แต่ปัจจุบัน เกิดปัญหาภัยแล้ง ไม่มีน้ำเพียงพอในการเพาะปลูกหรือการทำเกษตร นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ดีถือว่าเป็นภาระหนัก คืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาอาชีพมาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด การทำอาหารว่าง เป็นอีกอาชีพหนึ่ง ที่จะเป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพของประชาชนวัยแรงงาน ตำบลตอนทราย ซึ่งจะเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพที่สร้างรายได้มั่นคงให้กับประชากรอีกอาชีพหนึ่ง

ตำบลสนามจันทร์ เห็นความสำคัญของการเปิดโอกาสให้ผู้สนใจเข้าร่วมฝึกทักษะอาชีพในด้านต่าง ๆ ตามความต้องการของผู้รับบริการ การจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง วิชาการทำปลาต้มในครั้งนี้เพื่อเป็นแนวทางเลือกให้กับผู้ว่างงานและผู้สนใจทั่วไปที่ต้องการหารายได้เสริมหรือเพิ่มทักษะ เพื่อประยุกต์ใช้ชีวิตประจำวันให้กับครอบครัวเพื่อสร้างรายได้ ลดรายจ่ายและเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

จุดหมายของหลักสูตร

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและปฏิบัติงานอาชีพทำปลาต้มได้
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพเพื่อเสริมรายได้

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีประกอบอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

หลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	๑ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๒ ชั่วโมง

โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร ประกอบด้วยเนื้อหา ๓ เรื่อง ดังนี้

เรื่องที่ ๑ การเลือกใช้วัสดุ จำนวน ๓๐ นาที

๑. การเลือกใช้วัสดุ
๒. แหล่งจำหน่ายวัสดุ

เรื่องที่ ๒ ขั้นตอนและวิธีการสร้างงาน จำนวน ๒ ชั่วโมง

- การทำปลาส้ม

เรื่องที่ ๓ การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย จำนวน ๓๐ นาที

๑. การคิดต้นทุน
๒. การจัดจำหน่าย

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำปลาส้ม	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกวัสดุและฝึกปฏิบัติการทำปลาส้ม	การทำปลาส้ม - การเลือกวัสดุที่จะต้องใช้ - ขั้นตอนการทำ - ฝึกปฏิบัติ	- วิทยาการบรรยายให้ความรู้ - วิทยาการสาธิต - ฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที	๒ ชั่วโมง
๒	การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย ๑. การคิดต้นทุน - การคิดต้นทุนวัสดุ - การคิดราคาขาย - การคำนวณกำไร ๒. การจัดจำหน่าย - การบรรจุ - การเลือกทำเล/แหล่งที่ขาย	เพื่อให้สามารถคิดต้นทุนและช่องทาง การจัดจำหน่ายได้	- การคิดต้นทุนวัตถุดิบ - การคิดราคาขาย - การคำนวณกำไร	- วิทยาการบรรยายให้ความรู้	๓๐ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมบ้าน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันในการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับ

-

การเทียบโอน

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวธิดารัตน์ สีอัสวีศวณิชย์)
ครู กศน. ตำบลสนามจันทร์

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางรุ่งอรุณ บุตรสิงห์)
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอบ้านโพธิ์