

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำหอยทอดโบราณ จำนวน 3 ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน สำนักงาน กศน.ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ ด้านที่ ๒ ด้านการสร้างสมรรถนะและทักษะคุณภาพ ข้อ ๒.๒ พัฒนาหลักสูตรอาชีพระยะสั้น ที่เน้น New skill Up skill และ Re skill ที่สอดคล้องกับบริบท พื้นที่ ความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ความต้องการของตลาดแรงงาน และกลุ่มอาชีพใหม่ที่รองรับ Disruptive Technology

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านโพธิ์ เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวัน ลดรายจ่ายในครัวเรือนหรือประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับทรัพยากรธรรมชาติในท้องถิ่น
2. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ในการทำหอยทอดโบราณ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำหอยทอดโบราณ
3. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ไปใช้ ลดรายจ่ายให้ครอบครัว ต่อยอดอาชีพเดิม หรือสร้างรายได้เสริม หรือประกอบอาชีพใหม่

เป้าหมาย

ประชาชนผู้ว่างงาน จำนวน 6 คน

ระยะเวลา

จำนวน ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำหอยทอดโบราณ	1) มีความรู้และเข้าใจเกี่ยวกับการทำหอยทอดโบราณ	1) ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำหอยทอดโบราณ	1) วิทยากรบรรยาย 2) ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น	10	นาที
2.	การเตรียมวัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมในการทำหอยทอดโบราณ	๑) มีความรู้และทักษะในการใช้วัสดุอุปกรณ์	๑) การใช้อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง ๒) การเลือกหอยที่มีความสดใหม่ และเหมาะสมกับการทำการทำหอยทอดโบราณ ๓) ฝึกทักษะการทำหอยทอดโบราณ	1) วิทยากรบรรยาย 2) ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น	10	นาที
๓	ขั้นตอนและวิธีการทำหอยทอดโบราณ	1) มีความรู้ขั้นตอนและวิธีการทำหอยทอดโบราณ 2) มีทักษะการทำหอยทอดโบราณ	การทำหอยทอดโบราณ	๑) วิทยากรบรรยายและสาธิต ๒) ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ	2	ชั่วโมง 10 นาที

4.	ช่องทางการจัดจำหน่าย	1) มีความรู้และทักษะในการจัดจำหน่ายสินค้า	1) การคิดต้นทุน / กำไร 2) การกำหนดราคาขาย 3) การออกแบบแพ็คเกจ 3) วิธีการขายสินค้าออนไลน์ผ่านช่องทาง OCCC กศน.บ้านโพธิ์	1) บรรยาย 2) ฝึกทักษะการขายสินค้าออนไลน์ผ่านช่องทาง OCCC กศน.บ้านโพธิ์ ๓) ประเมินชิ้นงาน		30 นาที
----	----------------------	---	---	--	--	---------

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้ขั้นตอนและวิธีการทำ
2. สื่อวัสดุ / อุปกรณ์ในการฝึกปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

1. แบบทดสอบความรู้การทำหอยทอดโบราณ
2. แบบประเมินชิ้นงาน / ผลิตภัณฑ์

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ต้องมีเวลาเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน
2. ต้องได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน