

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรอาชีพ การทำข้าวเนื้อแดง จำนวน 5 ชั่วโมง**  
**ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางน้ำเปรี้ยว**  
**กลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์**

**ความเป็นมา**

จากนโยบายและจุดเน้น ของสำนักงาน กศน. ได้กำหนดแนวทางการดำเนินงานโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ประจำปีงบประมาณ 2564 ดำเนินการตามยุทธศาสตร์และจุดเน้น ภายใต้กรอบทิศทางการพัฒนาตามแผนยุทธศาสตร์ชาติ (พ.ศ.2561 – 2580) แผนการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2560 – 2579 ในอันที่จะเพิ่มและกระจายโอกาสทางการศึกษาให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายที่พลาด ขาดโอกาสทางการศึกษา ทางสังคม และทางเศรษฐกิจเป็นการลดความเหลื่อมล้ำของคนในสังคม ให้ได้รับโอกาสในการเข้าถึงการจัดการศึกษานอกระบบในรูปแบบการจัดการศึกษาต่อเนื่อง ตามภารกิจโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน การจัดการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญการจัดการศึกษาเพื่อการมีงานทำ ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียนและศักยภาพของแต่ละพื้นที่ที่มีคุณภาพได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ สอดรับกับความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนาประเทศ

จากการสอบถามความสนใจของประชาชนในพื้นที่ตำบลหมอนทอง ในการจัดอาชีพเพื่อการมีงานทำซึ่งในปัจจุบันมีความสำคัญเพราะเป็นการพัฒนาให้ประชาชน มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและการส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจในชุมชน จากการสำรวจในพื้นที่ตำบลบึงน้ำรักษ์ ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตร เช่น การทำ ทำสวน และเลี้ยงสัตว์ ส่วนมากมีความต้องการที่ศึกษาการประกอบอาชีพที่หลากหลายในการฝึกอาชีพ เพื่อนำไปประกอบอาชีพและใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์

**หลักการของหลักสูตร**

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. ส่งเสริมให้มีการร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพร่วมกับภาคีเครือข่าย
3. เน้นฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

**จุดมุ่งหมาย**

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะการทำงานทำข้าวเนื้อแดง เป็นไปตามหลักสูตรที่กำหนด
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ พัฒนาอาชีพเดิม หรือ สร้างอาชีพใหม่ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

## เป้าหมาย

1. เชิงปริมาณ ประชาชนทั่วไป
2. เชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้ทักษะที่ได้รับไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน

## ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	จำนวน	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	4	ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. บอกความสำคัญและประโยชน์ของแหล่งเรียนรู้และภูมิปัญญาในท้องถิ่น 4. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ 2.1 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ประกอบอาชีพในชุมชน 2.2 ความต้องการของตลาด 2.3 การลงทุน 2.4 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ 3. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น 4. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องความสำคัญของอาชีพการทำข้าวเนื้อแดง 2. ศึกษาความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและกระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ 3. ศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น 4. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบวิธีการในการประกอบอาชีพกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น	0.5	ชม.

2.	ทักษะการประกอบอาชีพ	ทักษะการประกอบอาชีพ	<p>2.1 บอกวิธีการจัดเตรียมสถานที่ ในการประกอบอาชีพการทำข้าวเนื้อแดง ได้ถูกต้อง</p> <p>2.2 บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการทำการทำข้าวเนื้อแดงได้ถูกต้อง</p> <p>2.3 บอกขั้นตอนการทำข้าวเนื้อแดง ถูกต้องตามขั้นตอน</p> <p>2.4 บอกวิธีการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ด้วยการออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่</p>	<p>2.1 สถานที่ ในการประกอบอาชีพ</p> <p>2.2 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์</p> <p>2.3 ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำข้าวเนื้อแดง</p> <p>2.4 วิธีการออกแบบผลิตภัณฑ์</p>		4 ชม.
3.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำข้าวเนื้อแดง	<p>3.1 สามารถบริหารจัดการควบคุมวางแผน กระบวนการผลิตการทำเมี่ยงสำเร็จรูป</p> <p>3.2 สามารถบอกขั้นตอนและรายละเอียดการจัดองค์ประกอบการตลาด สำหรับการเข้าสู่ตลาดของอาชีพการทำข้าวเนื้อแดง</p> <p>3.3 สามารถบอกอุปสรรคและความเสี่ยงของอาชีพการทำข้าวเนื้อแดง</p> <p>3.4 สามารถจัดทำแผนการตลาดเพื่อเข้าสู่อาชีพการทำข้าวเนื้อแดง ให้ครอบคลุมและประสิทธิภาพสูงสุด</p>		0.5 ชม.	

## สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิทยากร
3. อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพจริง

## การวัดผลประเมินผล

1. การวัดความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20)
2. การวัดทักษะการปฏิบัติจริง (40)
3. การประเมินคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ (40)

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้