

หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม

ชื่อหลักสูตร การทำน้ำพริกเผาปลาย่าง จำนวน ๕ ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปะกง

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์ และกลุ่มอาชีพเฉพาะทาง ที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เนื่องจากผู้ที่ว่างงาน ไม่ได้ทำงานในสถานประกอบการ หรือมีเวลาว่าง ต้องการประกอบอาชีพเสริม ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปะกง เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพเป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จึงจัดวิชาชีพ การจัดการกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง หลักสูตรการทำน้ำพริกเผาปลาย่าง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

กศน.อำเภอบางปะกง จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกเผาปลาย่าง ส่งเสริมสนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความชอบและวัตถุประสงค์บางอย่าง เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ และการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

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

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไปทุกอาชีพ
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลาเรียน หลักสูตรการทำน้ำพริกเผาปลาย่าง เวลาเรียน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้าง หลักสูตรการทำน้ำพริกเผาปลาย่าง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบ อาชีพและความสำคัญ ในการประกอบอาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียน บอกความสำคัญในการ ประกอบอาชีพได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ วิเคราะห์ความเป็นไปได้ ในการประกอบอาชีพ	๑. ความรู้เกี่ยวกับช่องทาง การประกอบอาชีพและ ความสำคัญในการประกอบ อาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพ ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด ๒.๓ การลงทุน/แหล่งเงินทุน	๑. ให้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความสำคัญ ในการประกอบอาชีพ ๒. ผู้เรียนและ วิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๑ ชั่วโมง	๑ ชั่วโมง
	การทำน้ำพริกเผา ปลาย่าง	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ เรื่องการทำน้ำพริกเผา ปลาย่าง ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ การทำน้ำพริกเผา ปลาย่าง	๑. ลงมือปฏิบัติการทำ น้ำพริกเผาปลาย่าง ๑.๑ สัดส่วนของวัตถุดิบ ๑.๒ ขั้นตอนการทำ ๑.๓ เทคนิคการทำ	๑. วิทยากรให้ความรู้ และสาธิต ๒. ผู้เรียนปฏิบัติ ตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแลพร้อม กับการตอบข้อสงสัย ระหว่างการเรียน การสอน		๑ ชั่วโมง
	๑. การออกแบบตรา สินค้าบรรจุภัณฑ์ และ การจำหน่าย ๒. คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ ออกแบบตราสินค้า และ บรรจุภัณฑ์ได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกถึง คุณธรรมในการประกอบ อาชีพของตนเองได้	๑. ความสำคัญของ ตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ ๒. ช่องทางในการจัด จำหน่ายสินค้า ๓. คุณธรรมในการประกอบ อาชีพ	๑. วิทยากรบรรยาย ๑.๑ ความสำคัญ ของตราสินค้าความ น่าสนใจ ชัดเจน สวยงาม จัดจำได้ง่าย ๑.๒ วิธีการเลือก บรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุ ของผลิตภัณฑ์ สามารถเก็บไว้ได้นาน เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์ และเป็นที่สนใจของ ผู้ซื้อ ๑.๓ คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๑ ชั่วโมง	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

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากการจบหลักสูตร

วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปะกง