

หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม

ชื่อหลักสูตร การทำน้ำพริกปลาช่อน จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปะกง

ความเป็นมา

ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยมีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์ และกลุ่มอาชีพเฉพาะทาง ที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้ ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปะกง เห็นความสำคัญของการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ เป็นภารกิจที่สำคัญของสถานศึกษาในสังกัดที่มุ่งส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต จัดการศึกษาแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้นกลุ่มสนใจ (ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) หลักสูตรการทำน้ำพริกปลาช่อน เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพได้

กศน.อำเภอบางปะกง จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกปลาช่อน เพื่อที่จะส่งเสริม สนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความถนัด และความต้องการของผู้เรียน เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงานในภาวะเศรษฐกิจถดถอย การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน ต่อยอดและพัฒนาฝีมือเพื่อสร้างอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ และการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

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

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไปทุกอาชีพ
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลาเรียน หลักสูตร การทำน้ำพริกปลาช่อน เวลาเรียน ๕ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำน้ำพริกปลาช่อน

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาช่อน	๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาช่อน ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาช่อน ๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาช่อนได้ ๔. บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาช่อนได้	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาช่อนได้ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาช่อนได้ ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาช่อนได้	- วิทยากรบรรยาย - อภิปรายร่วมกัน	๒๐	
๒	ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาช่อน	๑. บอกอุปกรณ์ในการทำน้ำพริกปลาช่อนได้ ๒. บอกวิธีการทำน้ำพริกปลาช่อนได้	๒.๑ ประวัติของการทำน้ำพริกปลาช่อน ๒.๒ อุปกรณ์ในการทำน้ำพริกปลาช่อน ๒.๓ วิธีการทำน้ำพริกปลาช่อน - สาธิตการทำน้ำพริกปลาช่อน - ฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกปลาช่อน - การบรรจุภัณฑ์	- วิทยากรบรรยาย - อภิปรายร่วมกัน - สาธิตวิธีการทำ - ผู้เข้ารับการอบรมฝึกปฏิบัติจริง	๒๐	๓ ชั่วโมง
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาช่อน	๑. สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้	๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาช่อน	- วิทยากรบรรยาย - อภิปรายร่วมกัน	๒๐	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔	การสืบค้นข้อมูล เกี่ยวกับการประกอบ ทางอาชีพในยุคดิจิทัล	๑ ข้อมูลเกี่ยวกับการ ประกอบอาชีพและช่องทาง ในการจำหน่ายสินค้าและ บริการแบบออนไลน์	๔.๑ การสืบค้นข้อมูล เกี่ยวกับการประกอบ ทางอาชีพในยุคดิจิทัล	- วิทยากรบรรยาย - อภิปรายร่วมกัน - สาธิตวิธีการทำ - ผู้เข้ารับการ อบรมฝึกปฏิบัติ จริง	๑ ชั่วโมง	

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคลภูมิปัญญา
แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากการจบหลักสูตร

วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยศูนย์ศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางปะกง