

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
หลักสูตรการทำแซนวิชทอดไส้ทะเลัก (จำนวน ๕ ชั่วโมง)
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านโพธิ์

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่เกษตรกรรม อุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ รวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐานประกอบด้วยกลุ่มพัฒนาคุณภาพและมาตรฐาน การศึกษา ได้จัดทำหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพ re-skill และ Up-skill เพื่อให้นำไปใช้ฝึกอาชีพชุมชน ที่สอดคล้องกับศักยภาพ ของผู้รับบริการและความต้องการของตลาดแรงงาน และเพื่อให้สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตร การพัฒนาทักษะอาชีพ เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้ความสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐาน ในการพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐานที่ยึดโยงเข้ากับสภาพทางภูมิศาสตร์ เศรษฐกิจ ทรัพยากรธรรมชาติสิ่งแวดล้อม วิถีชีวิต และวัฒนธรรม รวมทั้งทิศทางการพัฒนาท้องถิ่น ชุมชน และสังคมของพื้นที่ โดย กลุ่มเป้าหมายเป็นผู้เลือกหลักสูตรตามความสนใจ ความถนัด และตามศักยภาพของตนเอง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านโพธิ์ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำแซนวิชทอดไส้ทะเลัก เพื่อส่งเสริมกลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านอาชีพ เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพและความต้องการของชุมชน
๓. สามารถนำความรู้ไปสร้างอาชีพเสริม หรือสร้างเป็นอาชีพหลักเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดหมายของหลักสูตร

๑. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอาชีพการทำแซนวิชทอดไส้ทะเลัก
๒. ผู้เรียนมีทักษะในการฝึกอาชีพการทำแซนวิชทอดไส้ทะเลัก
๓. ผู้เรียนสามารถนำความรู้ ความเข้าใจ และทักษะการฝึกอาชีพไปพัฒนาอาชีพเดิม หรือสร้างอาชีพใหม่ หรือสร้างรายได้ หรือลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น
ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำแผนวิหทอดไส้ ทะเล	๑.๑ บอกความสำคัญ ในการประกอบอาชีพ การทำแผนวิหทอดไส้ ทะเล ๑.๒ เพื่อให้ผู้เรียน วิเคราะห์ความเป็นไป ได้ในการประกอบ อาชีพการทำแผนวิ หทอดไส้ทะเล	๑. ความสำคัญของการทำ แผนวิหทอดไส้ทะเล ๒. ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพ ๓. แหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับการ การทำแผนวิหทอดไส้ทะเล ๔. ทิศทางการประกอบอาชีพ การทำแผนวิหทอดไส้ ทะเล	๑.๑ วิทยากร บรรยายให้ความรู้ ๑.๒ ผู้เรียนร่วม แลกเปลี่ยนเรียนรู้ และสรุปผล	๓๐ นาที	-
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำแผนวิหทอดไส้ทะเล	๒.๑ บอกความเป็นมา และประโยชน์ของการ การทำแผนวิหทอดไส้ ทะเล ๒.๒ ผู้เรียนสามารถ การทำแผนวิหทอดไส้ ทะเลได้	๒. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำแผนวิหทอดไส้ทะเล ๒.๑ ประวัติความเป็นมาและ ประโยชน์ของการทำแผนวิห ทอดไส้ทะเล ๒.๒ การเลือกและเตรียมวัสดุ ๒.๓ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ๒.๔ การเก็บรักษา ๒.๕ การเลือกวัสดุและการ เลือกวัตถุดิบ ๒.๖ การทำแผนวิหทอดไส้ ทะเล	๒.๑ ผู้เรียน แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ถึงความเป็นมาและ ความสำคัญ ๒.๒ วิทยากรสาธิต วิธีการทำแผนวิ หทอดไส้ทะเล ๒.๓ ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติการทำแผน วิหทอดไส้ทะเล	-	๔ ชม.
๓.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๓.๑ บอกองค์ประกอบ ในการประกอบอาชีพ ได้ ๓.๒ บอกวิธีการเพิ่ม มูลค่าได้	การบริหารจัดการในการ ประกอบอาชีพ ๓.๑ องค์ประกอบ ประกอบอาชีพ - เวลา	๓.๑ ผู้เรียน แลกเปลี่ยนเรียนรู้ เรื่ององค์ประกอบ ในการประกอบ	๓๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	แซนวิชทอดไส้ทะเล	๓.๓ คำนวณราคาจำหน่ายได้ ๓.๔ ช่องทางการจัดจำหน่าย	- แรงงาน - ทุน - แหล่งวัตถุดิบ - แหล่งจัดจำหน่าย ๓.๒ การจัดการอาชีพ - ผลิตภัณฑ์ - ราคา - การจัดจำหน่าย	อาชีพ วิธีเพิ่มมูลค่าและการคำนวณราคา ๓.๒ วิทยาการบรรยายความรู้เรื่องช่องทางการจัดจำหน่าย		

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อบุคคล ภูมิปัญญาท้องถิ่น ผู้รู้ วิทยาการ
๒. เอกสารประกอบการเรียนรู้ ใบความรู้
๓. ตัวอย่างของจริง
๔. วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ฝึกปฏิบัติ

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพ

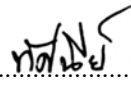
เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

แผนจัดการเรียนรู้

วิทยากร...นางทัศนีย์ พันธุ์ประกอบ.....หลักสูตร.....การทำแซนวิชทอดไส้ทะเล.....จำนวนชั่วโมง.....๕ ชม.....
 (เรียนวันละ.....๕.....ชั่วโมง) ระหว่างวันที่.....๑๖ กรกฎาคม ๒๕๖๘.....เวลาเรียน.....๐๙.๐๐ - ๑๕.๐๐.....น.
 สถานที่จัดการเรียน.....บ้านเลขที่ ๓๑ หมู่ที่ ๒ ต.บางซ่อน อ.บ้านโพธิ์ จ.ฉะเชิงเทรา.....

วัน เดือน ปี	เริ่มเวลา-ถึงเวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๖ ก.ค. ๒๕๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ - ความสำคัญของงานการทำแซนวิชทอดไส้ทะเล - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ - แหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับการทำแซนวิชทอดไส้ทะเล - ทิศทางการประกอบอาชีพการทำแซนวิชทอดไส้ทะเล ๒. ผู้เรียนร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้	เรียนวันละ...๕...ชม.
		๑. วิทยากรให้ความรู้และสาธิต ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอน ดังนี้ - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำแซนวิชทอดไส้ทะเล - ประวัติความเป็นมาและประโยชน์ของการทำแซนวิชทอดไส้ทะเล - การเลือกและเตรียมวัสดุ - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - การเก็บรักษา - การเลือกวัสดุและการเลือกมันหมู - การทำแซนวิชทอดไส้ทะเล	
		๑. ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่ององค์ประกอบในการประกอบอาชีพ วิธีเพิ่มมูลค่า และการคำนวณราคา ๒. วิทยากรบรรยายความรู้เรื่องช่องทางการจัดจำหน่าย	

ลงชื่อ..........วิทยากร
 (นางทัศนีย์ พันธุ์ประกอบ)
 วันที่.....๓...../.....ก.ค...../.....๒๕๖๘.....