

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การแปรรูปปลา จำนวน ๓๕ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านโพธิ์
☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
☒ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง
~~~~~

ความเป็นมา

สอดคล้องกับนโยบาย ยุทธศาสตร์และจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้งบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

นโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน ด้านที่ ๓ ด้านส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างความเข้มแข็งแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิตข้อที่ ๓.๕ จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกรรม อาชีพค้าขายอาชีพบริการ ชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบเป็นอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ ข้อ ๓.๕ ส่งเสริมสนับสนุนสร้างโอกาสให้เกิด Soft Power เพื่อเปิดโอกาสในการต่อยอดสร้างมูลค่าและสร้างรายได้ รวมทั้งการอนุรักษ์ ฟื้นฟู และพัฒนาต่อยอดศิลปะ วัฒนธรรม ภาษา และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เป็นที่ยอมรับทั้งในประเทศและต่างประเทศ อาทิ ด้านการท่องเที่ยว/งานเทศกาลประเพณีไทย ด้านดนตรีและศิลปะ ด้านวรรณกรรม/หนังสือ ด้านสินค้าและบริการ (อาหารไทย ผ้าไทย เครื่องหอมและสมุนไพรไทย ฯลฯ) รวมทั้งการใช้พื้นที่เป็นสถานที่เรียนรู้วัฒนธรรม ศิลปะ และประวัติศาสตร์สามารถดำเนินชีวิตได้เต็มตามศักยภาพ

นโยบาย จุดเน้นการดำเนินงานสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดฉะเชิงเทรา ประจำปี ๒๕๖๗

๑.๑ จัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพ เป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน และสร้างเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ การยกระดับผลิตภัณฑ์ สินค้า บริการจากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ที่เน้น"ส่งเสริมความรู้ สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดี" ให้มีคุณภาพมาตรฐาน เป็นที่ยอมรับของตลาด ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม พัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเพิ่มช่องทางประชาสัมพันธ์และช่องทางการจำหน่าย

สอดคล้องกับการประกันคุณภาพ คุณภาพ มาตรฐานการศึกษาต่อเนื่อง มาตรฐานที่ ๑ คุณภาพของผู้เรียน การศึกษาต่อเนื่อง ข้อ ๑.๑-๑.๓ มาตรฐานที่ ๒ คุณภาพจัดการเรียนรู้การศึกษาต่อเนื่อง ข้อที่ ๒.๑.๒.๕

ตามนโยบาย กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้นไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

สกร.ระดับอำเภอบ้านโพธิ์ ได้ทำการสำรวจ พบว่า มีความต้องการเรียนหลักสูตรการแปรรูปปลา ดังนั้น สกร.ระดับตำบลเกาะไร่ จึงจัดทำโครงการเพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้มีโอกาสเรียนรู้ต่อเนื่องได้ตลอดชีวิต เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวัน ลดรายจ่ายในครัวเรือนหรือประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นการบูรณาการความร่วมมือระหว่าง สกร. ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งเรียนรู้ชุมชน และภาคีเครือข่าย
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการพัฒนาผู้เข้าร่วมโครงการให้มีความรู้ในการแปรรูปปลา
๓. เน้นให้มีการฝึกทักษะการแปรรูปปลา การลงมือปฏิบัติ
๔. เน้นการจัดหลักสูตรที่ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจช่องทางการประกอบอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการประกอบอาชีพ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้สร้างรายได้ ลดรายจ่าย และใช้ในชีวิตประจำวัน

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

- ๓๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น
- ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง ๒๐ นาที
- ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓๒ ชั่วโมง ๔๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	๑. การทำปลาบูดู ๒. การทำปลาแดดเดียว ๓. การทำปลาหวาน ๔. การทำน้ำยาปลา ๕. การทำลูกชิ้นปลา	๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจช่องทางการประกอบอาชีพ ๒. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีทักษะในการประกอบอาชีพ ๓. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้	- วิทยาการบรรยายและผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน - วิทยาการผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพที่เหมาะสมกับตนเอง - วิทยาการแนะนำวัตถุดิบอุปกรณ์	๑. วิทยาการบรรยาย สาธิต ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ	๒ ชั่วโมง ๒๐ นาที	๓๒ ชั่วโมง ๔๐ นาที

	๖. การทำ ปลาเส้น ๗. การทำ ห่อหมกปลา	สร้างรายได้ ลดรายจ่าย และใช้ในชีวิตประจำวัน	- วิทยาการสาธิต - ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ - วิทยาการสาธิตการออกแบบ บรรจุภัณฑ์พร้อมทั้งให้ผู้เรียน ฝึกออกแบบบรรจุภัณฑ์ - วิทยาการอธิบายการคิดต้นทุน- กำไร รวมถึงการจำหน่าย - วิทยาการประเมินผู้เรียน ระหว่างฝึกปฏิบัติและผลงาน			
--	--	--	--	--	--	--

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. วัสดุฝึก

การวัดและประเมินผล

๑. ประเมินผลการจบหลักสูตรของผู้เรียนซึ่งดำเนินการประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตรจะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน โดยใช้แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.๗)
๒. ประเมินความพึงพอใจของผู้เรียนเพื่อนำข้อมูลไปพัฒนาหลักสูตรและกระบวนการจัดการเรียนการสอน โดยใช้แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.๑๐)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ต้องได้คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน
๒. ต้องมีเวลาเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน