

แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

ชื่อหลักสูตร การทำปลาหมึกต้มเส้นปรุงรส จำนวน ๒๐ ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอปางศิลาทอง

ความเป็นมา

ตามประกาศกรมส่งเสริมการเรียนรู้ เรื่องจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ มีนโยบาย คือจัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกรรม อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ และส่งเสริม สนับสนุน สร้างโอกาสให้เกิด Soft Power เพื่อเปิดโอกาสในการต่อยอดสร้างมูลค่า และสร้างรายได้ รวมทั้งการอนุรักษ์ ฟื้นฟู และพัฒนาต่อยอด ศิลปะ วัฒนธรรม ภาษา และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น ให้เป็นที่รู้จักทั้งในประเทศและต่างประเทศ อาทิ ด้านการท่องเที่ยว/งานเทศกาลประเพณีไทย ด้านดนตรีและศิลปะ ด้านวรรณกรรม/หนังสือ ด้านสินค้าและบริการ (อาหารไทย ผ้าไทย เครื่องหอมและสมุนไพรไทย ฯลฯ) รวมทั้ง การใช้พื้นที่เป็นสถานที่เรียนรู้วัฒนธรรม ศิลปะ และประวัติศาสตร์ สกร.อำเภอปางศิลาทอง เห็นว่าเพื่อเป็นการส่งเสริมสนับสนุนการดำเนินงานของศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนให้สอดคล้องกับจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ และแนวทางการขับเคลื่อนการศึกษา ดังนั้น จึงเป็นบทบาทของสถานศึกษา คือ สกร.อำเภอ ที่ได้มอบหมายให้ ศกร.ตำบล ดำเนินการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ ให้สอดคล้องตามความต้องการของกลุ่มเป้าหมายและศักยภาพของพื้นที่ ส่งเสริมอาชีพที่สามารถทำได้จริง

สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ มีการแข่งขันทางการค้า เป็นอย่างมาก ทำให้ในการดำเนินการทางการค้ามีการแข่งขันกันมากขึ้น เศรษฐกิจจึงมีการแข่งขันกันมากเท่าไร ก็ยิ่งมีการพัฒนารูปแบบการจำหน่ายมากขึ้นเท่านั้น ดังนั้นการประกอบอาชีพ จึงต้องมีการพัฒนาผลผลิตที่มีอยู่ให้มีความหลากหลาย มีการพัฒนาทางการผลิตให้มีคุณภาพยิ่งขึ้นรวมทั้งมีการพัฒนารูปแบบการจัดจำหน่ายต่างๆ มากขึ้นไปด้วย

อาชีพการทำปลาหมึกต้มเส้นปรุงรสจึงเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่จะเป็นทางเลือกในการสร้างรายได้โดยการใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้และการมีงานทำอย่างยั่งยืนของประชาชน

จากข้อมูลดังกล่าวข้างต้นจึงได้ทำการจัดทำหลักสูตรการทำปลาหมึกต้มเส้นปรุงรสขึ้น เพื่อให้ผู้สนใจที่จะประกอบอาชีพนี้ ได้เห็นช่องทางและสามารถตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำปลาหมึกต้มเส้นปรุงรสได้อย่างถูกต้องเหมาะสมกับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาต่อเนื่อง
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๓. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระ เวลา และการจัดการเรียนรู้

จุดหมาย

ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะในการทำปลาพับทิมเส้นปรุงรส และประกอบอาชีพอย่างมีคุณธรรม สามารถประกอบอาชีพเลี้ยงตนเองและครอบครัวได้

กลุ่มเป้าหมาย

เป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๒๐ ชั่วโมง ภาคทฤษฎี ๘ ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ ๑๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำปลาพับทิมเส้นปรุงรส	๑. อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำปลาพับทิมเส้นปรุงรส ๒. สามารถบอกความสำคัญในการทำปลาพับทิมเส้นปรุงรสได้ ๓. บอกแหล่งจำหน่ายวัสดุในการทำปลาพับทิมเส้นปรุงรสได้	๑ ทุน ความต้องการของตลาด วัสดุ ช่องทางการจัดตลาด การประกอบอาชีพการทำปลาพับทิมเส้นปรุงรส ๑.๑ ความสำคัญของประกอบอาชีพการทำปลาพับทิมเส้นปรุงรส ๑.๒ แหล่งจำหน่ายวัสดุ อุปกรณ์ในการทำปลาพับทิมเส้นปรุงรส	๑. ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากใบความรู้ เรื่องการประกอบอาชีพการทำปลาพับทิมเส้นปรุงรส ๒. วิทยากรให้ความรู้ถึงความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำปลาพับทิมเส้นปรุงรส ๓. ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากแหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญาสื่ออิเล็กทรอนิกส์ เอกสาร สถานประกอบการ สถานที่จัดจำหน่าย	๒ ช.ม.	
๒.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำปลาพับทิมเส้นปรุงรส	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการทำปลาพับทิมเส้นปรุงรสเพื่อการประกอบอาชีพ	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำปลาพับทิมเส้นปรุงรส ๑. การถนอมอาหารและความ	๑. วิทยากรบรรยาย เรื่องการถนอมอาหารและแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับความเป็นมาของการ	๒ ช.ม.	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>เป็นมาของการทำปลาทาบทิมเส้นปรุงรส</p> <p>๒. วัสดุ-อุปกรณ์ในการทำปลาทาบทิมเส้นปรุงรส</p> <p>๓. ความรู้ ความเข้าใจในการเลือกปลาทาบทิม</p>	<p>ทำปลาทาบทิมเส้นปรุงรส</p> <p>๒. วิทยากรแนะนำวัสดุ-อุปกรณ์ในการทำปลาทาบทิมเส้นปรุงรส</p> <p>๓. วิทยากรบรรยายเรื่องการเลือกปลาทาบทิมที่จะนำมาใช้ในการปลาทาบทิมเส้นปรุงรส</p>		
๓.	ความรู้เรื่องการทำปลาทาบทิมเส้นปรุงรส	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำปลาทาบทิมเส้นปรุงรส	<p>ความรู้เรื่องการทำปลาทาบทิมเส้นปรุงรส</p> <p>๑. การเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์ต่างๆ ในการทำปลาทาบทิมเส้นปรุงรส</p> <p>๒. วิธี ขั้นตอนการทำปลาและการทำปลาให้เป็นเส้น ขนาดตามต้องการ</p> <p>๓. วิธีและขั้นตอนการปรุงรสปลาทาบทิมเส้น</p> <p>๔. ขั้นตอน วิธีการบรรจุภัณฑ์</p> <p>๕. การเก็บรักษาปลาทาบทิมเส้นปรุงรส</p>	<p>๑. วิทยากรบรรยายความรู้เกี่ยวกับการเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์ต่างๆ ในการทำปลาทาบทิมเส้นปรุงรส</p> <p>๒. วิทยากรอธิบายวิธี ขั้นตอนการทำปลาและการทำปลาให้เป็นเส้น ขนาดตามต้องการ</p> <p>๓. วิทยากรสาธิตวิธีและขั้นตอนการปรุงรสปลาทาบทิมเส้น</p> <p>๔. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติด้วยตนเองในการทำปลาทาบทิมเส้นปรุงรส</p> <p>๕. วิทยากรอธิบาย/สาธิตขั้นตอน วิธีการบรรจุภัณฑ์</p> <p>๖. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติด้วยตนเองในการบรรจุภัณฑ์</p>	๒ ช.ม.	๑๑ ช.ม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				๗. วิทยากร บรรยาย/สาธิตเรื่อง การเก็บรักษาปลา ทับทิมเส้นปรุงรส ๘. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ ด้วยตนเองในการ การเก็บรักษาปลา ทับทิมเส้นปรุงรส		
๔.	การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพ การทำปลาทับทิมเส้น ปรุงรส	๑. สามารถบอกวิธีการ บริหารการในการ ประกอบอาชีพการทำ ปลาทับทิมเส้นปรุงรส ได้	๒. การจัดการตลาด ๒.๑ การทำ ฐานข้อมูลลูกค้า ๒.๒ การ ประชาสัมพันธ์ ๒.๓ การวางแผน การตลาด	๑. วิทยากรบรรยาย ความรู้เรื่องการ จัดการตลาด ได้แก่ การทำ ฐานข้อมูลลูกค้า การประชาสัมพันธ์ และการวางแผน การตลาด การทำ บัญชีรายรับ- รายจ่าย ๒. วิทยากรและ ผู้เรียนแลกเปลี่ยน เรียนรู้เกี่ยวกับการ จัดการตลาด ๓. ผู้เรียนสรุป ความรู้และจดบันทึก	๒ ช.ม.	๑ ช.ม.

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้/ใบงาน
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น/วิทยากร
๓. ตัวอย่างชิ้นงาน
๔. วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ
๕. แหล่งเรียนรู้ ที่ศึกษาดูงาน

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น