

**หลักสูตรการทำปาส้ม จำนวน ๑๕ ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรม**  
**ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศรีณรงค์**

**ความเป็นมา**

สำนักงาน กศน. เป็นหน่วยงานที่มีภารกิจในการจัดการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคนตลอดช่วงชีวิต ได้มุ่งมั่นขับเคลื่อนภารกิจหลักตามแผนพัฒนาประเทศ และนโยบาย และจุดเน้นของกระทรวงศึกษาธิการ ที่คำนึงถึงหลักการบริหารจัดการทั้งในเรื่องหลักธรรมาภิบาล หลักการกระจายอำนาจ การใช้ประโยชน์จากเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร การมุ่งเน้นผลสัมฤทธิ์ และปฏิบัติการด้านข้อมูลข่าวสาร การสร้างบรรยากาศในการทำงานและการเรียนรู้ ตลอดจนการใช้ทรัพยากรด้านการจัดการศึกษาอย่างมีประสิทธิภาพ โดยเน้นการพัฒนาคุณภาพการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน การศึกษาต่อเนื่อง และการศึกษาตามอัธยาศัย ใน 4 ประเด็นใหญ่ ประกอบด้วย การจัดการเรียนรู้คุณภาพ การสร้างสมรรถนะและทักษะคุณภาพ องค์กร สถานศึกษาและแหล่งเรียนรู้คุณภาพ และการบริหารจัดการคุณภาพ อันจะนำไปสู่การสร้างโอกาสและลดความเหลื่อมล้ำทางการศึกษา การยกระดับคุณภาพและเพิ่มประสิทธิภาพการให้บริการสำหรับทุกกลุ่มเป้าหมาย และสร้างความพึงพอใจให้กับผู้รับบริการ โดยได้กำหนดนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน สำนักงาน กศน. ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

**หลักการของหลักสูตร**

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
  ๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
  ๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
  ๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์
- จุดหมาย เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้**

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

### กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลา

จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๖ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๙ ชั่วโมง



## โครงสร้างหลักสูตร

### เรื่องที่ ๑ ช่องทางการประกอบอาชีพการทำปลาต้ม จำนวน ๒ ชั่วโมง

๑. ความสำคัญในการเลือกประกอบอาชีพ
๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจ
๓. การทำผลิตภัณฑ์จากปลา
๔. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ

### เรื่องที่ ๒ ทักษะการประกอบอาชีพการทำปลาต้ม จำนวน ๒ ชั่วโมง

๑. การเตรียมการประกอบอาชีพ
๒. ประวัติการทำปลาต้ม
๓. การจัดการขั้นตอนกระบวนการผลิต
๔. การออกแบบบรรจุภัณฑ์

### เรื่องที่ ๓ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน ๖ ชั่วโมง

๑. การบริหารจัดการในการทำปลาต้มอย่างถูกต้อง
๒. การจัดการบริหารการตลาดของแหล่งจำหน่าย
๓. สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุวัตถุดิบ
๔. การกำหนดการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้คุณภาพคงเดิม ศึกษาและวิเคราะห์การตลาด การประเมินผลงาน

### เรื่องที่ ๔ โครงการประกอบอาชีพการทำปลาต้ม จำนวน ๒ ชั่วโมง

๑. การเขียนโครงการประกอบอาชีพเพื่อนำไปสู่การปฏิบัติจริง
๒. การตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการประเมินโครงการและปรับปรุงโครงการ

### การจัดการกระบวนการเรียนรู้ จำนวน ๓ ชั่วโมง

๑. การบรรยาย
๒. การสาธิต ทดลอง
๓. การศึกษาดูงาน
๔. การฝึกปฏิบัติ
๕. ศึกษาจากเอกสารสิ่งพิมพ์ / ใบความรู้
๖. ศึกษาจากผู้รู้ และภูมิปัญญาท้องถิ่น

### สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร / ใบความรู้
๒. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๓. Website
๔. VCD

## การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง  
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล

๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

๓. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

## การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ  
การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ สาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นใน  
ระดับระดับหนึ่ง

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสมฤดี เต็มสุข)  
ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายอภิสิทธิ์ กาบภิรมย์)  
กลุ่มงานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(นางนิตยา ภูพินนา)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศรีณรงค์



รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำปลาซึม จำนวน ๑๕ ชั่วโมง

เรื่อง	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	ชั่วโมง	
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ
<p><b>ช่องทางการประกอบอาชีพการทำปลาซึม</b></p>	<p>๑. ความสำคัญในการเลือกประกอบอาชีพ การทำปลาซึม</p> <p>๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพวิชาการ การทำปลาซึม</p> <p>๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำปลาซึม</p> <p>๔. การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ</p>	<p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>๒. ผู้เรียนและวิทยากรสนทนา แลกเปลี่ยนความคิดเห็น</p> <p>๓. ผู้เรียนสรุปความรู้</p> <p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้</p> <p>๒. แลกเปลี่ยนความคิดเห็น</p> <p>๓. ผู้เรียนสรุปความรู้</p> <p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาการประกอบอาชีพ</p> <p>๒. ศึกษาข้อมูลเอกสารและสื่อบุคคลจากสื่อต่างๆ</p>	๒ ชม.	-
<p><b>ทักษะการประกอบอาชีพ</b></p>	<p>๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการใช้</p> <p>๒. ขั้นตอนกระบวนการทำ</p> <p>๓. การบรรจุภัณฑ์ในการทำ</p>	<p>๑. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ ข้อมูลจากการประกอบอาชีพ</p> <p>๒. การใช้กระบวนการคิดเป็นกำหนดทิศทาง การประกอบอาชีพ</p> <p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้</p> <p>๒. วิทยากรอธิบาย สาธิตเกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์การใช้</p> <p>๓. ผู้เรียนวิทยากรสนทนาแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</p> <p>๔. ผู้เรียนสรุปความรู้</p> <p>๕. วิทยากรประเมินผล</p> <p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเรียนรู้การบรรจุภัณฑ์</p> <p>๒. วิทยากรยกตัวอย่างการบรรจุภัณฑ์ และสาธิตการบรรจุภัณฑ์</p> <p>๓. ผู้เรียนฝึกการปฏิบัติ</p>	๒ ชม.	๖ ชม.
<p><b>การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ</b></p>	<p>๑. สำรองและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>๒. การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ที่ต้องการ</p> <p>๓. การลดต้นทุนคุณภาพการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p>	<p>๑. สำรองศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>๒. การกำหนดและควบคุมคุณภาพการผลิตที่ต้องการ</p> <p>๓. ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p>	๒ ชม.	๓ ชม.

