

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรปลาข้าวคว่ำ จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ ความคิดสร้างสรรค์
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอจอมพระ

ความเป็นมา

ปลาข้าวคว่ำ เป็นการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา ซึ่งคนในชุมชนสามารถหาปลาได้ง่ายและสะดวกมากขึ้น อีกทั้งปลายังสามารถแปรรูปผลิตเพื่อเพิ่มมูลค่าให้ผลผลิต เป็นการพัฒนาความรู้เดิมในการถนอมอาหารเพื่อเก็บไว้กินได้เป็นระยะเวลานาน และเป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้ในชุมชนด้วย

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอจอมพระ ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาทักษะอาชีพการ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำปลาข้าวคว่ำ จำนวน ๖ ชั่วโมง เพื่อเป็นการอนุรักษ์สืบทอดภูมิปัญญาในการถนอมอาหาร และผู้ที่สนใจฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำในชุมชนได้นำความรู้ที่ได้รับไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและชุมชน ได้อย่างมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาอาชีพการทำปลาข้าวคว่ำ เพื่อการมีงานทำ มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

๑. เป็นการจัดทำหลักสูตรกลุ่มอาชีพประเภทคหกรรมที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดการกระบวนการเรียนรู้ การวัดและการประเมินผล
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทักษะ และเท่าเทียม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม
๓. ส่งเสริมให้กลุ่มเป้าหมายพัฒนาตามศักยภาพ ๕ ด้าน ตามนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการ

จุดหมายหลักสูตร

หลักสูตรการทำปลาข้าวคว่ำ มุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีให้มีความสามารถในการ ประกอบอาชีพ และการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง จึงกำหนดจุดหมายดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถในการประกอบอาชีพ สอดคล้องกับความสนใจ ความถนัด และเหมาะสมกับศักยภาพของตนเอง
๒. มีความรู้ความสามารถ ทักษะ ในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารปลาข้าวคว่ำ
๓. มีคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยมที่ดีงาม ต่อการประกอบอาชีพการทำปลาข้าวคว่ำ

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้มองเห็นทางเลือกในการประกอบอาชีพอิสระ สำหรับผู้ว่างงาน และประชาชนผู้สนใจในท้องถิ่น
๒. เพื่อให้ผู้ว่างงานและประชาชนผู้สนใจในท้องถิ่นสามารถประกอบอาชีพอิสระที่ฝึกอบรมได้
๓. เพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของประชาชนและชุมชนนั้นๆ

กลุ่มเป้าหมาย มี ๒ กลุ่มเป้าหมายคือ

๑. กลุ่มผู้ไม่มีอาชีพและมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ

๒. กลุ่มผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน ๔ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญและประโยชน์ของการประกอบ อาชีพการทำปลาข้าวคั่วได้	๑.๑ ความสำคัญและประโยชน์ของการประกอบอาชีพการทำปลาข้าวคั่ว	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน	๑	-
๒.ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำปลาข้าวคั่วได้ ๒.๒ สามารถคัดเลือกวัตถุดิบ ส่วนผสม และการทำความสะอาดวัตถุดิบได้ ๒.๓ สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำ ปลาข้าวคั่วได้	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำปลาข้าวคั่ว ๒.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำปลาข้าวคั่วและการทำความสะอาดวัตถุดิบ ๒.๓ ความรู้ที่เกี่ยวกับขั้นตอนวิธีการทำ ปลาข้าวคั่ว	๒.๑ การบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการ ประกอบอาชีพ ๒.๒ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ๒.๓ ฝึกปฏิบัติจริง ๑) อธิบายขั้นตอนการทำปลาข้าวคั่ว ๒) ลงมือปฏิบัติ	๒	๒

<p>๓. การบริหารจัดการ</p>	<p>๓.๑ สามารถบริหารจัดการการทำปลาข้าวคั่วได้</p> <p>๓.๒ สามารถจัดการด้านการตลาด การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และสามารถวางแผนเพื่อการจัดจำหน่ายได้</p>	<p>๓.๑ การบริหารจัดการ การทำปลาข้าวคั่ว</p> <p>๓.๒ การจัดการด้านการตลาด การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการวางแผนเพื่อการจำหน่าย</p>	<p>๓.๑ การบริหารจัดการการผลิต จัดให้ ผู้เรียน</p> <p>๓.๒ การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ ผู้เรียน ศึกษา การบริหารจัดการด้านบรรจุภัณฑ์ จัดให้ ผู้ เรียนศึกษา</p> <p>๓.๓ วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด</p>	<p>๑</p>	
---------------------------	--	---	--	----------	--

สื่อการเรียน

๑. เอกสารใบความรู้เกี่ยวกับการทำปลาข้าวคั่ว
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ อินเทอร์เน็ต
๓. ผู้รู้/ภูมิปัญญา
๔. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
๕. แหล่งการเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการแปรรูปอาหารปลาข้าวคั่วที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของลูกค้า อย่างน้อย ๓ คน

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร


- | | |
|------------------------|--------------|
| ๑.นางสาวนวลวรรณ วรรณพ | ครูผู้ช่วย |
| ๒.นางพนาวรรณ ชินานา | ครู กศน.ตำบล |
| ๓.นายสมชาย หาสุข | ครู กศน.ตำบล |
| ๔.นางสาวสุรัตนา ชาวสวน | ครู กศน.ตำบล |

คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร

- | | |
|----------------------|-------------|
| ๑.นายวัชร นาคกระแสร์ | ครูชำนาญการ |
|----------------------|-------------|

หมายเหตุ สถานศึกษาอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยเป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร


(นางสาวนวลวรรณ วรรณพ)

ครูผู้ช่วย

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบ

(นายสุคนธ์ ทองศรี)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางประดับศรี แก้วประเสริฐ)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....

หลักสูตรวิชาปลาข้าวคั่ว จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	๑.๑ ความสำคัญและประโยชน์ของการประกอบอาชีพการทำปลาข้าวคั่ว	วิทยากรให้ความรู้ ๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมา วิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
		วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการ ประกอบอาชีพ การทำปลาข้าวคั่ว - ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
วันที่..... เวลา.....	๒.๑ ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำปลาข้าวคั่ว ๒.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำปลาข้าวคั่วและการทำความสะอาดวัตถุดิบ ๒.๓ ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับขั้นตอนวิธีการทำปลาข้าวคั่ว ๓.๑ การบริหารจัดการ การทำปลาข้าวคั่ว ๓.๒ การจัดการด้านการตลาด การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการวางแผนเพื่อการจำหน่าย	- ฝึกปฏิบัติจริง ๑) อธิบายขั้นตอนการทำปลาข้าวคั่ว ๒) ลงมือปฏิบัติ ๓.๑ การบริหารจัดการการผลิต ๓.๒ การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ผู้ เรียนศึกษา การบริหารจัดการด้านบรรจุภัณฑ์ ๓.๓ วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยากร

()

วันที่.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล/ครู ศรช

()

วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

()

วันที่.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

()

วันที่.....

สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม