

ชื่อหลักสูตร การทำแจวของแบบสุก

จำนวน ๑๑ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ(กลุ่มสนใจ)

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดมหาสารคาม

ความเป็นมา

ในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ ตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ได้ให้สถานศึกษาขับเคลื่อนการพัฒนาการศึกษาที่ยั่งยืนกิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน งบรายจ่ายอื่น ในการจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่องให้กลุ่มเป้าหมาย โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพได้แก่ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการรวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐาน ประกอบด้วย กลุ่มพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษา ได้จัดทำหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพ re - skill และ Up - skill เพื่อให้สถานศึกษาหรือผู้จัดกิจกรรมนำไปใช้ในการขับเคลื่อนศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน และความต้องการของตลาดแรงงานประเทศ การดำเนินงานจัดกิจกรรมหลักสูตรฝึกอาชีพให้แก่ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายให้ดำเนินการตามแนวทางการดำเนินงานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๕๑ และนิเทศติดตามประเมินผลการดำเนินโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ ได้เล็งเห็นความสำคัญของการจัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เพื่อลดรายจ่ายเพิ่มรายได้ของประชาชนในช่วงสถานการณ์ COVID -๑๙ จึงได้มอบหมายให้กศน.ตำบล จัดกิจกรรมการศึกษาพัฒนาอาชีพรูปแบบกลุ่มสนใจวิชาการทำปลาร้าของแบบสุก ให้กับประชาชนได้มีเจตคติที่ดีงามสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้เป็นแนวทางพัฒนา เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวต่อไป

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ห้าด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

๕. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอน ความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

1. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพและสร้างรายได้ที่มั่นคงให้กับตนเอง
2. ผู้เรียนมีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติต่อไปได้
3. ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

การเรียนรู้ และฝึกทักษะ จำนวน ๑๑ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำแจวบองแบบสุก
 - 1.1 ความสำคัญการประกอบอาชีพการทำแจวบองแบบสุก
 - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแจวบองแบบสุก
 - 1.2.1 ความต้องการของตลาด
 - 1.2.2 การใช้แรงงาน
 - 1.2.3 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์
 - 1.2.4 การเลือกทำเลที่ตั้ง
 - 1.2.5 ทุน
 - 1.2.6 การบรรจุหีบห่อ (แจวบองแบบสุก)
 - 1.2.7 การขนส่ง
 - 1.2.8 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตั้งลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
 - 1.3 แหล่งเรียนรู้
 - 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำแจวบองแบบสุก
 - 2.1 ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำแจวบองแบบสุก
 - 2.1.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำแจวบองแบบสุก
 - 2.1.2 ลักษณะการเลือกปลาร้า
 - 2.1.3 การทำแจวบองแบบสุก
 - 2.1.4 วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ประกอบอาชีพการทำแจวบองแบบสุก

- ๒.๑.๕ สถานที่ / พื้นที่
- ๒.๒ ขั้นตอนการทำแจ้วแบบสุก
 - ๒.๒.๑ การทำแจ้วแบบสุก
 - ๒.๒.๒ การเตรียมปลาร้า
 - ๒.๒.๓ การทำแจ้วแบบสุก
- ๒.๓ ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำแจ้วแบบสุก
- ๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำแจ้วแบบสุก
 - ๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำแจ้วแบบสุก
 - ๓.๑.๑ การวางแผนการจัดการทำแจ้วแบบสุก
 - ๓.๑.๒ การควบคุมคุณภาพการทำแจ้วแบบสุก
 - ๓.๑.๓ การทำรายรับ - รายจ่าย
 - ๓.๒ การจัดการการตลาด
 - ๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่ง
 - ๓.๒.๒ การโฆษณาประชาสัมพันธ์
 - ๓.๒.๓ การส่งเสริมการขายและการบริการ
 - ๓.๓ การจัดการความเสี่ยง
 - ๓.๓.๑ การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำแจ้วแบบสุก
 - ๑) ค่าใช้จ่าย
 - ๒) การเลือกวัสดุ
 - ๓.๓.๒ การแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำแจ้วแบบสุก
- ๔. โครงสร้างการประกอบอาชีพการทำแจ้วแบบสุก
 - ๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพการทำแจ้วแบบสุก
 - ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำแจ้วแบบสุก
 - ๔.๓ องค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำแจ้วแบบสุก
 - ๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพการทำแจ้วแบบสุก
 - ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำแจ้วแบบสุก

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- การศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
- การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
- การฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการสื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้
๒. VCD / หนังสือ
๓. Internet
๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน
๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ สารระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร การทำแจ่วบองแบบสุก

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำแจ่วบองแบบสุก	๑. เพื่อเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพและยกระดับทักษะเดิมให้ดีขึ้น ๒. เพื่อสร้างทักษะใหม่ที่เป็นในการทำงาน สมมุติไพรจากปลาให้สอดคล้องกับความต้องการ ๓. เพื่อลดรายจ่ายเพิ่มรายได้ในครัวเรือนสามารถนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างมีความสุข	๑. วัสดุอุปกรณ์ในการทำแจ่วบองแบบสุกและการนำไปใช้ประโยชน์ ๒. ขั้นตอนการทำแจ่วบองแบบสุก ๓. การจัดการด้านการตลาด ๓.๑ แหล่งเรียนรู้ ๓.๒ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑. บรรยาย ๒. สาธิต ๓. ฝึกปฏิบัติ	๓	๘
รวม					๑๑	