

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำปาล์มกึ่งน้ำจืด จำนวน ๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๒๕๕๕ ภายใต้กรอบเวลา ๒ ปีที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพ ของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ใน เวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชน ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทย ให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็น การจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นต้องอย่างยิ่งที่มนุษย์ เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชา ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมี คุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลป วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรมจริยธรรม
๑. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๒. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๓. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

- ทฤษฎี ๓ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน ๒ ชั่วโมง - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด

- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด

๒. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน ๒ ชั่วโมง

- การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
- การเตรียมส่วนผสม
- วิธีการทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด
- วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา

๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน ๑ ชั่วโมง

- การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
- การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
- ช่องทางการตลาด
- คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน

๔. โครงการประกอบอาชีพการทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
- องค์ประกอบของโครงการ
- ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็น ช่องทางการประกอบอาชีพ

๒. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการ ตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ

๓. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

๔. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิตและ การบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด

๒. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ

๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

๔. พบกลุ่มการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับ

ตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมิน

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด จำนวน ๕ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบ อาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด ได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด ได้ ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบ อาชีพการทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด ได้ ๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพ การทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด ได้	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำปลาหมึก ย่างน้ำจิ้มรสเด็ด ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำ ปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางพัฒนาการประกอบ อาชีพการทำปลาหมึก ย่างน้ำจิ้มรสเด็ด	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของ จริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบ อาชีพที่มีความเป็นไปได้ใน ชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะ สามารถเลือกประกอบ อาชีพได้ในชุมชนจาก ข้อมูลต่าง ๆ ๑.๓ ศึกษาดูงานในสถาน ประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจ เลือก ๑.๔ กำหนดทิศทาง พัฒนาการประกอบอาชีพ โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ ทรัพยากรธรรมชาติ ในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละ ประเทศ ศักยภาพของ ศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของ ทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละ พื้นที่	๑	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. ทักษะการประกอบ อาชีพ การทำปลาหมึก ย่างน้ำจิ้มรสเด็ด	๒.๑ บอกอุปกรณ์ในการทำ ปลาหมึกย่างน้ำจิ้ม รสเด็ด ๒.๒ บอกวิธีการทำปลาหมึกย่าง น้ำจิ้มรสเด็ด	๒.๑ อุปกรณ์ในการทำ ปลาหมึกย่าง น้ำจิ้มรสเด็ด - คางปลาหมึก - ต้นหอมผักชี - มะนาว - น้ำปลา - พริกแห้งแดงจินดา - พริกชี้ฟ้าแดง - น้ำตาลมะพร้าว - ซีอิ๊วขาว - กระเทียมจีน - ผงปรุงรส - สีส้มอาหาร สีเหลือง - ไม้เสียบลูกชิ้นแบบยาว วิธีการทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด ๑. นำคางปลาหมึกไปล้างทำความสะอาด และหั่นเป็น ชิ้นๆ พอดีคำ นำไปหมักกับเครื่องปรุงรสที่เตรียมไว้ ผสม เข้ากันดี แล้วพักเอาไว้ ๓ ชั่วโมง ๒. นำปลาหมึกเสียบไม้แหลมพร้อมที่ จะย่าง ๓. ตำนํ้าจิ้มซีฟู้ดรสเด็ด ปรุงรส	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารของอุปกรณ์ในการ การทำน้ำจิ้มหลากหลายรส ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษา อุปกรณ์ในวิธีการทำและ ฝึก ปฏิบัติ	-	๒

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		เผ็ด เปรี้ยว เค็ม ตำ ส่วนผสมทั้งหมดจนเข้ากันดีชิมรสชาติที่ถูกปากได้ตามต้องการ ๔.จากนั้นย่างปลาหมึก ให้หอม เหลืองพอดี ไม่แห้งเกินไป ๕.เมื่อย่างปลาหมึกเสร็จแล้ว จัดใส่จานพร้อมเสริมคู่กับ น้ำจิ้มรสเด็ด สูตรลับเฉพาะ หรือจะจำหน่าย สร้างเป็นอาชีพก็มีรายได้ดี			
๓. การบริหารจัดการใน การประกอบอาชีพ การ ทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรส เด็ด	๓.๑ สามารถสำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากรได้ ๓.๒ สามารถกำหนดและควบคุม คุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ ๓.๓ สามารถลดต้นทุนการผลิต แต่ คุณภาพคงเดิมได้ ๓.๔ สามารถศึกษาวิเคราะห์ ปัจจัย ความเสี่ยงและการจัดการ ความ เสี่ยงได้	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพ คงเดิม ๓.๔ การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความ เสี่ยงและการจัดการ ความเสี่ยง ๓.๕ การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการ ของตลาดใน ชุมชน	๓.๑ สำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของ แหล่ง ทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและการ ควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ ๓.๓ ศึกษาการลดต้นทุน การผลิตแต่คุณภาพ คงเดิม ๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัย ความเสี่ยงที่คาดว่าจะ เกิดขึ้น และมีแนวทางใน การจัดการความเสี่ยง ๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดในชุมชน ๓.๖ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และ แผนการจัดการตลาดที่ เกี่ยวข้องกับการทำ ปลาหมึก ย่างน้ำจิ้มรสเด็ด	๑	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูล การตลาด วิเคราะห์ความต้องการ ของตลาด ในชุมชนได้ ๓.๖ สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการ จัดการตลาดได้ ๓.๗ สามารถคิด ต้นทุนการผลิต การกำหนดราคา ขาย การส่งเสริมการขาย การ กระจายสินค้าได้	๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการ จัดการตลาด ๓.๗ การคิดต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	๓.๗ ดำเนินการตาม กระบวนการจัดการ การตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การ กระจายสินค้า		
๔. โครงการ ประกอบ อาชีพ การการทำ ปลาหมึกย่าง น้ำจิ้มรส เด็ด ๔.๑ บอก ความสำคัญของ โครงการ ประกอบ อาชีพ ได้ ๔.๒ บอก องค์ประกอบ ของ โครงการ ได้ ๔.๓ บอก ประโยชน์ ของ โครงการ ได้ ๔.๔ ดำเนินการ วัดและ ประเมิน ผล ๔.๑ ความสำคัญของ โครงการ ประกอบอาชีพ ๔.๒ องค์ประกอบ ของ โครงการ การ ประกอบอาชีพ ๔.๓ ประโยชน์ ของ โครงการ	๔. โครงการประกอบ อาชีพ การทำ ปลาหมึกย่าง น้ำจิ้มรส เด็ด ๔.๑ บอกความสำคัญของ โครงการประกอบ อาชีพ ได้ ๔.๒ บอกองค์ประกอบของ โครงการได้ ๔.๓ บอกประโยชน์ของโครงการ ได้ ๔.๔ ดำเนินการวัดและ ประเมินผล ๔.๑ ความสำคัญของโครงการ ประกอบอาชีพ	๔. โครงการประกอบ อาชีพ การการทำ ปลาหมึกย่าง น้ำจิ้มรส เด็ด ๔.๑ บอกความสำคัญของโครงการ ประกอบ อาชีพ ได้ ๔.๒ บอกองค์ประกอบของโครงการได้ ๔.๓ บอกประโยชน์ของโครงการได้ ๔.๔ ดำเนินการวัดและประเมินผล ๔.๑ ความสำคัญของโครงการ ประกอบอาชีพ ๔.๒ องค์ประกอบของโครงการการ ประกอบอาชีพ ๔.๓ ประโยชน์ของโครงการ	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการ ประกอบอาชีพประโยชน์ ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการ อาชีพ ๔.๒ ดำเนินการวัดและ ประเมินผล	๑	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
บอกประโยชน์ ของโครงการได้ ๔.๔ ดำเนินการ วัดและ ประเมินผล ๔.๑ ความสำคัญของ โครงการ ประกอบอาชีพ ๔.๒ องค์ประกอบของ โครงการการ ประกอบอาชีพ ๔.๓ ประโยชน์ ของโครงการ	๔.๒ องค์ประกอบของโครงการ การประกอบอาชีพ ๔.๓ ประโยชน์ของโครงการ				

ลงชื่อ.....ผู้เสนอ
()

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ
()

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ
()

