

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๒๕๕๕-๕๕ ภายใต้กรอบเวลา ๒ ปีที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพ ของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก "รู้เขารู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ใน เวทีโลก" ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชน ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ ศักยภาพด้านต่างๆของพัฒนาคนไทย ให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความสามารถแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็น การจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติสภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจการเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมี การประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภค ประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์ เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมี คุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลป วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์ เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง

๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

๑. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๒. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๓. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

๑. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๒. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๓. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง
๔. โครงการประกอบอาชีพการทำปลาหมึกย่างนำจิมรสเด็ด
 - ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
 - องค์ประกอบของโครงการ
 - ประโยชน์ของโครงการ

เป้าหมาย ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

- จำนวน 6 ชั่วโมง
- ทฤษฎี 3 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 3 ชั่วโมง

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 สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมิน

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด จำนวน ๖ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบ อาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด ได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด ได้ ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด ได้ ๑.๔ บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด ได้	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำปลาหมึก 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 ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละ ประเทศ ศักยภาพของ ศิลปะ วัฒนธรรมประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของ ทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละ พื้นที่	1 ชม.	

๒. ทักษะการประกอบ อาชีพการทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด	๒.๑ บอกอุปกรณ์ในการทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้ม รสเด็ด ๒.๒ บอกวิธีการทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด	๒.๑ อุปกรณ์ในการทำ ปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด - คางปลาหมึก - ตันหอมผักชี - มะนาว - น้ำปลา - พริกแห้งแดงจินดา - พริกชี้ฟ้าแดง - น้ำตาลมะพร้าว - ซีอิ๊วขาว - กระเทียมจีน - ผงปรุงรส - สีส้มอาหาร สีเหลือง - ไม้เสียบลูกชิ้นแบบยาว วิธีการทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด ๑.นำคางปลาหมึกไปล้างทำความสะอาด และหั่นเป็น ชิ้นๆ พอดีคำนำไปหมักกับเครื่องปรุงรสที่เตรียมไว้ ผสม เข้ากันดี แล้วพักเอาไว้๓ ชั่วโมง ๒.นำปลาหมึกเสียบไม้แหลมพร้อมที่จะย่าง ๓.ตำนํ้าจิ้มซีฟู้ดรสเด็ด ปรุงรสเผ็ดเปรี้ยว เค็ม ต้ม ส่วนผสมทั้งหมดจนเข้ากันดีชิมรสชาติที่ถูกต้องปากได้ตามต้องการ ๔.จากนั้นย่างปลาหมึก ให้หอม เหลือง	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารของอุปกรณ์ในการทำน้ำจิ้มหลากหลายรส ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษา อุปกรณ์ในวิธีการทำและ ฝึกปฏิบัติ		3 ชม.
---	---	---	---	--	--------------

		พอดี้ ไม่แห้ง เกินไป ๕.เมื่อย่างปลาหมึกเสร็จแล้ว จัดใส่จานพร้อมเสิร์ฟคู่กับ น้ำจิ้มรสเด็ด สูตรลับเฉพาะ หรือจะจำหน่าย สร้างเป็นอาชีพก็มีรายได้ดี			
๓. การบริหารจัดการใน การประกอบอาชีพการทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรส เด็ด	๓.๑ สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากรได้ ๓.๒ สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ ๓.๓ สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่ คุณภาพคงเดิมได้ ๓.๔ สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัย ความเสี่ยงและการจัดการ ความเสี่ยงได้ ๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูล การตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชนได้ ๓.๖ สามารถกำหนดทิศทางเป้าหมาย กล	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม ๓.๔ การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการ ความเสี่ยง ๓.๕ การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการ ของตลาดในชุมชน ๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการ จัดการตลาด ๓.๗ การคิดต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	๓.๑ สำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของ แหล่ง ทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและการ ควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ ศึกษาการลดต้นทุน การผลิตแต่คุณภาพคงเดิม ๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัย ความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางใน การจัดการความเสี่ยง ๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน ๓.๖ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่ เกี่ยวข้องกับการทำ ปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด ๓.๗ ดำเนินการตาม กระบวนการจัดการ การตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การ กระจายสินค้า	1 ชม.	

	ยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ ๓.๗ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้				
๔. โครงการประกอบอาชีพ การการทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด ๔.๑ บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ ๔.๒ บอกองค์ประกอบของโครงการได้ ๔.๓ บอกประโยชน์ของโครงการได้ ๔.๔ ดำเนินการวัดและประเมินผล	๔. โครงการประกอบอาชีพ การการทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด ๔.๑ บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ ๔.๒ บอกองค์ประกอบของโครงการได้ ๔.๓ บอกประโยชน์ของโครงการได้ ๔.๔ ดำเนินการวัดและประเมินผล	๔. โครงการประกอบอาชีพการทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด ๔.๑ บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ ๔.๒ บอกองค์ประกอบของโครงการได้ ๔.๓ บอกประโยชน์ของโครงการได้ ๔.๔ ดำเนินการวัดและประเมินผล ๔.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ ๔.๒ องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ ๔.๓ ประโยชน์ของโครงการ	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการ ประกอบอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการ อาชีพ ๔.๒ ดำเนินการวัดและ ประเมินผล	1 ชม.	

