

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตร วิชาการทำเนื้อแดดเดียว จำนวน ๙ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสังขะ

ความเป็นมา

ตามที่กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้มีการกำหนดนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘ ซึ่งตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคนตลอดช่วงชีวิต ในหลักการ ๓. ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ ข้อที่ ๓.๓ "สกร. Learn to Earn" สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมแก่ครอบครัวได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสังขะ ได้เล็งเห็นความสำคัญของการฝึกทักษะอาชีพเฉพาะทาง จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาการทำเนื้อแดดเดียว จำนวน ๙ ชั่วโมง เพื่อเป็นการฝึกฝนอาชีพเพื่อการมีงานทำและได้นำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
๒. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระเวลา และการจัดการเรียนรู้
๓. ส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ
๔. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ในเรื่องการทำเนื้อแดดเดียว เพื่อการพัฒนาอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเองอย่างมีคุณธรรม
๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้นำความรู้และทักษะที่ได้รับนำไปพัฒนาตนเองให้อยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่สนใจมีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการสร้างรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พลาด ผู้ด้อย ผู้ขาดโอกาส กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา	จำนวน ๙ ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	จำนวน ๓ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน ๖ ชั่วโมง
รวม	๙ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำเนื้อแดดเดียว	๑. ผู้เรียนสามารถบอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเนื้อแดดเดียว ได้ ๒. ผู้เรียนสามารถบอกความสำคัญของอาชีพการทำเนื้อแดดเดียว ๓. ผู้เรียนสามารถบอกแหล่งเรียนรู้การทำเนื้อแดดเดียว ได้ ๔. อธิบายวิธีการรักษาความปลอดภัยจากการใช้เครื่องมือวัสดุ อุปกรณ์ได้	๑. ความหมายและความสำคัญของอาชีพการทำเนื้อแดดเดียว ๒. แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์เกี่ยวกับการทำเนื้อแดดเดียว ๓. แนวโน้มความต้องการตลาดการทำเนื้อแดดเดียว ๔. แหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับการทำเนื้อแดดเดียว	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ประกอบกับให้ผู้เรียนศึกษาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของการทำเนื้อแดดเดียว ๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับการทำเนื้อแดดเดียว ๓. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบและสอดคล้องกับต้องการของกลุ่มลูกค้า	๑	๒
๒	ทักษะการประกอบอาชีพการทำเนื้อแดดเดียว	๑. ผู้เรียนสามารถบอกวัสดุอุปกรณ์การทำเนื้อแดดเดียว ได้ ๒. ผู้เรียนสามารถทำเนื้อแดดเดียว เบื้องต้นได้	๑. วัสดุและอุปกรณ์การทำเนื้อแดดเดียว ๒. ชนิดและประเภทของการทำเนื้อแดดเดียว ที่ถูกต้อง ๓. ฝึกการทำเนื้อแดดเดียว เบื้องต้น ๔. ความปลอดภัยในการทำเนื้อแดดเดียว	๑. วิทยากรบรรยายถึงวิธีใช้วัสดุอุปกรณ์แต่ละชนิดพร้อมทั้งยกตัวอย่างของวัสดุอุปกรณ์ชิ้นนั้นและชนิด/ประเภทของเนื้อวัว ๒. วิทยากรอธิบายหลักการการทำเนื้อแดดเดียวที่ถูกต้อง ๓. วิทยากรสาธิตพร้อมให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอน ๔. วิทยากรบรรยายวิธีการทำเนื้อแดดเดียว อย่างปลอดภัย	๑	๓
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๑. ผู้เรียนสามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำเนื้อแดดเดียว ๒. ผู้เรียนสามารถควบคุมคุณภาพมาตรฐานของชิ้นงานได้ ๓. ผู้เรียนสามารถบริหารจัดการการตลาดได้	๑. การผลิต ๑.๑ สำรองแหล่งทุน ๑.๒ สำรองแหล่งวัตถุดิบในท้องถิ่น/ตลาด ๒. การกำหนด ควบคุมคุณภาพ มาตรฐานของชิ้นงาน ๒.๑ ความสวยงาม	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้และผู้เรียนศึกษาจากเอกสารใบความรู้ ๒. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันกำหนดคุณภาพและมาตรฐานของชิ้นงาน ด้านความสวยงามความทนทานแข็งแรง	๑ ชม.	๑ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๔. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ	๒.๒ ความทนทาน แข็งแรง ๓. การตลาด ๓.๑ การศึกษาข้อมูล วิเคราะห์ความต้องการ ของตลาด ๓.๒ การทำบัญชี - การคิดต้นทุน/ กำไร - บัญชีรายรับ-จ่าย	๓. วิทยากรบรรยาย ให้ความรู้เรื่อง การตลาดและการทำ บัญชี		
รวม					๓	๖
					๙	

กระบวนการจัดการเรียนรู้

๑. การบรรยาย
๒. สาธิต/ทดลอง
๓. ฝึกปฏิบัติจริง
๔. ศึกษาจากผู้รู้ และวิทยากร

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร/ใบความรู้ เรื่องการทำเนื้อแดดเดียว
๒. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน/วิทยากร
๓. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เช่น สื่อจากอินเทอร์เน็ต

<https://www.youtube.com/watch?v=BSjARMU4sEs>

การวัดผลและประเมินผล

๑. การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
๒. การประเมินความรู้ทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๓. ผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตร วิชาการทำเนื้อแดดเดียว จำนวน ๙ ชั่วโมง

ระหว่างวันที่..... เดือน พ.ศ. ๒๕..... เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. – ๑๖.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน หมู่ที่ ตำบล..... อำเภอ..... จ.สุรินทร์

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	๐๙.๐๐ น. - ๑๖.๐๐ น.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเนื้อแดดเดียว - ความรู้เกี่ยวกับการทำเนื้อแดดเดียว - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ การประกอบอาชีพการทำเนื้อแดดเดียว - ช่องทางการประกอบอาชีพการทำเนื้อแดดเดียว - การบริหารต้นทุน - การออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ - ขั้นตอนการทำเนื้อแดดเดียว - การบรรจุภัณฑ์การทำเนื้อแดดเดียว	เรียน ๙ ชม. (จำนวน ๒ วัน)
.....	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	ช่องทางการจำหน่ายสินค้า - ให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า - บรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ - เรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยาการ	

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

...../...../.....