

การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
 หลักสูตร การทำไข่เค็มสมุนไพร จำนวน ๖ ชั่วโมง
 ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตงเจริญ



กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตาม ความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่างๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความ สอดคล้องกับแผน ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม แห่งชาติ ฉบับที่ ๑๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖-๒๕๗๐) นโยบายรัฐบาลด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากร มนุษย์ ที่มุ่งเน้นการพัฒนาเชิงคุณภาพในทุกช่วงวัย ช่วงวัยแรงงานยกระดับศักยภาพ ทักษะ และสมรรถนะ แรงงานสอดคล้องกับความต้องการของตลาดและช่วงวัยผู้สูงอายุ ส่งเสริมให้ผู้สูงอายุเป็นพลังในการขับเคลื่อน ประเทศ แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ. ๒๕๖๖-๒๕๗๐) โดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยพัฒนาทักษะ ความรู้ความสามารถและสมรรถนะในการปฏิบัติงานในแต่ละระดับการศึกษาตามระดับคุณวุฒิการ ศึกษาผ่าน ระบบการศึกษาและการเรียนรู้ที่มีความหลากหลาย ยืดหยุ่น ตอบสนองความต้องการของผู้เรียน ทั้งการศึกษา ในระบบ นอกกระบบ และตามอัธยาศัย

ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพ ให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาส ให้ ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตร การพัฒนาทักษะอาชีพ เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอบรมได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนา อาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน เน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็น ฐาน (Career – Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพ ด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อพัฒนาคน และสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

๕. ส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายของโครงการให้ได้รับความรู้ไปสร้างอาชีพเพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นำไปสู่การสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน

๖. สนับสนุนให้เกิดช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า และเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์จากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้และต่อยอดอาชีพให้มั่นคง

๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปทุกระดับที่อยู่ในกลุ่มวัยแรงงาน คือ

๑. กลุ่มผู้พิการ

๒. กลุ่มผู้สูงอายุ

๓. กลุ่มที่ไม่มีอาชีพ

๔. กลุ่มที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

๑) ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

๒) ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

วิธีการจัดการเรียนรู้

รูปแบบ การพัฒนาอาชีพระยะสั้นไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำไข่เค็ม สมุนไพร	๑.๑ บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมา	๔๐ นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<p>๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร</p> <p>๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรได้</p> <p>๑.๔ บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรได้</p>	<p>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร</p> <p>๑.๓ แหล่งเรียนรู้</p> <p>๑.๔ ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร</p>	<p>วิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่สามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</p> <p>๑.๓ ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p> <p>๑.๔ กำหนดทิศทางการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ</p> <p>ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p>		
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร	<p>๒.๑ บอกประวัติของการถนอมอาหาร การทำไข่เค็มสมุนไพรได้</p> <p>๒.๒ บอกอุปกรณ์ในการทำไข่เค็มสมุนไพรได้</p> <p>๒.๓ บอกการถนอมอาหาร การทำไข่เค็มสมุนไพรได้</p> <p>๒.๔ บอกวิธีการและขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพรได้</p> <p>๒.๕ บอกกระบวนการทำไข่เค็มสมุนไพร</p>	<p>๒.๑ ประวัติของการถนอมอาหาร การแปรรูป</p> <p>๒.๒ อุปกรณ์ในการทำไข่เค็มสมุนไพร๒.๓ การถนอมอาหาร การทำไข่เค็มสมุนไพร</p> <p>๒.๔ วิธีการและขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพร</p> <p>๒.๕ วิธีการบรรจุและการเก็บรักษา</p>	<p>๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการถนอมอาหาร การทำไข่เค็มสมุนไพร</p> <p>๒.๒ วิทยากรให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ ทักษะการทำไข่เค็มสมุนไพร</p> <p>๒.๓ วิทยากรให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามกระบวนการและขั้นตอนการทำโดยมีวิทยากรสาธิตและปฏิบัติ</p> <p>๒.๓ วิทยากรและผู้เรียนปฏิบัติด้วยการบรรจุผลิตภัณฑ์และการเก็บรักษาอาหาร</p>	๒๐ นาที	๔ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	๒.๖ บอกวิธีการบรรจุและการเก็บรักษาได้				
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร	๓.๑ สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ ๓.๒ สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ ๓.๓ สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ ๓.๔ การคิดต้นทุนการผลิต ราคาขายและการส่งเสริมการขาย ๓.๕ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	๓.๑ การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๒ การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม ๓.๓ การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน ๓.๔ การคิดต้นทุนการผลิต ราคาขายและการส่งเสริมการขาย ๓.๕ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย	๓.๑ การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๒ ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม ๓.๓ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน ๓.๔ การคิดต้นทุนการผลิต ราคาขายและการส่งเสริมการขาย ๓.๕ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	๓๐ นาที	-
๔. โครงการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร	๔.๑ เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้ ๔.๒ ตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ ประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการได้	๔.๑ การเขียนโครงการประกอบอาชีพเพื่อนำไปสู่การปฏิบัติจริง ๔.๒ การตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ การประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการ	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการประกอบอาชีพ ๔.๒ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเองและตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ และการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ	๓๐ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อบุคคล ได้แก่ ประชาชน, ภูมิปัญญา, ผู้รู้
๒. แหล่งเรียนรู้ในท้องถิ่น/สถานประกอบการ
๓. สิ่งพิมพ์ ได้แก่ เอกสาร/แผ่นพับ ใบความรู้
๔. เว็บไซต์/วีดีโอ/ยูทูป

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.๗ (๑))

๓. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.๑๐)

๔. แบบประเมินคุณธรรม

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพ

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม