

กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2561ภายใต้กรอบที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้นั่นคง มั่งคั่ง และมั่นคงอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว อาหารเพื่อการบริโภคประจำวันยังจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการบริโภคและความอยู่รอดของตนเองและคนในครอบครัว

ข้าวยาเหนมทอด หรือยาเหนมข้าวทอด เป็นการผสมผสานกันระหว่างยาเหนมกับ ข้าวทอด เป็นอาหารว่างที่มีรสชาติจัดจ้าน ข้าวทอด ประกอบไปด้วยข้าวหุงสุก พริกแกงเผ็ด มะพร้าวขูด ใบมะกรูดซอย ไข่ไก่ นำส่วนผสมต่างๆ คลุกเคล้าผสมให้เข้ากันและนำไปคลุกกับแป้งแล้วนำไปทอด และนำข้าวทอดมายำคลุกเคล้ารวมกับเหนมเปรี้ยวๆ หนังหมู ปูรสให้แซ่บ ทานคู่กับผักสด เช่น ใบชะพลู โหระพา สามารถจำหน่ายสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว และสามารถพัฒนาเป็นอาชีพที่มั่นคงต่อไปได้

หลักการของหลักสูตร

1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

2.เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

3.เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

4.เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการทำข้าวยาเหนมทอด
2. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพการทำข้าวยาเหนมทอด ที่สามารถสร้างรายได้
3. มีความรู้เรื่องการบรรจุภัณฑ์ และสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้
4. สามารถบอกช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	3	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	3	ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็น และความเป็นไปได้รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการการผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด
5. การนิเทศ ติดตามประเมินผลงานของผู้เรียน และให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนาการจัดกระบวนการเรียนรู้

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำข้าวยาเหนมทอดได้ 2. บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำข้าวยาเหนมทอดได้ 3. บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำข้าวยาเหนมทอด 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2. วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรม ประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์	30 นาที	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวยาเหนมทอด	1. บอกประวัติความเป็นมาของข้าวยาเหนมทอดได้ 2. บอกวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำข้าวยาเหนมทอดได้ 3. บอกวิธีการทำข้าวยาเหนมทอดได้ 4. มีทักษะในการทำข้าวยาเหนมทอด	1. ความเป็นมาของข้าวยาเหนมทอด 2. วัสดุ อุปกรณ์วัตถุดิบที่ใช้ในการทำข้าวยาเหนมทอด 3. การทำข้าวยาเหนมทอด - ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ - ขั้นตอนการทำเหนมหนังหมู - ขั้นตอนการทำข้าวทอด	1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความเป็นมาของข้าวยาเหนมทอด 2. วิทยากรบรรยายและสาธิตการทำข้าวยาเหนมทอด พร้อมทั้งจัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำ การเลือกวัตถุดิบ วิธีการทำ 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำข้าวยาเหนมทอด - การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ - การเตรียมวัตถุดิบ	1 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			-ขั้นตอนการทำยา แหม่มข้าวทอด -ขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพ 4. การฝึกปฏิบัติทำ ข้าวยาแหม่มทอด	-การฝึกทักษะทำแหม่ม หนังหมู -การฝึกทักษะทำข้าวทอด -การฝึกทักษะทำข้าว ทอดยาแหม่ม 4. วิทยาการประเมินผลงาน ของผู้เรียน		
3	การบรรจุภัณฑ์	1. บอกความหมาย ของบรรจุภัณฑ์ได้ 2. บอกวัสดุที่ใช้ทำ บรรจุภัณฑ์ได้ 3. สามารถ ออกแบบบรรจุ ภัณฑ์ที่เหมาะสมกับ ผลิตภัณฑ์ได้	1.บรรจุภัณฑ์ - ความหมายของ บรรจุภัณฑ์ - วัสดุที่ใช้บรรจุ ภัณฑ์ - การบรรจุภัณฑ์ 2. การออกแบบ ตราสินค้า	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจาก ใบความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์และ การออกแบบตราสินค้า 2. วิทยาการอธิบายและสาธิต เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์และ การออกแบบตราสินค้า 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การ บรรจุภัณฑ์และการ ออกแบบตราสินค้า 4. วิทยาการประเมิน ผลการ บรรจุภัณฑ์ของผู้เรียน	30นาที	30 นาที
4	การจัดจำหน่าย	สามารถบอกช่อง ทางการจำหน่าย ผลิตภัณฑ์ได้	1. การกำหนดราคา ขาย 2. การส่งเสริมการ ขาย 3. การจำหน่าย สินค้าออนไลน์	1. วิทยาการบรรยายให้ ความรู้การคิดต้นทุน การ กำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การ จำหน่ายสินค้าออนไลน์ 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษา และฝึก ปฏิบัติการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การ จำหน่ายสินค้าออนไลน์	1 ชั่วโมง	30นาที

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้เรื่องการทำข้าวยาแหม่มทอด
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ

3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. วัสดุฝึกทักษะอาชีพ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการฝึกปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินภาคทฤษฎีและการปฏิบัติ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลการประเมินความพึงพอใจระดับมากขึ้นไป ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80