

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรวิชา การทำผัดไทยโบราณ จำนวน ๙ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดพิจิตร



ความเป็นมา

นโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ภารกิจต่อเนื่องจัดการศึกษาอาชีวะเพื่อการทำงานอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีวะเพื่อการมีงานทำในกลุ่มอาชีพ เกษตรกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ รวมถึงการเน้นอาชีวะช่างพื้นฐาน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการและศักยภาพของแต่ละพื้นที่มีคุณภาพได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ สอดรับกับความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนาประเทศ ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้กับศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยจัดให้มีการส่งเสริมการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชน การพัฒนาหนึ่งตำบลหนึ่งอาชีพเด่น การประกวดสินค้าดีพรีเมียม การสร้างแบรนด์ของ สกร. รวมถึงการส่งเสริมการจัดหาช่องทางจำหน่ายสินค้าและผลิตภัณฑ์ และให้มีการกำกับ ติดตาม และรายงานผลการจัดการศึกษาอาชีวะเพื่อการมีงานทำอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง จึงได้จัดโครงการฝึกอาชีพหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรการทำอาหารว่าง เพื่อตอบสนองความต้องการของประชาชนและเป็นการส่งเสริมให้ประชาชนที่มีความสนใจสามารถนำความรู้ที่ได้รับการฝึกอาชีพและนำไปประยุกต์ใช้ในการสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

ในปัจจุบันอาชีพนี้ เป็นอีกหนึ่งอาชีพที่เป็นที่ต้องการของตลาด ลงทุนน้อย วิธีการทำไม่ยุ่งยาก และสามารถต่อยอดอาชีพได้หลายรูปแบบ ตามความต้องการของผู้บริโภค จึงเป็นช่องทางที่ดีอีกทางหนึ่งสำหรับคนที่กำลัง มองหาอาชีพเพื่อการสร้างรายได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นการจัดทำหลักสูตรกลุ่มอาชีพประเภทคหกรรมที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการ เรียนรู้การวัดผลและการประเมินผล

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อเพิ่มความรู้และประสบการณ์ และทักษะทางด้านการการทำผัดไทยโบราณ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจการทำผัดไทยโบราณ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถปฏิบัติการการทำผัดไทยโบราณ

เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๙ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี ๒ ชม.
๒. ภาคปฏิบัติ ๗ ชม.

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำการค้าผัดไทยโบราณ จำนวน ๓๐ นาที
 - ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำการค้าผัดไทยโบราณ
 - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำการค้าผัดไทยโบราณ
 - ความสำคัญและการนำผลผลิตในชุมชนมาเพิ่มมูลค่า
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำการค้าผัดไทยโบราณ จำนวน ๕ ชั่วโมง ๓๐ นาที
 - บอกวิธีการจัดเตรียม สถานที่ ในการประกอบ อาชีพการทำการค้าผัดไทยโบราณ
 - บอกขั้นตอนการ จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการทำการค้าผัดไทยได้
 - บอกขั้นตอนการทำการค้าผัดไทย ถูกต้องตามขั้นตอน
 - บอกวิธีการเพิ่มมูลค่า ของผลิตภัณฑ์ด้วยการ ออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำการค้าผัดไทยโบราณ จำนวน ๓ ชั่วโมง
 - การคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
 - เทคนิคการทำสินค้าออนไลน์
 - การถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์
 - การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้

ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/บัญชีครัวเรือน

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
๒. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็น และความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาค้นคว้าหาความรู้เพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
๓. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยแลกเปลี่ยนการเรียนรู้ร่วมกัน

โครงสร้างหลักสูตร

วิชา การทำผัดไทยโบราณ จำนวน ๙ ชั่วโมง



เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญ และประโยชน์ของการ ประกอบอาชีพของการทำการทำผ้าไทยโบราณ	๑.๑ ความสำคัญ และประโยชน์ของการประกอบ อาชีพ การของการทำการทำผ้าไทยโบราณ	๑ ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สถาน ประกอบการ สื่อของ จริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมา วิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	-
๒.ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ สามารถอธิบาย การเตรียมการ ประกอบอาชีพ การทำการทำผ้าไทยโบราณได้ ๒.๒ สามารถคัดเลือก วัตถุดิบ ส่วนผสม และ การทำความเข้าใจ สอดคล้อง วัตถุดิบได้ ๒.๓ สามารถบอก ขั้นตอน วิธีการทำการทำผ้าไทยโบราณได้	๒.๑ ขึ้นเตรียมการ ประกอบอาชีพ การทำการทำผ้าไทยโบราณ ๒.๒ การคัดเลือก วัตถุดิบในการ การทำการทำผ้าไทยโบราณ และการ ทำความสะอาดวัตถุดิบ ๒.๓ ความรู้ที่ เกี่ยวกับขั้นตอน วิธีการทำการทำผ้าไทยโบราณ	๑ การบรรยายให้ ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการ ประกอบ อาชีพ ๒.๑ ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิ ปัญญาท้องถิ่น ๓ ฝึกปฏิบัติจริง ๑) อธิบายขั้นตอนการ ทำการทำการทำผ้าไทยโบราณ ๒) ลงมือปฏิบัติ	๓๐ นาที	๖ ชั่วโมง

๓.การบริหารจัดการ	๓.๑ สามารถบริหารจัดการ การทำการทำผ้าไทยโบราณ ๓.๒ สามารถจัดการด้าน การตลาดการออกแบบบรรจุ ภัณฑ์และสามารถวางแผน เพื่อ การจำหน่ายได้	๓.๑ การบริหารจัดการ การทำการทำผ้าไทยโบราณ ๓.๒ การจัดการด้านการตลาด การออกแบบบรรจุภัณฑ์และ การวางแผน เพื่อการจำหน่าย	๓.๑ การบริหารจัดการ การผลิต จัดให้ผู้เรียน ๓.๒ การบริหารจัดการ การตลาด จัดให้ผู้เรียน ศึกษาการบริหารจัดการด้านบรรจุภัณฑ์ จัดให้ผู้เรียนได้ศึกษา ๓.๓ วัดและประเมินผล ตามหลักสูตรกำหนด	๑ ชั่วโมง	๑ ชั่วโมง
-------------------	---	--	--	-----------	-----------

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำการทำผัดไทยโบราณ
๒. แหล่งเรียน/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
๓. วิทยาการผู้เชี่ยวชาญ

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

เกณฑ์จากจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม