

หลักสูตร การถนอมอาหารด้วยการดอง จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา 9 การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตาม ความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความ สอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ดังนี้ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2561 - 2579) : ยุทธศาสตร์ที่ 3 ด้านการ พัฒนาและเสริมสร้าง ศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ :ด้านการพัฒนาศักยภาพคน ตลอดชีวิต แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 - 2570) : มิติปัจจัยผลักดันการพลิก โหม ประเทศ หมายความว่า 12 ไทยมีกำลังคนสมรรถนะสูง มุ่งเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ตอบโจทย์การพัฒนาแห่ง อนาคต โดยเพิ่มกำลังคนคุณภาพรองรับภาคการผลิตเป้าหมาย และพัฒนาระบบนิเวศเพื่อการเรียนรู้ตลอด ชีวิต นโยบายรัฐบาล : ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ ข้อ 2 การพัฒนาศักยภาพคน ตลอดชีวิตมุ่งเน้นการพัฒนาเชิงคุณภาพในทุกช่วงวัย ช่วงวัยแรงงานยกระดับศักยภาพ ทักษะ และ สมรรถนะ แรงงานสอดคล้องกับความต้องการของตลาด และช่วงวัยผู้สูงอายุ ส่งเสริมให้ผู้สูงอายุเป็นพลังในการ ขับเคลื่อน ประเทศ แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ. 2566 - 2570) : ประเด็น ที่ 2 พัฒนาและส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ที่มี คุณภาพ โดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ตรงตามความต้องการ ของตลาดแรงงานและการ พัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยพัฒนาทักษะความรู้ความสามารถ และสมรรถนะในการปฏิบัติงาน ในแต่ละระดับการศึกษาตามระดับคุณวุฒิการศึกษาผ่านระบบการศึกษา และการเรียนรู้ที่มีความหลากหลาย ยืดหยุ่น ตอบสนองความต้องการของผู้เรียน

ดังนั้น สกร.ระดับอำเภอโพทะเล จึงจัดทำหลักสูตรการถนอมอาหารด้วยการดอง เพื่อให้ประชาชนกลุ่ม สนใจได้เรียนรู้การถนอมอาหารด้วยการดอง และไว้รับประทานในครัวเรือน ลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ ในครัวเรือน และดำเนินชีวิตประจำวันอย่างพอเพียง และผู้เรียนยังได้ปฏิบัติจริง และประเมินผลตามสภาพจริง จึงทำให้ ผู้เรียนเกิดทักษะในการประกอบอาชีพและ ผู้เรียนสามารถนำเอาความรู้ที่ได้ไปใช้ประกอบเป็นอาชีพเสริมได้

หลักการของหลักสูตร

- 1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชา ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมี คุณธรรมจริยธรรม
- 2.เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่ายสถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
- 3.เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม
อย่างมี คุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. ความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไป
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการสร้างรายได้

ระยะเวลา

- จำนวน 6 ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
 - ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตรการถนอมอาหารด้วยการดอง จำนวน 6 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความเป็นมาและแนวทางการถนอมอาหารด้วยการดอง	1. บอกความเป็นมาของการถนอมอาหารด้วยการดองได้ 2. บอกทิศทางและความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพได้	1. ความเป็นมาของการประกอบอาหารถนอมอาหารด้วยการดอง 2. ทิศทางและอาชีพความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2. วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพที่เหมาะสม โดยคำนึงศักยภาพของตนเองได้	20 นาที	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพการถนอมอาหารด้วยการดอง	1. ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะเจตคติที่ดี	1. วัสดุอุปกรณ์ในการถนอมอาหารด้วยการดอง 2. วิธีการและขั้นตอนการถนอมอาหารด้วยการดอง -การดองผักกาด -การดองผัก 3 สี -การผสมน้ำดอง -การเลือกผักในชุมชน	1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารใบความรู้เกี่ยวกับการถนอมอาหารด้วยการดอง 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการถนอมอาหารด้วยการดอง พร้อมวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ	10 นาที	5 ชั่วโมง
3	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้ได้	1.บรรจุกัญท์ - ความสำคัญของบรรจุกัญท์ - วัสดุที่ใช้บรรจุกัญท์ รูปแบบการถนอมอาหารด้วยการดอง - การบรรจุกัญท์ 2.การคิดต้นทุนกำไรเพื่อการขายการถนอมอาหารด้วยการดอง 3.การส่งเสริมการขายผลิตภัณฑ์ การขายออนไลน์ การขายแบบพรีออเดอร์	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุกัญท์ 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการออกแบบบรรจุกัญท์ 3.ผู้เรียนสามารถออกแบบการขายออนไลน์ได้ 4. วิทยากรประเมินผลการบรรจุกัญท์ของผู้เรียน	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้การถนอมอาหารด้วยการดอง
2. ศึกษาจากวิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. ใบงาน / แบบทดสอบหลังเรียน

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. แบบประเมินความพึงพอใจ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ