

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพวิชาการแปรรูปฟักทองเพื่อสร้างอาชีพ จำนวน ๓๕ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงนาราง



ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ดังนี้ ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๗๙) : ยุทธศาสตร์ที่ ๓ ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ : ด้านการพัฒนาศักยภาพคนตลอดชีวิต แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖-๒๕๗๐) : มิติปัจจัยผลักดันการพลิกโฉมประเทศ หมายเหตุที่ ๑๒ ไทยมีกำลังคนสมรรถนะสูง มุ่งเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ตอบโจทย์การพัฒนาแห่งอนาคต โดยเพิ่มกำลังคนคุณภาพรองรับภาคการผลิตเป้าหมาย และพัฒนาระบบนิเวศเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต นโยบายรัฐบาล : ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ ข้อ ๒ การพัฒนาศักยภาพคนตลอดช่วงชีวิตมุ่งเน้นการพัฒนาเชิงคุณภาพในทุกช่วงวัย ช่วงวัยแรงงานยกระดับศักยภาพ ทักษะ และสมรรถนะแรงงานสอดคล้องกับความต้องการของตลาด และช่วงวัยผู้สูงอายุ ส่งเสริมให้ผู้สูงอายุเป็นพลังในการขับเคลื่อนประเทศ แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ.๒๕๖๖-๒๕๗๐) : ประเด็นที่ ๒ พัฒนาและส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ โดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนา เศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยพัฒนาทักษะความรู้ความสามารถและสมรรถนะในการปฏิบัติงาน ในแต่ละระดับ การศึกษาตามระดับคุณวุฒิการศึกษาผ่านระบบการศึกษาและการเรียนรู้ที่มีความหลากหลาย ยืดหยุ่น ตอบสนองความต้องการของผู้เรียน

ในพื้นที่อำเภอบึงนาราง จังหวัดพิจิตร มีการปลูกพืชเศรษฐกิจหลายชนิด แต่พบว่าผลผลิตฟักทองส่วนใหญ่ยังถูกจำหน่ายในรูปของผลสดเพียงอย่างเดียว ทำให้ราคาขายได้ต่ำ และไม่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่เกษตรกรได้อย่างเต็มที่ เกษตรกรยังขาดความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้หลากหลายและมีคุณภาพ จึงประสบปัญหาการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้ในราคาที่ไม่คุ้มต้นทุน ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงนาราง จึงเล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาศักยภาพแรงงานในชุมชนและการสร้างอาชีพเสริมให้แก่เกษตรกรและผู้สนใจ จึงจัดทำหลักสูตรอาชีพเรื่อง “การแปรรูปฟักทองเพื่อสร้างอาชีพ” ขึ้น เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้ตั้งแต่กระบวนการคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมการแปรรูป การออกแบบบรรจุภัณฑ์ ไปจนถึงการตลาดและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ เป็นต้น

หลักสูตรนี้สอดคล้องกับนโยบายของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ในการส่งเสริมอาชีพและสร้างรายได้ให้กับชุมชน ด้วยการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นอย่างยั่งยืน และช่วยยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนในพื้นที่ อีกทั้งยังตอบสนองต่อความต้องการของตลาดทั้งในและต่างประเทศ ที่ให้ความสำคัญกับผลิตภัณฑ์แปรรูปจากฟักทองซึ่งมีคุณค่าทางโภชนาการสูง และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคกลุ่มสุขภาพและกลุ่มผู้รักการทำอาหารบ้านเรือน นอกจากนี้ยังเน้นจัดการศึกษาที่ยืดหยุ่นที่

เป็นฐานในการพัฒนา (Area-based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career – Based Education) ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up - skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน และตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาล และยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ มีหลักการสำคัญในการจัดการเรียนรู้ ดังนี้:

๑. ยึดผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง – ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการเรียนรู้ทุกขั้นตอน ทั้งการเรียนรู้เชิงปฏิบัติ การคิดวิเคราะห์ และการนำเสนอผลงาน โดยคำนึงถึงความแตกต่างระหว่างบุคคล
๒. การเรียนรู้จากประสบการณ์จริง (Learning by Doing) – มุ่งเน้นการลงมือปฏิบัติจริงในทุกกระบวนการของการแปรรูปฟักทอง ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การผลิต ไปจนถึงการบรรจุและการตลาด
๓. เน้นการบูรณาการความรู้ – ผสมผสานความรู้จากหลายสาขา เช่น วิทยาศาสตร์อาหาร สุขอนามัย บรรจุภัณฑ์ และการตลาด เพื่อให้เกิดทักษะอาชีพที่ครบวงจร
๔. ส่งเสริมทักษะอาชีพและการพึ่งพาตนเอง – หลักสูตรออกแบบให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ได้ทันที เพื่อสร้างรายได้ ลดการพึ่งพาตลาดแรงงานภายนอก และส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน
๕. เชื่อมโยงกับบริบทของชุมชน – คำนึงถึงทรัพยากรในท้องถิ่น วัฒนธรรม และความต้องการของตลาดในพื้นที่ เพื่อนำไปสู่การพัฒนาอาชีพที่สอดคล้องกับบริบทของชุมชน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีทักษะในการแปรรูปฟักทองอย่างถูกวิธี สะอาด ปลอดภัย และมีคุณภาพ
๒. เพื่อเพิ่มมูลค่าผลผลิตฟักทองในท้องถิ่น ผ่านกระบวนการแปรรูปที่สร้างสรรค์และเหมาะสมกับตลาด
๓. เพื่อพัฒนาทักษะด้านการประกอบอาชีพอิสระ ส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถผลิตสินค้าจำหน่ายได้จริง
๔. เพื่อสนับสนุนให้เกิดการสร้างงาน สร้างรายได้ และลดปัญหาการว่างงานในชุมชน
๕. เพื่อสร้างความเข้มแข็งให้กับเศรษฐกิจรากฐาน โดยใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นอย่างมีประสิทธิภาพ

เป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

จำนวน ๓๕ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี : ๑๐ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ : ๒๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ ๑ ช่องทางการประกอบอาชีพการแปรรูปผักทองเพื่อสร้างอาชีพ จำนวน ๕ ชั่วโมง

๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาชีพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์เกษตร
๒. รูปแบบและประเภทของอาชีพ (อาชีพเสริม, อาชีพอิสระ, กลุ่มอาชีพชุมชน)
๓. ช่องทางการประกอบอาชีพ เช่น: ตลาดสดและร้านค้าในชุมชน ช่องทางออนไลน์ เช่น Facebook, LINE, Shopee การขายแบบพรีออเดอร์หรือรับผลิตตามสั่ง
๔. ปัจจัยความสำเร็จของการประกอบอาชีพ เช่น ความต้องการตลาด คุณภาพสินค้า การบริการลูกค้า

ระยะเวลา

เรื่องที่ ๒ ทักษะการประกอบอาชีพการแปรรูปผักทองเพื่อสร้างอาชีพ จำนวน ๒๕ ชั่วโมง

๑. หลักพื้นฐานของการแปรรูปอาหาร
๒. อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการแปรรูปผักทอง
๓. ขั้นตอนการแปรรูปผักทอง ผักทองทอดกรอบ เช่น รสปากี รสขิงแซ่บ รสพริก เป็นต้น
๔. หลักสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการผลิต

เรื่องที่ ๓ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการแปรรูปผักทองเพื่อสร้างอาชีพ จำนวน ๕ ชั่วโมง

๑. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน
๒. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย
๓. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน
๔. กำหนดทิศทางเป้าหมายและแผนการตลาด

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
๒. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้รวมทั้งการศึกษาค้นคว้าหาความรู้เพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
๓. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ- เรียนรู้จากวิทยากร- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ผู้รู้- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง- เรียนรู้จากกลุ่ม โดยแลกเปลี่ยนการเรียนรู้ร่วมกัน

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑. อธิบายความหมายและความสำคัญของการประกอบอาชีพได้ ๒. จำแนกประเภทของอาชีพที่เหมาะสมกับบริบทตนเองได้ ๓. วิเคราะห์และเลือกช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูปฟักทองได้อย่างเหมาะสม ๔. วางแผนแนวทางการประกอบอาชีพในชุมชนของตนเองได้เบื้องต้น	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาชีพด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์เกษตร ๒. รูปแบบและประเภทของอาชีพ (อาชีพเสริม, อาชีพอิสระ, กลุ่มอาชีพชุมชน) ๓. ช่องทางการประกอบอาชีพ เช่น: ตลาดสดและร้านค้าในชุมชน ช่องทางออนไลน์ เช่น Facebook, LINE, Shopee การขายแบบพรีออเดอร์หรือรับผลิตตามสั่ง ๔. ปัจจัยความสำเร็จของการประกอบอาชีพ เช่น ความต้องการตลาด คุณภาพสินค้า การบริการลูกค้า	การจัดการเรียนรู้ในหลักสูตรนี้เน้นให้ผู้เรียนได้เรียนรู้จากการปฏิบัติจริง (Learning by Doing) ควบคู่กับการเรียนรู้จากประสบการณ์และการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น เพื่อให้เกิดความเข้าใจและสามารถนำไปใช้ได้จริง ๑. การบรรยายและการอภิปราย ๒. อธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปฟักทองเพื่อสร้างอาชีพ ๓. เปิดโอกาสให้ผู้เรียนซักถาม แลกเปลี่ยนประสบการณ์ในชุมชน	๕ ชั่วโมง	-
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	๑. อธิบายหลักพื้นฐานในการแปรรูปฟักทองได้อย่างถูกต้อง ๒. ฝึกทักษะการแปรรูปฟักทองให้เป็นฟักทองทอดกรอบรสชาติต่างๆ ๓. ปฏิบัติการแปรรูปฟักทองตามขั้นตอนด้วยตนเองได้ ๔. ปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยและความปลอดภัยในกระบวนการผลิตได้อย่างเหมาะสม	๑. หลักพื้นฐานของการแปรรูปอาหาร ๒. อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการแปรรูปฟักทอง ๓. ขั้นตอนการแปรรูปฟักทอง ฟักทองทอดกรอบ เช่น รสปลาปริง รสขิงแซ่บ รสبابี้คว เป็นต้น ๔. หลักสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการผลิต	๑. วิทยากรให้ความรู้ ๒. การสาธิต (Demonstration) ผู้สอนสาธิตขั้นตอนการแปรรูปฟักทอง อย่างเป็นลำดับ พร้อมอธิบายเทคนิคที่สำคัญ ๓. การฝึกปฏิบัติ (Workshop/Practice) ๓.๑ ผู้เรียนฝึกการแปรรูปฟักทองด้วยตนเองในแต่ละประเภท โดยมีผู้สอนคอยแนะนำใกล้ชิด ๓.๒ ปฏิบัติงานจริง เพื่อเสริมทักษะการทำงานเป็นทีม	-	๒๕ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				๒.๓ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน		
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๑.สามารถสำรวจและศึกษาทำเลที่ตั้งได้ ๒. สามารถคิดคำนวณต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคาขายการส่งเสริมการขายได้ ๓. สามารถศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ ๔.สามารถกำหนดทิศทางการเป้าหมายและแผนการตลาดได้	๑ วิธีการแปรรูปฟักทองเพื่อสร้างอาชีพ ๒ เทคนิคการจัดแต่งและบรรจุภัณฑ์ให้สวยงาม ๓.การควบคุมคุณภาพและความสะอาด ๔.การเก็บรักษาให้คงคุณภาพ ๕.การควบคุมต้นทุนและวัตถุดิบ ๖.การตั้งราคาขาย ๗.การคำนวณต้นทุน/กำไร ๘.การสร้างแบรนด์และทำตลาดออนไลน์ ๙.การขายผ่านช่องทางต่าง ๆ (ออฟไลน์/ออนไลน์)	๑ วิทยาการให้ความรู้ ๒.การประเมินผลงาน ๓.ตรวจสอบคุณภาพของขนมที่ทำทั้งในด้านรสชาติ รูปร่าง ความสะอาด และการจัดบรรจุ ๔.ให้ผู้เรียนประเมินตนเองและรับข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุง ๕.การประยุกต์ใช้ความรู้ ๖.แนะนำการตั้งราคาขาย การคำนวณต้นทุน-กำไร และการวางแผนการตลาด ๗.ให้ผู้เรียนเสนอแนวทางการนำไปใช้จริง เช่น การทำเป็นอาชีพเสริมในครัวเรือน ๓.๒ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน	๕ ชั่วโมง	-

สื่อการเรียนรู้

๑. แหล่งเรียนรู้,อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
๒. วิทยาการผู้เชี่ยวชาญ
๓. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การฝึกปฏิบัติจริง
๒. ชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีชิ้นงานจากการฝึก

หมายเหตุ : สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม