

หลักสูตรต่อเนื่อง
หลักสูตร การทำชาลาเปาไส้หมูสับ จำนวน ๖ ชั่วโมง
ด้านพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสามง่าม

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน การจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบัน มนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีวิต และชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ดีกว่าเป็นภาระหนัก คือ อาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือมาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

การพัฒนาหลักสูตรอาชีพจัดทำขึ้นโดยทบทวนการศึกษา สำนวน และวางแผนทางการพัฒนาด้านโครงสร้างพื้นฐาน การพัฒนาเกษตรกรรม และการพัฒนาด้านการจัดการแบบบูรณาการ โดยใช้หลักกระบวนการ “ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง” มาจัดกระบวนการเรียนรู้ ให้เกิดความเข้มแข็ง และยั่งยืน ในการประกอบอาชีพ จึงได้จัดทำหลักสูตรการประกอบอาชีพการทำชาลาเปาไส้หมูสับ โดยมีจุดมุ่งหมายหลักเพื่อให้ท้องถิ่น และหน่วยงานในท้องถิ่นมีส่วนร่วมในการพัฒนาอาชีพ เป็นการสร้างรายได้ ลดรายจ่ายในครัวเรือนและการขยายโอกาสในการเข้าถึงแหล่งทุนต่างๆ ควบคู่กับการฟื้นฟู ไปพร้อมกับการพัฒนาด้านคุณธรรม จริยธรรม ในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ มีหลักการดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่น ด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการเรียนรู้ การวัดและประเมินผล ด้านการจัดการและบริการ โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศและทำเล ที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของประชาชน และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึก ความเป็นคนรักครอบครัวตนเอง ผู้อื่นและสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๔. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

๕. เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำซาลาเปาไส้หมูสับ

๒. มีทักษะในการเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้

๓. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ

๔. มีความตระหนักเห็นคุณค่าความสำคัญของการนำทรัพยากรในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์

๕. สามารถนำสินค้าไปจำหน่ายผ่านสื่อออนไลน์ได้

๖. สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่ายเพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจ

๗. มีความพึงพอใจในการฝึกอาชีพ หลักสูตร การทำซาลาเปาไส้หมูสับ

เป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

- ภาคปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำซาลาเปาไส้หมูสับ	๑.บอกความสำคัญของการทำซาลาเปาไส้หมูสับ ๒.บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำซาลาเปาไส้หมูสับได้แก่การลงทุนดูแลรักษา ทุน และตรวจสอบได้ ๓.บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ ๔. บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำซาลาเปาไส้หมูสับ	๑.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำซาลาเปาไส้หมูสับ ๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำซาลาเปาไส้หมูสับ ๑.๒ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำซาลาเปาไส้หมูสับ -ความต้องการของตลาด - การใช้แรงงาน -การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ - การเลือกทำเลที่ตั้ง ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ทิศทางการประกอบอาชีพการทำซาลาเปาไส้หมูสับ	๑.ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการสื่อของจริงสื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๒.วิเคราะห์อาชีพที่สามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๓.ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก ๔.ครูผู้สอนและผู้รู้ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการทำซาลาเปาไส้หมูสับ ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้างเจ้าของกิจการร่วมทุน พ่อค้าคนกลาง แปรรูปผลิตภัณฑ์ ฯลฯ โดยคำนึงถึงความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ ความคุ้มค่า และความต้องการของตลาด	๓๐ นาที	
๒	ทักษะการประกอบอาชีพการทำซาลาเปาไส้หมูสับ	๑.เตรียมการประกอบอาชีพการทำซาลาเปาไส้หมูสับได้แก่ สถานที่	๒.ทักษะการประกอบอาชีพการทำซาลาเปาไส้หมูสับ			๕ ชั่วโมง

		พื้นที่ คัดเลือกวัสดุ การทำหรือจัดหา วัสดุ และความรู้ที่ เกี่ยวข้องได้ ๒.สามารถทำ ซาลาเปาไส้หมูสับ	๒.๑ขั้นเตรียมการ ประกอบอาชีพการ ทำซาลาเปาไส้หมูสับ -สถานที่พื้นที่/การทำ ซาลาเปาไส้หมูสับ -การคัดเลือกวัสดุ อุปกรณ์ -การจัดหาการทำ ซาลาเปาไส้หมูสับ -ความรู้ที่เกี่ยวข้องใน การทำซาลาเปาไส้ หมูสับ ๒.๒ประกอบอาชีพ การทำซาลาเปาไส้ หมูสับ ๒.๓ขั้นตอนการทำ ซาลาเปาไส้หมูสับ			
๓	การบริหารจัดการ การ ประกอบอาชีพการทำ ซาลาเปาไส้หมูสับ	๑. สามารถคำนวณ ต้นทุนกำไรในการ ประกอบอาชีพได้ ๒.สามารถเทคนิค การขายสินค้า ออนไลน์ได้ ๓.ผู้เรียนสามารถ ถ่ายภาพเพื่อ ประชาสัมพันธ์ สินค้าออนไลน์ได้ ๔.สามารถการ สร้างมูลค่าสินค้า บนอินเทอร์เน็ตได้ ๕.สามารถนำ ความรู้ไปใช้ในชีวิต ประจำวันเพื่อลด รายจ่ายเพิ่มรายได้ ตามหลักปรัชญา ของเศรษฐกิจ	๓. การบริหารจัดการ การประกอบอาชีพ การทำซาลาเปาไส้ หมูสับ ๓.๑การคำนวณ ต้นทุนกำไรในการ ประกอบอาชีพ ๓.๒เทคนิคการขาย สินค้าออนไลน์ ๓.๓การถ่ายภาพเพื่อ ประชาสัมพันธ์สินค้า ออนไลน์ ๓.๔การสร้างมูลค่า สินค้าบนอินเทอร์เน็ต ๓.๕ การนำความรู้ไป ใช้ในชีวิตประจำวัน เพื่อลดรายจ่ายเพิ่ม รายได้ตามหลัก	๑.การคำนวณต้นทุนกำไร ในการประกอบอาชีพ ๒.การกำหนดและการ ควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ ๓.การถ่ายภาพเพื่อ ประชาสัมพันธ์สินค้า ออนไลน์ ๔.การสร้างมูลค่าสินค้า บนอินเทอร์เน็ต ๕.การนำความรู้ไปใช้ใน ชีวิตประจำวันเพื่อลด รายจ่ายเพิ่มรายได้ตาม หลักปรัชญาของ เศรษฐกิจพอเพียงบัญชี ครัวเรือน		๓๐ นาที

		พอเพียงบัญชี ครัวเรือน	ปรัชญาของเศรษฐกิจ พอเพียงบัญชีครัวเรือ			
--	--	---------------------------	---	--	--	--

สื่อการเรียนรู้

- ๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำซาลาเปาไส้หมูสับ
- ๒. แหล่งเรียนรู้, อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
- ๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

- ๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- ๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- ๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
- ๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
- ๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ