

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตร วิชาการถนอมอาหารด้วยวิธีการแปรรูป จำนวน 9 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอองเจริญ



กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา 9 การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตาม ความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่างๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความ สอดคล้องกับแผน ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม แห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566-2570) นโยบายรัฐบาลด้านการพัฒนา และเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากร มนุษย์ ที่มุ่งเน้นการพัฒนาเชิงคุณภาพในทุกช่วงวัย ช่วงวัยแรงงานยกระดับศักยภาพ ทักษะ และสมรรถนะ แรงงานสอดคล้องกับความต้องการของตลาด และช่วงวัยผู้สูงอายุ ส่งเสริมให้ผู้สูงอายุเป็นพลังในการขับเคลื่อน ประเทศ แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ. 2566-2570) โดยผลิต และพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนา เศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยพัฒนาทักษะ ความรู้ความสามารถและสมรรถนะในการปฏิบัติงานใน แต่ละระดับการศึกษาตามระดับคุณวุฒิการ ศึกษาผ่าน ระบบการศึกษาและการเรียนรู้ที่มีความหลากหลาย ยืดหยุ่น ตอบสนองความต้องการของผู้เรียน ทั้งการศึกษา ในระบบ นอกกระบบ และตามอัธยาศัย

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัด กิจกรรมฝึกอาชีพ ให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาส ให้ ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มี คุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตร การพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้ สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้าง อาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญา ท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่ วิสาหกิจชุมชน เน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based Development) ใช้ หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career – Based Education) ในหลักสูตร 5 กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพ ด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตร กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่ม อาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการ พัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่ สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและ ตลาดแรงงาน เพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่ แข็งแกร่งของประเทศ

จากความสำคัญข้างต้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอองเจริญ ดำเนินการจัดกิจกรรม ส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน รูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตรวิชาการถนอมอาหารด้วยวิธีการแปรรูป จำนวน 9 ชั่วโมง เพื่อเป็นการพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนในพื้นที่ และสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับจากการ อบรมไปพัฒนาอาชีพในชุมชนที่หลากหลาย มีรายได้มากยิ่งขึ้น

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษา นอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์
5. ส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายของโครงการให้ได้รับความรู้ไปสร้างอาชีพเพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นำไปสู่การสร้างเสริมความเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน
6. สนับสนุนให้เกิดช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า และเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์จาก โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมายคือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

วิธีการจัดการเรียนรู้

รูปแบบกลุ่มสนใจ

ระยะเวลา

- จำนวน 9 ชั่วโมง
- ทฤษฎี 2 ชั่วโมง
 - ปฏิบัติ 7 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการถนอมอาหารด้วยวิธีการแปรรูป 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพ 1.4 บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน	30 นาที	-

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	1. บอกวิธีการเตรียมพื้นที่ วัสดุอุปกรณ์ และเครื่องมือในการถนอมอาหารด้วยวิธีการแปรรูปได้ 2. จัดทำถนอมอาหารด้วยวิธีการแปรรูปตามขั้นตอนได้ถูกต้อง 3. เก็บรายละเอียดของงานได้เรียบร้อยสวยงาม 4. สรุปขั้นตอนและเทคนิคการถนอมอาหารด้วยวิธีการแปรรูปได้ครบทุกขั้นตอน	1. การเตรียมพื้นที่ 2. การเตรียมความพร้อม 3. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์เครื่องมือ 4. วิธีการผลิต 5. อันตรายจากการใช้เครื่องมือการถนอมอาหารด้วยวิธีการแปรรูป 3. เก็บรายละเอียดของงานได้เรียบร้อยสวยงาม 4. สรุปขั้นตอนและเทคนิคการถนอมอาหารด้วยวิธีการแปรรูปได้ครบทุกขั้นตอน	1. ผู้เรียนศึกษาใบความรู้เกี่ยวกับการถนอมอาหารด้วยวิธีการแปรรูปได้ถูกวิธี 2. ผู้เรียนศึกษาดูงานและสัมภาษณ์/สนทนากับผู้ประกอบการ 3. ผู้เรียนชมการสาธิตของวิทยากรพร้อมสัมภาษณ์ ขั้นตอนและวิธีการผลิตทุกขั้นตอน 4. ผู้เรียนรู้วิธีวิธีการถนอมอาหารด้วยวิธีการแปรรูป	30 นาที	5 ชั่วโมง
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	1. คำนวณพื้นที่และราคาค่าแรง ค่าวัสดุ ในการถนอมอาหารด้วยวิธีการแปรรูปได้ 2. หาลูกค้าและประชาสัมพันธ์การถนอมอาหารด้วยวิธีการแปรรูปได้ 3. อธิบายมาตรฐานของการผลิตได้ 4. เปรียบเทียบราคาต่อราคากับลูกค้าได้อย่างราบรื่นและเป็นที่พึงพอใจของลูกค้า	1. การคำนวณต้นทุนในการผลิตการถนอมอาหารด้วยวิธีการแปรรูป 2. การประชาสัมพันธ์และการหาลูกค้า 3. การควบคุมมาตรฐานของการบริการ 4. การเปรียบเทียบราคาต่อราคากับลูกค้า	1. ผู้เรียนศึกษาใบความรู้เรื่องการคำนวณต้นทุนการผลิต การหาลูกค้า การประชาสัมพันธ์ มาตรฐานของ การบริการ และการเจรจาต่อรองราคา 2. ผู้เรียนฝึกคำนวณราคาค่าแรง และวัสดุ การหา ลูกค้า และวิธีการประชาสัมพันธ์ 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติงานและฝึกเจรจาต่อรองราคากับ ลูกค้า โดยใช้	30 นาที	1.30 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		5. สรุปกระบวนการบริหาร จัดการในการถนอมอาหารด้วยวิธีการแปรรูปได้		ราคากับ ลูกค้า โดยใช้ บทบาทสมมติ และ สถานการณ์จริง 4. ผู้เรียน และผู้สอนสรุปกระบวนการบริหาร จัดการในการถนอมอาหารด้วยวิธีการแปรรูปได้		
4	โครงการประกอบอาชีพ	1. บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้ 2. บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 3. อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 4. บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้ 5. เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้ 6. ตรวจสอบความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพได้	1. ความสำคัญของโครงการอาชีพ 2. ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 3. องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4. การเขียนโครงการอาชีพ 5. การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ	1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี แนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสมและถูกต้อง 3. จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการอาชีพ 4. กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ	30 นาที	30 นาที

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้ / แผ่นพับ
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. เว็บไซต์/ วิดีโอ/ ยูทูบ

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง แบบ กศน.ตน.7 (1)
3. แบบประเมินความพึงพอใจ แบบ กศน.ตน.10
4. แบบประเมินคุณธรรม

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร (แบบ กศ.ตน.7 (2)) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีความพึงพอใจในระดับดีขึ้นไปไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
4. มีผลการประเมินคุณธรรมการศึกษาต่อเนื่อง ไม่น้อยกว่า 6 ข้อ