

กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2561ภายใต้กรอบที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวที โลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชน ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคน ไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มั่นคง มั่งคั่ง และมีการทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ นอกจากนี้ จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว อาหารเพื่อการบริโภคประจำวันยังจำเป็นอย่าง ยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการบริโภคและความอยู่รอดของตนเองและ คนในครอบครัว

บลูเบอร์รี่ชีสพาย เป็นขนมหวาน ที่ทำด้วยตัวบลูเบอร์รี่ ผลไม้ที่มีรสชาติเปรี้ยวอมหวาน ตัดกับความหอม มันของชีสพาย และแครกเกอร์ด้านล่างที่รสสัมผัสที่กรุบกรอบ ทำให้มีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ ทำง่ายไม่ต้องใช้การ อบหรือหนึ่ง วัตถุดิบหาได้จากร้านจำหน่ายอุปกรณ์การทำเบเกอรี่ในชุมชน การทำบลูเบอร์รี่ชีสพายเป็นอาหาร ว่างสามารถพัฒนาเป็นอาชีพในการสร้างรายได้ที่มั่นคงต่อไป

หลักการของหลักสูตร

- 1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาที่ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
- 2.เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
- 3.เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
- 4.เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการทำขนมเบอรรี่ชีสพาย
2. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมีค่า
3. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
4. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	5	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็น และความเป็นไปได้รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการการผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด
5. การนิเทศ ติดตามประเมินผลงานของผู้เรียน และให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนาการจัดกระบวนการเรียนรู้

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมบลูเบอร์รี่ชีสพายได้ 2. บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำขนมบลูเบอร์รี่ชีสพายได้ 3. บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมบลูเบอร์รี่ชีสพาย 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2. วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ	15 นาที	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมบลูเบอร์รี่ชีสพาย	1. บอกประวัติการทำขนมบลูเบอร์รี่ชีสพาย 2. บอกอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมบลูเบอร์รี่ชีสพายได้ 3. บอกวิธีการทำขนมบลูเบอร์รี่ชีสพายได้	1. ความเป็นมาของขนมบลูเบอร์รี่ชีสพาย 2. อุปกรณ์ในการทำขนมบลูเบอร์รี่ชีสพาย 3. วิธีการทำขนมบลูเบอร์รี่ชีสพาย	1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความเป็นมาของขนมบลูเบอร์รี่ชีสพาย 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำ พร้อมวิธีการทำ และฝึกปฏิบัติการทำขนมบลูเบอร์รี่ชีสพาย	15 นาที	3 ชั่วโมง
3	การบรรจุภัณฑ์	1. บอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้ 2. บอกวัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์ได้ 3. สามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้	1.บรรจุภัณฑ์ - ความหมายของบรรจุภัณฑ์ - วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ - การเลือกบรรจุภัณฑ์	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์และการออกแบบตราสินค้า 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์และการออกแบบตราสินค้า	15 นาที	30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			2. การออกแบบตราสินค้า	3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การบรรจุภัณฑ์และการออกแบบตราสินค้า		
4	การจัดจำหน่าย	สามารถบอกช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้	1. การกำหนดราคาขาย 2. การส่งเสริมการขาย 3. การจำหน่ายสินค้าออนไลน์	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้การคิดต้นทุน การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การจำหน่ายสินค้าออนไลน์ 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษา และฝึกปฏิบัติการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การจำหน่ายสินค้าออนไลน์	15 นาที	30 นาที

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. วัสดุฝึกทักษะอาชีพ

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการฝึกปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินภาคทฤษฎีและการปฏิบัติ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลการประเมินความพึงพอใจระดับมากขึ้นไป ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการจัดตั้งกลุ่ม / ในสมัครผู้เรียน / แบบสำรวจความต้องการเรียนรู้
2. แบบประเมินความพึงพอใจ
3. แบบประเมินผลและรายงานผล

การเทียบโอน

-