

หลักสูตรการทำข้าวตังหน้าหมูหยอง จำนวน 6 ชั่วโมง

แบบ กศ.ตน.15

กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ เป็นอีกหน่วยงานที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการจัดการศึกษา กลุ่มเป้าหมายผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือผู้ที่มีอาชีพแต่ต้องการพัฒนาอาชีพของตนเองให้มั่นคง การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และ ส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน

การพัฒนาหลักสูตรและวิธีการจัดสาระกระบวนการเรียนการสอนจะต้องสอดคล้องกับทฤษฎีหลักสูตร ตาม แนวทางการจัดการศึกษาผู้ใหญ่ ตลอดจนธรรมชาติการเรียนรู้ของกลุ่มเป้าหมาย โดยใช้หลักการและศาสตร์ การเรียนรู้ของผู้ใหญ่ รวมทั้งผู้สอนก็ต้องมีความรู้ในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่เหมาะสมกับผู้เรียนการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพ เป็นการศึกษาเพื่อพัฒนาความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพของบุคคล และกลุ่มบุคคล ซึ่งมีจุดประสงค์ในชีวิตที่แตกต่างกัน และเร่งรัดส่งเสริม พัฒนาการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ที่สอดคล้องกับศักยภาพของบุคคลและชุมชน เพื่อเป็นการตอบสนองนโยบายและขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ของ กระทรวงศึกษาธิการ สำนักงาน กศน. ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษา เกี่ยวกับการจัดการศึกษา อาชีพมาสู่การปฏิบัติ เพื่อจัดการศึกษาการประกอบอาชีพการทำข้าวตังหมูหยอง ซึ่งเป็นอาหารที่คนทุกภาคนิยม รับประทาน เป็นอาหารหลัก อาหารว่าง เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิตของมนุษย์ รสชาติและ รูปแบบที่มีความหลากหลายสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทุกเพศ ทุกวัย ทุกโอกาส และ ยังเป็น อาชีพที่มีวัตถุดิบในชุมชน ซึ่งขายได้ตามแหล่งชุมชน และสถานที่ท่องเที่ยวทั่วไป สามารถสร้างรายได้อย่างมั่นคง ให้กับผู้ที่ไม่มีอาชีพ และผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตตนเอง ชุมชน และสังคม เพื่อสร้างอาชีพโดยสร้างความร่วมมือกับภาคเอกชนและภาคส่วนอื่นๆ ตลอดจนประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อ ต่างๆ เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายให้มากขึ้น ดังนั้น จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาการทำข้าวตังหน้าหมูหยอง เพื่อฝึก ทักษะอาชีพ สามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชน หรือลดรายจ่ายให้แก่ครอบครัว และเป็นการนำทรัพยากร ใน พื้นที่มาใช้ประโยชน์ได้

หลักการของหลักสูตร

1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาปฏิบัติไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

2.เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

3.เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

4.เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการทำข้าวตังหน้าหมูหยอง
2. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมีคั่ง
3. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
4. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	5	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำข้าวตังหน้าหมูหยองได้ 2. บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำข้าวตังหน้าหมูหยองได้ 3. บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำข้าวตังหน้าหมูหยอง 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2. วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ	15 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวตังหน้าหมูหยอง	1. บอกประวัติการทำข้าวตังหน้าหมูหยอง 2. บอกอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำข้าวตังหน้าหมูหยองได้ 3. บอกวิธีการทำข้าวตังหน้าหมูหยองได้	1. ความเป็นมาของข้าวตังหน้าหมูหยอง 2. วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ในการทำข้าวตังหน้าหมูหยอง 3. วิธีการทำข้าวตังหน้าหมูหยองและ การตรวจสอบคุณภาพ	1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความเป็นมาของข้าวตังหน้าหมูหยอง 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำ พร้อมวิธีการทำ 3. ฝึกปฏิบัติการทำข้าวตังหมูหยอง	15 นาที	3 ชั่วโมง
3	การบรรจุภัณฑ์	1. บอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้ 2. บอกวัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์ได้ 3. สามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้	1.บรรจุภัณฑ์ - ความหมายของบรรจุภัณฑ์ - วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ - การบรรจุภัณฑ์ 2. การออกแบบตราสินค้า	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์และการออกแบบตราสินค้า 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์และการออกแบบตราสินค้า 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การบรรจุภัณฑ์และการออกแบบตราสินค้า 4. วิทยากรประเมิน ผลการบรรจุภัณฑ์ของผู้เรียน	15 นาที	1 ชั่วโมง
4	การจัดจำหน่าย	สามารถบอกช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้	1. การกำหนดราคาขาย 2. การส่งเสริมการขาย 3. การจำหน่ายสินค้าออนไลน์	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การจำหน่ายสินค้าออนไลน์ 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษา และฝึกปฏิบัติการกำหนดราคาขาย การจำหน่ายสินค้าออนไลน์	15 นาที	1 ชั่วโมง

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

-