

หลักสูตรอาชีพ หลักสูตรพัดไทยโบราณ จำนวน ๕ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

สังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความรอด เป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์ เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ ซึ่งการทำพัดไทยได้รับอิทธิพลมาจากการใช้เสนกวดยเดี่ยวของจีนมาประกอบอาหาร โดยเป็นที่รู้จักและแพร่หลายตั้งแต่สมัย จอมพล ป. พิบูลสงคราม ที่ได้รับแรงศรัทธาจากคนไทยหันมารับประทานพัดไทย เพราะเป็นการสร้างความสามัคคีและความรักชาติ รวมทั้งลดการบริโภคข้าวในช่วงเศรษฐกิจตกต่ำอันเนื่องมาจากภาวะสงคราม พัดไทย pad thai ถือเป็นเมนูอาหารประจำชาติไทย ที่เป็นชิกเนเจอร์ และโด่งดังไปทั่วโลก เป็นเมนูที่นักท่องเที่ยวทั่วโลกถ้าได้มาเยือนประเทศไทยต้องกินให้ได้ โดยเมนูพัดไทยเป็นอาหารที่ได้รับอิทธิพลจากอาหารจีน แต่เดิมเรียกอาหารชนิดนี้ว่า “ก้วยเตี่ยวผัด” ต่อมาได้เปลี่ยนชื่อเป็นพัดไทย มีรสชาติเปรี้ยว หวาน เค็ม เผ็ด ครบรส ตามแบบฉบับรสชาติของคนไทยแท้ๆ พัดไทย หมายถึง อาหารประเภทผัดที่นำเอาก้วยเตี่ยวเส้นเล็กแบน มาผัดกับกระเทียม เต้าหู้ หัวไชโป๊สับ ถั่วงอก กุยช่าย ไข่ กุ้งแห้งปรุงรสด้วยน้ำมะขามเปียก น้ำตาลปีบ น้ำปลา พริกแห้งป่น เติมน้ำมันด้วยถั่วลิสงคั่ว ปนหยาบ รับประทานกับหัวปลี ใบบัวบก กุยช่ายและถั่วงอก สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้าง ศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเอง หรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มี มาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมายที่สามารถเข้าเรียนในหลักสูตร ได้แก่ ผู้ที่ไม่มี อาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และ ประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

ดังนั้น สกร.ระดับอำเภอโพทะเล จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชา หลักสูตรพัดไทยโบราณ เพื่อฝึกทักษะอาชีพ สามารถ สร้างรายได้ให้กับประชาชน ซึ่งเป็นอาชีพเสริมลดรายจ่ายให้แก่ครอบครัว และเป็นการนำวัตถุดิบ ทรัพยากร ใน ชุมชนมาใช้ประโยชน์ต่อการอุปโภค บริโภคในชุมชน

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรวิชา พัดไทยโบราณ มีหลักการจัดการเรียนรู้ ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่นในเนื้อหาสาระการเรียนรู้ และกระบวนการจัดการเรียนรู้
๒. มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึง และเท่าเทียมกัน เป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพ ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง และยั่งยืนในอาชีพ
๔. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายในการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ

จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรวิชา ผัดไทยโบราณ มุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีศักยภาพในการประกอบอาชีพ ดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชา ผัดไทยโบราณ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพหลักสูตรวิชา ผัดไทยโบราณ และสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

เป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตร ผักไทยโบราณ ประกอบด้วยเนื้อหา ๓ เรื่อง จำนวน ๕ ชั่วโมง ดังนี้

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพ ผักไทยโบราณ	๑.๑ บอก ความสำคัญ ในการ ประกอบอาชีพ ผักไทยโบราณ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพพืช ผักไทยโบราณ ๑.๓ บอกทิศทางการพัฒนาการ ประกอบอาชีพ ผักไทยโบราณ	๑. ความสำคัญของการประกอบอาชีพผักไทยโบราณ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ผักไทยโบราณ ๒.๑ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับ การประกอบอาชีพการ ผักไทยโบราณ ๒.๒ ลักษณะของผู้บริโภค ๒.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ ผักไทยโบราณ	๑.วิทยากรบรรยายให้ ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการผักไทยโบราณ และทำ แบบทดสอบก่อนเรียน	๓๐ นาที	-
๒.	ทักษะการประกอบ การทำผักไทยโบราณ	๒.๑ บอกอุปกรณ์ในการทำผักไทยโบราณ	๒.๑ อุปกรณ์และขั้นตอน ในผักไทยโบราณ ๒.๒ ลงมือปฏิบัติการทำผักไทยโบราณ	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการ ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ ๒.๓ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุและฝึกปฏิบัติ	-	๓ ชั่วโมง
๓.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำ ผักไทยโบราณ	๓.๑ สามารถคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพได้ ๓.๒สามารถนำความรู้ไปใช้ใน ชีวิตประจำวัน เพื่อ ลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญา ของ เศรษฐกิจพอเพียง/ บัญชีครัวเรือนได้	๓.๑ การคำนวณต้นทุน กำไรในการประกอบ อาชีพ ๓.๒ การนำความรู้ไปใช้ ในชีวิตประจำวันเพื่อ ลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ ตามหลักปรัชญาของ เศรษฐกิจพอเพียง/ บัญชีครัวเรือน	๓.๑ จัดให้ผู้เรียนดำเนินการคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า ๓.๒จัดให้ผู้เรียนศึกษาการนำความรู้ไปใช้ใน ชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตาม หลักปรัชญาของ เศรษฐกิจพอเพียง/บัญชี ครัวเรือนและฝึกปฏิบัติ		๑ ชั่วโมง
๔	การติดตามและประเมินผลการฝึกทักษะการทำ ผักไทยโบราณ	๔. ติดตามผู้รับการอบรม สามารถ นำความรู้ไป ประยุกต์ใช้ ใน ชีวิตประจำวันได้	๔.๑ ความรู้ความเข้าใจ ในการทำผักไทยโบราณ ๔.๒ ทักษะการปฏิบัติ ๔.๓ คุณภาพของผลงาน/ ผลการปฏิบัติ ๔.๔ แบบประเมินความ พึงพอใจ	๑. ผู้เรียนสามารถมีผลงานที่ปฏิบัติ ๒. ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน ๓. ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ	๓๐ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารใบความรู้ประกอบการบรรยายและสาธิตอาชีพ
๒. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

หมายเหตุ : สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม