

กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

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

หอยทอดกระทะร้อน เป็นอาหารจีนชนิดหนึ่งซึ่งเมนูหอยทอดประกอบด้วย แป้ง ไข่ และหอย หอยทอดมี สองชนิดคือแบบแป้งกรอบ และแบบแป้งนิ่ม ในปี พ.ศ. 2560 สภาอาหารริมทางโลกได้ยกให้หอยทอดเป็นหนึ่งใน สามเมนูอาหารริมทางที่ดีที่สุดของกรุงเทพมหานคร การทำหอยทอดกระทะร้อนสามารถพัฒนาเป็นอาชีพใน การสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว และพัฒนาอาชีพสู่ความมั่นคงในรูปแบบของแฟรนไชส์ต่อไป

หลักการของหลักสูตร

- 1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง 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. มีความรู้และทักษะในการทำหอยทอดกระทะร้อน
2. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง

3. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
4. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	5	ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็น และความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาจากวิทยากรเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
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. บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำหอยทอดกระทะร้อนได้	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำหอยทอดกระทะร้อน	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการ	15 นาที	-

		2. บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำหอยทอดกระทะร้อนได้ 3. บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. ทิศทางการประกอบอาชีพ	ประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2. วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรม ประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์		
2	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำหอยทอดกระทะร้อน	1. บอกวิธีการเลือกวัตถุดิบในการทำหอยทอดกระทะร้อน 2. บอกส่วนผสม วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำหอยทอดกระทะร้อนได้ 3. บอกวิธีการปรุงอาหารหอยทอดกระทะร้อนได้	1. สรรพคุณของสมุนไพรที่ใช้ในการทำยาต้มสมุนไพร 2. ส่วนผสม วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำหอยทอดกระทะร้อน 3. การปรุงอาหารหอยทอดกระทะร้อน - ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ - ส่วนผสม/อัตราส่วนของวัตถุดิบ - ขั้นตอนการทำหอยทอดกระทะร้อน - ขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพ	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบในการทำหอยทอดกระทะร้อน และทดสอบความเข้าใจของผู้เรียน 2. วิทยากรบรรยายและสาธิตการเตรียมวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำหอยทอดกระทะร้อน 3. วิทยากรสาธิตการทำหอยทอดกระทะร้อน และจัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำหอยทอดกระทะร้อน การตรวจสอบคุณภาพ 4. วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน	15 นาที	3 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
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. วิทยากรบรรยายให้ความรู้การคิดต้นทุน การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การจำหน่ายสินค้าออนไลน์ 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษา และฝึกปฏิบัติการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย 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

-