

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การทำน้ายากะทิชาไก่ จำนวน 5 ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางน้ำเปรี้ยว
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ความเป็นมา

กศน.ตำบลบางน้ำเปรี้ยวได้ศึกษาบริบทพื้นที่ตำบลบางน้ำเปรี้ยวพบว่า ตำบลบางน้ำเปรี้ยวส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ทำการเกษตร และติดกับเขตโรงงานอุตสาหกรรมเป็นจำนวนมาก ทำให้ประชาชนวัยแรงงานออกไปทำงานนอกบ้านเป็นส่วนใหญ่ เหลือแต่กลุ่มแม่บ้าน และกลุ่มผู้สูงอายุอยู่บ้านทำนา ทำการเกษตร จากการสำรวจความต้องการของกลุ่มเป้าหมายในการฝึกอาชีพระยะสั้น กลุ่มเป้าหมายมีความต้องการที่ฝึกอาชีพที่เน้นเป็นการทำอาหารและขนม เพื่อนำไปขายให้กับประชาชนที่ทำงานรับจ้าง หรือทำงานในเขตอุตสาหกรรม เพื่อเป็นการสร้างรายได้ให้กับตนเอง และครอบครัว

จากข้อมูลดังกล่าว กศน.ตำบลบางน้ำเปรี้ยว จึงได้จัดโครงการพัฒนาอาชีพระยะสั้น เพื่อตอบสนองความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย เพื่อเป็นการส่งเสริมให้กับกลุ่มเป้าหมายที่มีความสนใจ มีความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเอง และครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพและสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
3. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระเวลา และการจัดการเรียนรู้
4. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจ และทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย กลุ่มแม่บ้าน ตำบลบางน้ำเปรี้ยว จำนวน 6 คน

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	จำนวน	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. บอกความสำคัญและประโยชน์ของแหล่งเรียนรู้และภูมิปัญญาในท้องถิ่น 4. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ 2.1 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้ประกอบการในชุมชน 2.2 ความต้องการของตลาด 2.3 การลงทุน 2.4 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ 3. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น 4. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำน้ายากะทิ ขาไก่ 2. ศึกษาความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและกระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ 3. ศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น 4. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบวิธีการในการประกอบอาชีพกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น	30	นาที
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	ทักษะการประกอบอาชีพ	2.1 บอกวิธีการจัดเตรียมสถานที่ ในการประกอบอาชีพการทำน้ายากะทิขาไก่ได้ถูกต้อง	2.1 สถานที่ ในการประกอบอาชีพ 2.2 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์		4 ชม.

			<p>2.2 บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำนํ้ายากะทิชาไก่ได้ถูกต้อง</p> <p>2.3 บอกขั้นตอนการทำนํ้ายากะทิชาไก่ ถูกต้องตามขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน</p> <p>2.4 บอกวิธีการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ด้วยการออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่</p>	<p>2.3 ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำนํ้ายากะทิชาไก่</p> <p>2.4 วิธีการออกแบบผลิตภัณฑ์</p>		
3	<p>การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ</p>	<p>การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำนํ้ายากะทิชาไก่</p>	<p>3.1 สามารถบริหารจัดการควบคุม วางแผน กระบวนการผลิตการทำนํ้ายากะทิชาไก่</p> <p>3.2 สามารถบอกขั้นตอนและรายละเอียดการจัดทำองค์ประกอบการตลาด สำหรับการเข้าสู่ตลาดของอาชีพการผลิตการทำนํ้ายากะทิชาไก่</p> <p>3.3 สามารถบอกอุปสรรคและความเสี่ยงของอาชีพการทำนํ้ายากะทิชาไก่</p> <p>3.4 สามารถจัดทำแผนการตลาดเพื่อเข้าสู่อาชีพการผลิตการทำนํ้ายากะทิชาไก่ให้ครอบคลุมและมีประสิทธิภาพสูงสุด</p>		30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิทียากร
3. อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพจริง

การวัดผลประเมินผล

1. การวัดความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20)
2. การวัดทักษะการปฏิบัติจริง (40)
3. การประเมินคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ (40)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้