

หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม

ชื่อหลักสูตร การทำน้ำสลัดไข่ จำนวน ๕ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางปะกง

ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทาง หรือการบริการ รวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐาน ประกอบกับกลุ่มพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษาได้จัดทำหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพ re – skill และ up – skill เพื่อนำไปใช้ฝึกอาชีพชุมชน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้รับบริการและความต้องการของตลาดแรงงาน และเพื่อให้สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เนื่องจากมีผู้ที่ว่างงาน ไม่ได้ทำงานในสถานประกอบการ หรือมีเวลาว่าง ต้องการประกอบอาชีพเสริม

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานราก ที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area based Developer) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career -Based Education)

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางปะกง จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำน้ำสลัดไข่ เพื่อที่จะส่งเสริมสนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความถนัด และความต้องการของผู้เรียน เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน ในสภาวะเศรษฐกิจถดถอย การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน ต่อยอดและพัฒนาฝีมือเพื่อสร้างอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ และการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้พัฒนาทักษะการเรียนรู้ด้านการทำน้ำสลัดไข่
๒. เพื่อให้กลุ่มได้ศึกษาและพัฒนาให้มีรายได้เพิ่มขึ้น
๓. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย
๔. เพื่อให้มีความรู้ด้านเทคนิคการบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด การโฆษณา
๕. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการพัฒนาอาชีพเดิม สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเองหรือครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไปทุกอาชีพ
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลาเรียน หลักสูตร การทำน้ำสลัดไข่ เวลาเรียน ๕ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำน้ำสลัดไข่

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำสลัดไข่	๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการขายน้ำสลัดไข่ได้ ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำสลัดไข่ได้ ๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำสลัดไข่ได้ ๔. บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำน้ำสลัดไข่ได้	๑. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด ๒.๓ การลงทุน/แหล่งเงินทุน	๑. วิทยากรบรรยาย ๒. ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้ ๔. อภิปรายร่วมกัน	๒๐ นาที	
๒	ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำสลัดไข่	๑. บอกอุปกรณ์ในการทำน้ำสลัดไข่ได้ ๒. บอกวิธีการทำน้ำสลัดไข่ได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้สามารถทำน้ำสลัดไข่ได้	๒.๑ ประวัติของการทำน้ำสลัดไข่ ๒.๒ อุปกรณ์ในการทำน้ำสลัดไข่ ๒.๓ วิธีการทำน้ำสลัดไข่ ๒.๔ สาธิต/ปฏิบัติการทำน้ำสลัดไข่ - สัดส่วนของวัตถุดิบ - ขั้นตอนการทำ - เทคนิคการทำ - การบรรจุภัณฑ์	๑. วิทยากรให้ความรู้และสาธิต ๒. ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแลพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	๒๐ นาที	๓ ชั่วโมง
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำสลัดไข่	๑. สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้	๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำสลัดไข่	- วิทยากรบรรยาย - อภิปรายร่วมกัน	๒๐ นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔	การสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบทางอาชีพในยุคดิจิทัล	๑ ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพและช่องทางในการจำหน่ายสินค้าและบริการแบบออนไลน์	๔.๑ การสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพในยุคดิจิทัล	- วิทยากรบรรยาย - อภิปรายร่วมกัน - สาธิตวิธีการทำ - ผู้เข้ารับการอบรมฝึกปฏิบัติจริง	๑ ชั่วโมง	

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคลภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันในการประกอบอาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากการจบหลักสูตร

วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางปะกง