

หลักสูตรการทำสลัดผักผลไม้รวมจำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพนมสารคาม

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานสำนักงาน สกร. การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน เพื่อพัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการ ความสนใจ โดยการ Re-Skill Up-Skill และ New-Skill เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมายรวมทั้งผู้สูงอายุโดยมีการบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง พร้อมทั้งส่งเสริม และสนับสนุนการผลิตและพัฒนากำลังคนทุกช่วงวัยเพื่อการมีงานทำโดยบูรณาการความร่วมมือในการจัดการศึกษาร่วมกับหน่วยงาน องค์กรภาครัฐ เอกชน ชุมชน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและสถาบันสังคมอื่น

ภาวะเศรษฐกิจในปัจจุบันส่งผลกระทบต่อทุกครัวเรือน ทำให้สมาชิกของครัวเรือนต้องช่วยกันหารายได้เพิ่มเติมนอกเหนือจากรายได้ประจำที่ได้รับจากการทำงาน หากสมาชิกของครัวเรือนสามารถช่วยกันหารายได้เสริมเพิ่มจากงานประจำ จะทำให้ครอบครัวมีความคล่องตัวทางการเงิน มีเงินออมสะสมมากขึ้น และทำให้ความเป็นอยู่ของครอบครัวดีขึ้นเป็นลำดับ ตำบลหนองยาว เป็นอีกตำบลหนึ่งที่ได้รับผลกระทบจากภาวะเศรษฐกิจ จึงเกิดการรวมกลุ่มกันขึ้นมาเพื่อที่จะหาอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับครัวเรือน จึงได้วิเคราะห์บริบทชุมชน และสำรวจความต้องการของชุมชนแล้วพบว่าประชาชนในตำบลหนองยาว บางส่วนว่างงานไม่ได้ประกอบอาชีพอื่นและไม่มีรายได้ เพื่อที่จะหาอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว โดยตั้งจุดมุ่งหมายไปที่การทำสลัดผักผลไม้รวม นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งที่ดีว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นต้องอย่างยั้งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด “การทำสลัดผักผลไม้รวม” มีการคัดสรรวัตถุดิบต่างๆ มาใช้เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ โดยใช้วิธีการทำที่พิถีพิถัน นอกจากนี้ยังสามารถยึดเป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ตำบลหนองยาว ได้สำรวจความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ทรัพยากรที่มีในท้องถิ่น และแนวโน้มความต้องการในการบริโภคสินค้าของคนในชุมชน พบว่า กลุ่มเป้าหมายมีความต้องการเรียนรู้เกี่ยวกับการทำสลัดผักผลไม้รวม ซึ่งทรัพยากรที่จะนำมาใช้ในการจัดการเรียนการสอน สามารถจัดหาได้ในท้องถิ่น

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ตำบลหนองยาว จึงจัดโครงการพัฒนาอาชีพระยะสั้น หลักสูตร การทำสลัดผักผลไม้รวม และช่องทางในการขยายอาชีพ เพื่อมุ่งพัฒนาคน ให้ได้รับการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย

๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้ เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะการทำสลัดผักผลไม้รวม เป็นไปตาม หลักสูตรกำหนด

๒. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ พัฒนาอาชีพเดิม หรือ สร้างอาชีพใหม่ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนอำเภอพนมสารคาม จำนวน ๖ คน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น

ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำสลัดผักผลไม้รวม	๑.๑ อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๑.๒ อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำสลัดผักผลไม้รวม ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำสลัดผักผลไม้รวม ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำสลัดผักผลไม้รวม ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ ๑.๔ แหล่งเรียนรู้อาชีพด้านเครื่องดื่มเพื่อการค้า	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ ๑.๓ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	๒๐ นาที	-
๒	ทักษะอาชีพการทำสลัดผักผลไม้รวม	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำสลัดผักผลไม้รวม ๒.๒ การทำสลัดผักผลไม้รวม ๒.๓ บรรจุภัณฑ์การทำสลัดผักผลไม้รวม	๑. ลักษณะประเภทด้านการทำสลัดผักผลไม้รวม ๒. ความปลอดภัย	๑. บรรยายให้ความรู้	๒๐ นาที	-
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำสลัด	๓.๑การบริหารจัดการการทำสลัดผักผลไม้รวม	๑.ด้านการทำสลัดผักผลไม้รวม	๑.บรรยายให้ความรู้ ๒.ศึกษาจากของจริง	๑๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	ผักผลไม้รวม	๓.๒ การจัดการตลาดในการจัดการความเสี่ยงการทำสลัดผักผลไม้รวมการวางแผนการดำเนินงาน				
๔.	โครงการประกอบอาชีพการทำสลัดผักผลไม้รวม	๔.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำสลัดผักผลไม้รวม ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการทำสลัดผักผลไม้รวม ๔.๓ องค์ประกอบในแต่ละองค์ประกอบของอาชีพการทำสลัดผักผลไม้รวม ๔.๔ การเขียนโครงการ การทำสลัดผักผลไม้รวม ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการ การทำสลัดผักผลไม้รวม	๑. วัสดุในด้านการทำสลัดผักผลไม้รวม ๒. การคำนวณการทำสลัดผักผลไม้รวมตามอัตราส่วน	๑. บรรยายให้ความรู้ฝึกปฏิบัติ	๑๐ นาที	-
๕	วิธีการการทำสลัดผักผลไม้รวม	๑. บอกลักษณะประเภทของการทำสลัดผักผลไม้รวมอธิบายการทำเครื่องดื่มเพื่อการค้า ๒.อธิบายการทำสลัดผักผลไม้รวม ๓.ปฏิบัติการทำสลัดผักผลไม้รวมได้	๑.วิธีการทำสลัดผักผลไม้รวม ๒. การออกแบบการตกแต่งจานและการปรุงรสชาติของการทำสลัดผักผลไม้รวม	๑. บรรยายให้ความรู้ฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที	๓ ชั่วโมง
๖.	การจัดการตลาด	๑. คิดค่าวัสดุและกำหนดค่าบริหารได้ ๒. ทำบัญชีรับ - จ่ายอย่างง่ายได้ ๓. อธิบายถึงแหล่งที่มาของวัสดุและจัดซื้อใช้ในการปฏิบัติงานได้ ๔. ให้บริการแก่ท้องถิ่นได้	๑. คำนวณวัสดุที่ใช้ ๒. การหาแหล่งวัสดุและราคา ๓. การคิดค่าแรงงาน ๔. การทำบัญชี รายรับ - รายจ่าย	๑. บรรยายให้ความรู้ฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที	

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารความรู้ด้านการทำสลัดผักผลไม้รวม
๒. วัสดุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญการทำสลัดผักผลไม้รวม

การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม
๒. การประเมินผลการปฏิบัติได้จริง
๓. การประเมินผลงานในเชิงประจักษ์

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐