

หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม

ชื่อหลักสูตร การทำขนมถั่วแปบ จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางปะกง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงและมั่นคงทำอย่างยั่งยืน สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ดำเนินการจัดให้มีโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยมีความเชื่อมั่นว่าโครงการดังกล่าวจะช่วยให้ประชาชนในระดับฐานรากที่มีรายได้น้อยและขาดโอกาสในการเพิ่มรายได้ อันเป็นเงื่อนไขสำคัญของการเกิดความเหลื่อมล้ำ ทางเศรษฐกิจที่ส่งผลให้ฐานเศรษฐกิจของประเทศไทย ไม่เข้มแข็งอย่างที่เป็นอยู่ในปัจจุบันการจัดกิจกรรมโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนจึงเป็นการจัดการศึกษาให้กับประชาชนที่มีอาชีพอยู่แล้ว และต้องการต่อยอดอาชีพเดิม หรือผู้ที่สนใจเพื่อให้มีทักษะอาชีพ สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างรายได้ให้กับประชาชนในชุมชนท้องถิ่น

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางปะกง จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำขนมถั่วแปบ เพื่อส่งเสริมสนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความถนัด และความต้องการของผู้เรียน เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงานในสถานะเศรษฐกิจถดถอย การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน ต่อยอดและพัฒนาฝีมือเพื่อสร้างอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ และการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้พัฒนาทักษะการเรียนรู้ด้านการทำขนมถั่วแปบ
๒. เพื่อให้กลุ่มได้ศึกษาและพัฒนาให้มีรายได้เพิ่มขึ้น
๓. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย
๔. เพื่อให้มีความรู้ด้านเทคนิคการบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด การโฆษณา
๕. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการพัฒนาอาชีพเดิม สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเอง หรือครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไปทุกอาชีพ
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลาเรียน การทำขนมถั่วแปบ เวลาเรียน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมถั่วแปบได้	๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมถั่วแปบได้ ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมถั่วแปบได้ ๓ .บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมถั่วแปบได้ ๔. บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมถั่วแปบได้	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมถั่วแปบได้ ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมถั่วแปบได้ ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมถั่วแปบได้	- วิทยากรบรรยาย - อภิปรายร่วมกัน	๒๐ นาที	
๒	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมถั่วแปบได้	๑. บอกอุปกรณ์ในการทำขนมถั่วแปบได้ ๒. บอกวิธีการทำขนมถั่วแปบได้	๒.๑ ประวัติของการทำขนมถั่วแปบได้ ๒.๒ อุปกรณ์ในการทำขนมถั่วแปบได้ ๒.๓ วิธีการทำขนมถั่วแปบได้ - สาธิตการทำขนมถั่วแปบ - ฝึกปฏิบัติการทำขนมถั่วแปบ	- วิทยากรบรรยาย - อภิปรายร่วมกัน - สาธิตวิธีการทำขนมถั่วแปบ - ผู้เข้ารับการอบรมฝึกปฏิบัติจริง	๒๐ นาที	๓ ชั่วโมง
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมถั่วแปบ	๑. สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากรได้	๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมถั่วแปบ	- วิทยากรบรรยาย - อภิปรายร่วมกัน	๒๐ นาที	
๔	การสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพในยุคดิจิทัล	๑ ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพและช่องทางในการจำหน่ายสินค้าและบริการแบบออนไลน์	๔.๑ การสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพในยุคดิจิทัล	- วิทยากรบรรยาย - อภิปรายร่วมกัน - สาธิตวิธีการทำ - ผู้เข้ารับการอบรมฝึกปฏิบัติจริง	๑ ชั่วโมง	

สื่อการเรียนรู้

การจัดกระบวนการเรียนรู้ตามหลักสูตร มีการใช้สื่อการเรียนรู้และแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลาย ทันสมัย และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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