

หลักสูตรอาชีพ การทำผัดไทยจำนวน ๕ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางน้ำเปรี้ยว
๕๕๕๕๕๕๕๕๕

ความเป็นมา

นโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗
ภารกิจต่อเนื่องจัดการศึกษาอาชีวเพื่อการทำงานอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อ
การมีงานทำในกลุ่มอาชีพ เกษตรกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ รวมถึง
การเน้นอาชีพช่างพื้นฐาน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการและศักยภาพของแต่ละพื้นที่ที่มี
คุณภาพได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ สอดรับกับความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนาประเทศ
ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้กับศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยจัดให้มีการส่งเสริมการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชน การ
พัฒนาหนึ่งตำบลหนึ่งอาชีพเด่น การประกวดสินค้าดีพรีเมียม การสร้างแบรนด์ของ กศน. รวมถึงส่งเสริม
การจัดหาช่องทางการจำหน่ายสินค้าและ ผลิตภัณฑ์ และให้มีการกำกับ ติดตาม และรายงานผลการจัด
การศึกษาอาชีพเพื่อการทำงานอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง จึงได้จัดโครงการฝึกอาชีพหลักสูตรระยะสั้น
หลักสูตรการทำอาหารว่าง เพื่อตอบสนองความต้องการของประชาชนและเป็นการส่งเสริมให้ประชาชนที่มี
ความสนใจสามารถนำความรู้ที่ได้รับ การฝึกอาชีพและนำไปประยุกต์ใช้ในการสร้างรายได้ให้กับตนเองและ
ครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการทำงานที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ
ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี
คุณและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. ส่งเสริมให้มีการร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพร่วมกับภาคีเครือข่าย
๓. เน้นฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำผัดไทย
๒. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้

เป้าหมายประชาชนผู้สนใจ

๑. เชิงปริมาณ ประชาชนทั่วไป
๒. เชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้ทักษะที่ได้รับไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน

ระยะเวลา	๕	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	๑	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๔	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๒. อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓. บอกความสำคัญและประโยชน์ของแหล่งเรียนรู้และภูมิปัญญาในท้องถิ่น ๔. สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	๑. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๒. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ ๒.๑ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ประกอบอาชีพในชุมชน ๒.๒ ความต้องการของตลาด ๒.๓ การลงทุน ๒.๔ กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ ๓. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น ๔. ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องความสำคัญของการอาชีพการทำผ้าไทย ๒. ศึกษาความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและกระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ ๓. ศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น ๔. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบวิธีการในการประกอบอาชีพกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น	๓๐ นาที	
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	ทักษะการประกอบอาชีพ	๒.๑ บอกวิธีการจัดเตรียมสถานที่ ในการประกอบอาชีพการทำผ้าไทยได้ถูกต้อง ๒.๒ บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการทำผ้าไทยได้ถูกต้อง ๒.๓ บอกขั้นตอนการทำผ้าไทยถูกต้องตามขั้นตอน ๒.๔ บอกวิธีการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ด้วยการออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่	๒.๑ สถานที่ ในการประกอบอาชีพ ๒.๒ ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ๒.๓ ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำผ้าไทย ๒.๔ วิธีการออกแบบผลิตภัณฑ์		๔ ชม.

๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำผัดไทย	๓.๑ สามารถบริหารจัดการควบคุมวางแผนกระบวนการผลิตการทำผัดไทย ๓.๒ สามารถบอกขั้นตอนและรายละเอียดการจัดองค์ประกอบการตลาดสำหรับการเข้าสู่ตลาดของอาชีพการทำผัดไทย ๓.๓ สามารถบอกอุปสรรคและความเสี่ยงของอาชีพการทำผัดไทย ๓.๔ สามารถจัดทำแผนการตลาดเพื่อเข้าสู่อาชีพการทำผัดไทยให้ครอบคลุมและประสิทธิภาพสูงสุด		๓๐ นาที	
---	---------------------------------	--	---	--	---------	--

สื่อการเรียนรู้

- ๑. ใบความรู้
- ๒. วิทียากร
- ๓. อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพจริง

การวัดผลประเมินผล

- ๑. การวัดความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (๒๐)
- ๒. การวัดทักษะการปฏิบัติจริง (๔๐)
- ๓. การประเมินคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ (๔๐)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- ๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
- ๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
- ๓. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้