

หลักสูตรอาชีพ การทำแซนวิชโรลน้ำจิ้มซีฟู้ด จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคลองเขื่อน

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์พัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” โดยได้กำหนดภารกิจจะพัฒนาระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถ สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน ทำอย่างยั่งยืน กรมส่งเสริมการเรียนรู้จึงได้กำหนดหลักการในการจัดหาแผนพัฒนาการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำไว้ว่า ต้องเป็นการดำเนินงานที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการเรียนรู้ การวัดและประเมินผล รวมทั้งเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ตลอดจนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรมเป็นอยู่ช้ำวช้ำน้ำที่สำคัญของโลก ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรสำหรับการบริโภคทั้งภายในประเทศ และส่งเป็นสินค้าออก ดังนั้นการจัดทำหลักสูตรอาชีพที่เกี่ยวข้องกับสาขากลุ่มอุตสาหกรรม จึงนับว่ามีความสำคัญอย่างยิ่ง การประกอบอาชีพในชุมชนถือว่า มีความสำคัญเป็นอย่างมาก เนื่องจากการรวมกลุ่มเพื่อการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์ในชุมชนทำให้เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพสร้างรายได้ที่ยั่งยืนแก่กลุ่มและชุมชน ที่ตอบสนองความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย โดยการใช้ชุมชนเป็นฐาน ใช้ข้อมูลสารสนเทศของชุมชนด้านเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และอาชีพที่มีอยู่แล้วในชุมชน ที่สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มอาชีพในชุมชน เป็นฐานข้อมูลที่น่าไปจัดกระบวนการเรียนรู้การใช้ต้นทุนทางสังคม โดยอาศัยการมีส่วนร่วมของชุมชนเป็นการส่งเสริมให้คนในชุมชนมีบทบาทสำคัญในการร่วมคิด ร่วมวางแผน ร่วมตัดสินใจ ร่วมปฏิบัติ และร่วมรับผลประโยชน์ในการจัดกิจกรรม

ศูนย์การเรียนรู้ตำบลบางโรง ได้สำรวจความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ทรัพยากรที่มีในท้องถิ่น และแนวโน้มความต้องการในการบริโภคสินค้าของคนในชุมชน พบว่ากลุ่มเป้าหมายมีความต้องการเรียนรู้เกี่ยวกับการทำแซนวิชโรลน้ำจิ้มซีฟู้ด ดังนั้นทรัพยากรที่จะนำมาใช้ในการจัดการเรียนการสอน สามารถจัดหาได้ ต้นทุนค่อนข้างต่ำกว่าพื้นที่อื่น และเพื่อเป็นช่องทางในการขยายอาชีพ เพื่อมุ่งพัฒนาคนให้ได้รับการศึกษา พัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย

๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดหมายของหลักสูตร

๑. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและปฏิบัติงานอาชีพการทำแซนวิชโรลน้ำจิ้มซีฟู้ดได้
๓. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส และผู้ที่ไม่มีความรู้
๒. ประชาชนทั่วไป
๓. ผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพ หารายได้เสริม
๔. ผู้สูงอายุ

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น

ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องการประกอบอาชีพการทำแซนวิชโรลน้ำจิ้มซีฟู้ด	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการทำแซนวิชโรลน้ำจิ้มซีฟู้ด	๑. ความสำคัญของประกอบอาชีพการทำแซนวิชโรลน้ำจิ้มซีฟู้ด ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแซนวิชโรลน้ำจิ้มซีฟู้ด ๑.๒.๑ ความต้องการ ของตลาด ๑.๒.๒ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๓. ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร เพื่อนำข้อมูลมา วิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความ เป็นไปได้ในชุมชน ๒. วิเคราะห์อาชีพที่จะ สามารถเลือกประกอบ อาชีพได้ในชุมชนจาก ข้อมูลต่าง ๆ ๓. ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับ ทิศการประกอบอาชีพในรูปแบบที่เหมาะสมกับ ตนเอง	๑ ชม.	-

๒	ทักษะอาชีพการทำ แซนวิชโรลน้ำจิ้ม ซีฟู้ด	เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับทักษะ อาชีพการทำแซนวิ ชโรลน้ำจิ้มซีฟู้ด	๑. ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพ การทำแซนวิชโรลน้ำจิ้มซีฟู้ด ๑.๑ การคัดเลือก วัสดุสำหรับใช้ การทำแซนวิชโรลน้ำจิ้มซีฟู้ด ๑.๒ ความรู้ที่ เกี่ยวข้องในการ ประกอบอาชีพการทำแซนวิชโรล น้ำจิ้มซีฟู้ด ๒. ขั้นตอนการทำแซนวิชโรลน้ำจิ้มซีฟู้ด ๓. ขั้นตอนการบรรจุเลือกบรรจุภัณฑ์ ๔. ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อการจำหน่าย	๑. จัดให้ผู้เรียน ศึกษา เอกสาร เกี่ยวกับการทำแซน วิชโรลน้ำจิ้มซีฟู้ด ๒. อภิปราย แลกเปลี่ยน เรียนรู้ ๓. จัดให้ผู้เรียนลง มือ การทำแซนวิ ชโรลน้ำจิ้มซีฟู้ด ๔. จัดบันทึกผลการ เรียนรู้ ๕. ดำเนินการวัด และ ประเมินผล ตามที่หลักสูตร กำหนด ๖. ฝึกปฏิบัติจริง การทำแซนวิชโรล น้ำจิ้มซีฟู้ด ๑. การคัดเลือก วัสดุ ๒. สาธิต/ปฏิบัติ	๔ ชม.	-
---	---	---	--	---	-------	---

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารความรู้ด้านการทำแซนวิชโรลน้ำจิ้มซีฟู้ด
๒. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ

การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม
๒. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๓. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และ
จบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการทำแซนวิชโรลน้ำจิ้มซีฟู้ดที่ได้มาตรฐานจึงจะได้รับวุฒิบัตร