

หลักสูตรอาชีพ การทำผัดไทย จำนวน 5 ชั่วโมง
 ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางน้ำเปรี้ยว

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

SSSSSSSSSS

ความเป็นมา

นโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ภารกิจต่อเนื่องจัดการศึกษาอาชีวะเพื่อการทำงานอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีวะเพื่อการทำงานในกลุ่มอาชีพ เกษตรกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ รวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐาน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการและศักยภาพของแต่ละพื้นที่มีคุณภาพได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ สอดรับกับความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนาประเทศ ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้กับศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยจัดให้มีการส่งเสริมการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชน การพัฒนาหนึ่งตำบลหนึ่งอาชีพเด่น การประกวดสินค้าดีพรีเมียม การสร้างแบรนด์ของ กศน. รวมถึงการส่งเสริมการจัดหาช่องทางการจำหน่ายสินค้าและ ผลิตภัณฑ์ และให้มีการกำกับ ติดตาม และรายงานผลการจัดการศึกษาอาชีวะเพื่อการทำงานอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง จึงได้จัดโครงการฝึกอาชีพหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรการทำอาหารว่าง เพื่อตอบสนองความต้องการของประชาชนและเป็นการส่งเสริมให้ประชาชนที่มีความสนใจสามารถนำความรู้ที่ได้รับ การฝึกอาชีพและนำไปประยุกต์ใช้ในการสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีวะเพื่อการทำงานที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. ส่งเสริมให้มีการร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีวะร่วมกับภาคีเครือข่าย
3. เน้นฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำผัดไทย
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้

เป้าหมายประชาชนผู้สนใจ

1. เจริญปริมาณ ประชาชนทั่วไป
2. เจริญคุณภาพ กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้ทักษะที่ได้รับไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน

ระยะเวลา	5	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่อง ทางการ ประกอบ อาชีพ	1.อธิบายความสำคัญ ของการประกอบอาชีพ 2. อธิบายความเป็นไป ได้ในการประกอบ อาชีพ 3. บอกความสำคัญ และ ประโยชน์ของแหล่ง เรียนรู้และภูมิปัญญา ใน ท้องถิ่น 4. สามารถบอกทิศ ทางการประกอบอาชีพ ได้	1. ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพ 2. ความรู้เบื้องต้นในการ ประกอบอาชีพ 2.1 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับ อาชีพจากผู้รู้ประกอบ อาชีพในชุมชน 2.2 ความต้องการของ ตลาด 2.3 การลงทุน 2.4 กระบวนการผลิต การ จัดหาวัสดุ อุปกรณ์และ วัตถุดิบ 3. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญา ในท้องถิ่น 4. ทิศทางการประกอบ อาชีพ	1. วิทยากรบรรยายให้ ความรู้ รู้เรื่องความสำคัญ ของอาชีพการทำผัดไทย 2. ศึกษาความรู้เบื้องต้นใน การประกอบอาชีพ ข้อมูลที่ เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและกระบวนการ ผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ 3. ศึกษาดูงานจากแหล่ง เรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น 4. วิทยากรกับผู้เรียน ร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการประกอบ อาชีพกับผู้เรียนที่จะนำไปสู่ การประกอบอาชีพ ที่เป็นไป ตามความพร้อมและศักยภาพ ของผู้เรียนเช่นการเป็น เจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น	30 นาที	

๒	ทักษะ การ ประกอบ อาชีพ	ทักษะการ ประกอบ อาชีพ	2.1 บอกวิธีการจัดเตรียมสถานที่ในการประกอบอาชีพการทำผ้าไทยได้ถูกต้อง 2.2 บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการทำการทำผ้าไทยได้ถูกต้อง 2.3 บอกขั้นตอนการทำผ้าไทยถูกต้องตามขั้นตอน 2.4 บอกวิธีการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ด้วยการออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่	2.1 สถานที่ในการประกอบอาชีพ 2.2 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ 2.3 ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำผ้าไทย 2.4 วิธีการออกแบบผลิตภัณฑ์		4 ชม.
3	การ บริหาร จัดการ ในการ ประกอบ อาชีพ	การบริหารจัดการใน การประกอบอาชีพ การทำผ้าไทย	3.1 สามารถบริหารจัดการควบคุมวางแผนกระบวนการผลิตการทำผ้าไทย 3.2 สามารถบอกขั้นตอนและรายละเอียดการจัดองค์ประกอบการตลาดสำหรับการเข้าสู่ตลาดของอาชีพการทำผ้าไทย 3.3 สามารถบอกอุปสรรคและความเสี่ยงของอาชีพการทำผ้าไทย 3.4 สามารถจัดทำแผนการตลาดเพื่อเข้าสู่อาชีพการทำผ้าไทยให้ครอบคลุมและประสิทธิภาพสูงสุด		30 นาที	

1. ใบความรู้
2. วิทยากร
3. อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพจริง

การวัดผลประเมินผล

1. การวัดความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20)
2. การวัดทักษะการปฏิบัติจริง (40)
3. การประเมินคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ (40)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้