

## หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

หลักสูตรอาชีพการทำแซนวิชไส้ทะลัก จำนวน ๕ ชั่วโมง

### ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางปะกง

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม  
☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



### ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพ เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้น การปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทาง หรือการบริการ รวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐาน ประกอบกับกลุ่มพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษาได้จัดทำหลักสูตร เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียนและประชาชนทั่วไป ให้นำไปใช้ฝึกอาชีพชุมชนที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้รับบริการและความต้องการของตลาดแรงงาน และเพื่อให้สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่

จากการสำรวจพบว่า มีผู้ที่ว่างงาน ไม่ได้ทำงานในสถานประกอบการ มีความต้องการนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง และพัฒนาอาชีพเดิม สร้างอาชีพเสริมและสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเอง เพื่อให้มีคุณภาพชีวิตที่ดี

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางปะกง จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำแซนวิชไส้ทะลัก เพื่อส่งเสริม สนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้และพัฒนาด้านวิชาชีพ ตามความถนัด และความต้องการของผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง และพัฒนาอาชีพเดิม สร้างอาชีพเสริมและสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเอง ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน

### หลักการของหลักสูตร

๑. เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายของโครงการให้ได้รับความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่สหกิจชุมชน

๒. เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ โดยการสร้างสรรค์เอกลักษณ์ทางภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมทั้งการใช้อำนาจอ่อน (Soft Power) เป็นตัวขับเคลื่อน ในการยกระดับให้มีคุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของตลาด มีการบูรณาการกับหน่วยงานภาคีเครือข่ายให้เกิดการรวมกลุ่มและจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชน นำไปสู่การสร้างเสริมความเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน

๓. เพื่อสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า และเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์จากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน

### จุดมุ่งหมายจุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจสามารถทำแซนวิชไส้ทะลัก ได้ตามหลักสูตร
๒. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง และพัฒนาอาชีพเดิม สร้างอาชีพเสริมและสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเองได้
๓. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย

กลุ่มเป้าหมาย

- ๑. ประชาชนทั่วไปทุกอาชีพ
- ๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

ระยะเวลาเรียน หลักสูตรการทำแซนวิชไส้ทะลัก เวลาเรียน ๕ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้าง

| ที่ | เรื่อง                                            | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                 | เนื้อหา                                                                                                                                                                                | การจัด<br>กระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                     | จำนวนชั่วโมง |           |
|-----|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
|     |                                                   |                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                 | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ   |
| ๑   | ช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ | ๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพได้<br>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ | ๑. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ<br>๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ<br>๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง<br>๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด<br>๒.๓ การลงทุน/แหล่งเงินทุน | ๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ<br>๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น<br>๓. ผู้เรียนสรุปความรู้                                                    | ๓๐ นาที      |           |
| ๒   | การทำแซนวิชไส้ทะลัก                               | ๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เรื่องการทำแซนวิชไส้ทะลัก<br>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำแซนวิชไส้ทะลัก                    | ๑. ลงมือปฏิบัติการทำแซนวิชไส้ทะลัก<br>๑.๑ สัดส่วนของวัตถุดิบ<br>๑.๑ ขั้นตอนการทำ<br>๑.๑ เทคนิคการทำ                                                                                    | ๑. วิทยากรให้ความรู้และสาธิต<br>๒. ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแลพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน                                                                                        | ๒๐ นาที      | ๒ ชั่วโมง |
| ๓   | ๑. การออกแบบตราสินค้าบรรจุภัณฑ์ และการจำหน่าย     | ๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบตราสินค้า และบรรจุภัณฑ์ได้                                                             | ๑. ความสำคัญของตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์                                                                                                                                                  | ๑. วิทยากรบรรยาย<br>๑.๑ ความสำคัญของตราสินค้า<br>ความน่าสนใจ ชัดเจน สวยงาม จัดจำได้ง่าย เพื่อให้เกิดเอกลักษณ์และเป็นที่สนใจของผู้ซื้อ<br>๑.๒ วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุของผลิตภัณฑ์ สามารถเก็บไว้ได้นาน | ๓๐ นาที      | ๑ ชั่วโมง |

| ที่ | เรื่อง                                                             | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                       | เนื้อหา                                                               | การจัด<br>กระบวนการเรียนรู้          | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------|---------|
|     |                                                                    |                                                                                                                             |                                                                       |                                      | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| ๔   | ๑. การจัดการและ<br>การจัดจำหน่าย<br>๒. คุณธรรมในการ<br>ประกอบอาชีพ | ๑. เพื่อแสวงหาเทคนิค<br>การจัดการและการ<br>จำหน่ายและ<br>๒.เพื่อให้ผู้เรียนบอกถึง<br>คุณธรรมในการประกอบ<br>อาชีพของตนเองได้ | ๑. ช่องทางในการจัดจำหน่าย<br>สินค้า<br>๒. คุณธรรมในการประกอบ<br>อาชีพ | - วิทยาการบรรยาย<br>- อภิปรายร่วมกัน | ๔๐<br>นาที   |         |

สื่อการเรียนรู้

- ๑. สื่อบุคคล เช่น ภูมิปัญญา หรือผู้เชี่ยวชาญ
- ๒. สื่อเอกสาร สิ่งพิมพ์
- ๓. สื่ออิเล็กทรอนิกส์
- ๔. วัสดุอุปกรณ์

การวัดและประเมินผล

- ๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- ๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- ๑. เวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
- ๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐