

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำแซนวิชเกาหลี่ จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางน้ำเปรี้ยว

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน 5 กลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทาง หรือการบริการ รวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐาน ประกอบกับกลุ่มพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษาได้จัดทำหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพ re – skill และ up – skill เพื่อให้นำไปใช้ฝึกอาชีพชุมชน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้รับบริการและความต้องการ ของตลาดแรงงาน และ เพื่อให้สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เนื่องจากมีผู้ที่ว่างงาน ไม่ได้ทำงานในสถาน ประกอบการ หรือมีเวลาว่าง ต้องการประกอบอาชีพเสริม โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะ ในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้นเพื่อให้ ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิต ที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางน้ำเปรี้ยว จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตร แซนวิชเกาหลี่ เพื่อส่งเสริมสนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความถนัด และความต้องการของผู้เรียน เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงานในสภาวะ เศรษฐกิจถดถอย การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน ต่อยอดและพัฒนาฝีมือเพื่อสร้างอาชีพได้เสริม หรือผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ เป็นงานอิสระและมั่นคง สามารถ นำไปพัฒนาต่อยอดให้กับตนเอง นำไปสร้างรายได้ในชีวิตประจำวัน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพ และการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้พัฒนาทักษะการเรียนรู้ด้านการทำแซนวิชเกาหลี่
2. เพื่อให้มีความรู้ด้านการบริหารจัดการต้นทุน และการกำหนดราคาขาย
3. เพื่อให้มีความรู้ด้านเทคนิคการบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด การโฆษณา
4. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการพัฒนาอาชีพเดิม สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเองหรือครอบครัว

เป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไปทุกอาชีพ
2. ผู้ที่ไม่ได้ประกอบอาชีพ

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	จำนวน	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำแซนวิชเกาหลี่	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเบื้องต้นในการทำแซนวิชเกาหลี่	- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำแซนวิชเกาหลี่ -วิธีการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ที่เหมาะสมในการการทำแซนวิชเกาหลี่	- บรรยายถึงประวัติของแซนวิชเกาหลี่ - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - อธิบายขั้นตอนการทำแซนวิชเกาหลี่ - อธิบายวิธีการจัดเก็บและรักษาคุณภาพ	30 นาที	
2	ฝึกทักษะขั้นตอนการทำแซนวิชเกาหลี่	เพื่อให้ผู้เรียนให้มีทักษะในการทำแซนวิชเกาหลี่	ทักษะและขั้นตอนการลงมือปฏิบัติตามวิธีการทำแซนวิชเกาหลี่	- ฝึกทักษะการทำแซนวิชเกาหลี่ตามขั้นตอน - เตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ - ขั้นตอนในการทำ		4 ชั่วโมง
3	การตลาดและการจำหน่ายช่องทางการทำอาชีพ	ให้สามารถนำความรู้ไปสร้างอาชีพ หรือต่อยอดอาชีพเดิมสามารถมีรายได้เพิ่มขึ้นมีช่องทางการขายทางออนไลน์	- วิเคราะห์ให้ความรู้การคิด กำไร ต้นทุนราคาสินค้าได้อย่างเหมาะสมและหลักการ ขายการประชาสัมพันธ์สินค้าทางออนไลน์ได้อย่างน่าสนใจ	- วิเคราะห์อธิบายขั้นตอนให้ความรู้เรื่อง การคิด กำไร ต้นทุนและราคาสินค้าและช่องทางการขายหลักการขายให้น่าสนใจผ่านทางช่องทางออนไลน์	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิทียากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ / การรับรู้/การมีส่วนร่วม
2. การสังเกตจากการปฏิบัติจริงในการทำแซนวิชเกาหลี่
3. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร ..นางสาวอมรา ..แจ่มอารีย์.....

หลักสูตร ..การทำแซนวิชเกาหลี่.....

จำนวน...5...ชั่วโมง (เรียนวันละ...5...ชั่วโมง)

ในวันที่ ..16..กรกฎาคม..2568.....

เวลาเรียน 09.00 – 15.00 น.

สถานที่จัด ณ ..โรงเรียนการทำมาหากินวัดโพธิ์เฉลิมรักษ์ (อนุสรณ์วันเด็กแห่งชาติ ปี 2567.).....หมู่ที่..2

ตำบล ..ดอนเกาะกา ..อำเภอ ..บางน้ำเปรี้ยว ..จังหวัด ..ฉะเชิงเทรา.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
16 กรกฎาคม 2568	09.00-09.30 น.	- วิทยากรบรรยายถึงประวัติความเป็นมาของแซนวิชเกาหลี่ - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - อธิบายขั้นตอนการทำแซนวิชเกาหลี่ - อธิบายวิธีการจัดเก็บ และ รักษาคุณภาพ	
	09.30-14.30 น.	- ฝึกทักษะการทำแซนวิชเกาหลี่ตามขั้นตอน - เตรียมส่วนผสม - ขั้นตอนในการทำ	
	14.30-15.00 น.	- วิทยากรอธิบายขั้นตอนให้ความรู้เรื่อง การคิดกำไร ต้นทุน และราคาสินค้าและช่องทางการขายหลักการขายให้น่าสนใจผ่านทางช่องทางออนไลน์ - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	

ลงชื่อ.....วิทยากร

(..นางสาวอมรา ..แจ่มอารีย์..)

วันที่.....15..กรกฎาคม..2568.....