

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
หลักสูตรอาชีพ การทำหมี่คลุกไก่ฉีก จำนวน ๕ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านโพธิ์
☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง



ความเป็นมา

จากจุดเน้นและนโยบายการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ปี ๒๕๖๘ โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นสร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career – Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรมหลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ จากการสำรวจพบว่า มีผู้ที่ว่างงาน ไม่ได้ทำงานในสถานประกอบการ ต้องการประกอบอาชีพเสริม สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ เพื่อให้มี คุณภาพชีวิตที่ดี

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านโพธิ์จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำหมี่คลุกไก่ฉีก เพื่อส่งเสริมสนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความชอบและความสนใจ เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายของโครงการให้ได้รับความรู้ไป สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน แบบ กศ. ตน.๑๕

๒. เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ โดยการสร้างสรรค์เอกลักษณ์ทางภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมทั้งการใช้อำนาจอ่อน (Soft Power) เป็นตัวขับเคลื่อน ในการยกระดับให้มีคุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของ ตลาด มีการบูรณาการกับหน่วยงานภาคีเครือข่ายให้เกิดการรวมกลุ่มและจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชน นำไปสู่การ สร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน

๓. เพื่อสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า และเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์จากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจการทำหมี่คลุกไก่ฉีก
๒. เพื่อให้มีทักษะในการทำหมี่คลุกไก่ฉีก
๓. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเอง หรือครอบครัว

เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น
ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบ อาชีพและความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑.บอกความสำคัญและความจำเป็นของการประกอบอาชีพได้ ๒.บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	๑.ความรู้เกี่ยวกับช่องทาง การประกอบ อาชีพ ความสำคัญและความจำเป็น ในการประกอบอาชีพ ๒.ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพ ๒.๑ ทุน ๒.๒ ความต้องการของ ตลาด ๒.๓ การใช้แรงงาน ๒.๔ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และ วัตถุดิบ ๓.ทิศทางการประกอบ อาชีพ	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา จากใบความรู้ สื่อ อิเล็กทรอนิกส์สื่อ บุคคล ๒. ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูล ความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้	๓๐ นาที	
๒	ทักษะการประกอบ อาชีพการทำ หมี่คลุกไก่ฉีก	๑. สามารถคัดเลือกและเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำหมี่คลุกไก่ฉีก ๒.รู้ขั้นตอนและสามารถทำหมี่คลุกไก่ฉีกได้	๑. การคัดเลือกและ เตรียม วัสดุ อุปกรณ์ ๒. ขั้นตอนการทำหมี่คลุกไก่ฉีก ๓. สาธิต/ลงมือปฏิบัติ การทำหมี่คลุกไก่ฉีก	๑.ผู้เรียนศึกษาเอกสาร เกี่ยวกับการทำหมี่คลุกไก่ฉีก ๒.อภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้ ๓.วิทยากรให้ความรู้และ สาธิต		๔ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๓.๑ สัตส่วนของวัสดุ อุปกรณ์ ๓.๒ ขั้นตอนการทำ ๓.๓ เทคนิคและวิธีการ ทำ	๔.ดำเนินการเรียนรู้และ ฝึกทักษะตามแผน ๕.ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตร กำหนด		
๓	๑.การจำหน่าย ๒.คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๑.บอกช่องทางการจัดจำหน่ายได้ ๒.บอกถึงคุณธรรมในการ ประกอบอาชีพของตนเอง ได้	๑. ช่องทางในการจัด จำหน่าย สินค้า ๒. คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๑.๓ คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	๓๐ นาที	

สื่อการเรียนรู้

๑. วิทยาการผู้สอน
๒. วัสดุอุปกรณ์การเรียนรู้
๓. ใบความรู้ สื่ออิเล็กทรอนิกส์การทำหมี่คลุกไก่ฉีก

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. คะแนนประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ถือว่าผ่านเกณฑ์การประเมิน
๒. ต้องมีเวลาเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

แผนจัดการเรียนรู้

วิทยาการ...นางสาวสุชาดา ยะโกปี.....หลักสูตร.....การทำหมี่คลุกไก่ฉีก...จำนวนชั่วโมง.....๕ ชม.....

(เรียนวันละ.....๕.....ชั่วโมง) ระหว่างวันที่.....๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๘.....เวลาเรียน.....๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐.....น.

สถานที่จัดการเรียน.....ที่ร้านค้าชุมชนสี่แยก หมู่ ๔ ตำบลเกาะไร่ อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เริ่มเวลา-ถึงเวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๙ มิ.ค. ๒๕๖๘	๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.	๑. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับ - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพ - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ - ทุน - ความต้องการของตลาด - การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ - ทิศทางการประกอบอาชีพ ๒. ผู้เรียนร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๓. วิทยาการบรรยายให้ความรู้ และสาธิต ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอน ดังนี้ - การคัดเลือกวัตถุดิบ - การเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ - วิธีการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ - ขั้นตอนและเทคนิคการทำหมี่คลุกไก่ฉีก ๔. ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่ององค์ประกอบในการประกอบอาชีพ วิธีเพิ่มมูลค่า และการคำนวณราคา ๕. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เรื่องช่องทางการจัดจำหน่าย คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	เรียนวันละ..๕...ชม.

ลงชื่อ.....*สุชาดา ยะโกปี*.....วิทยาการ
(นางสาวสุชาดา ยะโกปี)
วันที่.....๔...../.....มิถุนายน...../.....๒๕๖๘.....