

หลักสูตรอาชีพ การทำงานจากย่าง จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอาชีวศึกษา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
 กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

๒๙๘๖๘๘๘๘๘๘๘๘๘๘

ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรม ฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานราก ที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาด ขาด โอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะ และทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพ ระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไป ประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career – Based Education) ในหลักสูตร และ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตร กลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตร กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตร กลุ่มอาชีพ ด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตร กลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน และตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและ ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากร มนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

จากการสำรวจความความต้องการของผู้เรียนในชุมชนที่มีความสนใจ และต้องการมีรายได้เสริมให้กับตนเอง ซึ่งมีความประสงค์เข้ามาฝึกอาชีพเพื่อให้เกิดความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำงานจากย่าง การจัดทำหลักสูตร การทำงานจากย่าง จัดเป็นหลักสูตรในกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม และได้ตอบสนองตามความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ทรัพยากรที่มีสามารถจัดหาได้ ต้นทุนค่อนข้างต่ำกว่าพื้นที่อื่น และเพื่อเป็นช่องทางในการขยายอาชีพ เพื่อมุ่งพัฒนาคนให้ได้รับการศึกษา พัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพโดยสถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้มีการพัฒนา หลักสูตร อาชีพตามความต้องการของผู้เรียนโดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้าง ทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือบทหวานทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียน และประชาชนทั่วไป เช่น ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยผู้เรียนให้มีความพร้อมในการเข้าสู่อาชีพจนแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) และอยู่ร่วมกันในสังคม ได้อย่างมีความสุข สามารถนำไปประกอบอาชีพเพื่อเพิ่มรายได้ การต่อยอดอาชีพเดิมให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่เพื่อเพิ่มนูลค่า ผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ การเพิ่มศักยภาพในการผลิต ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุภัณฑ์ และการส่งเสริมการขาย ผ่านระบบออนไลน์ โดยให้อยู่ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร และ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตร กลุ่มอาชีพ

เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทาง ให้ครบ กระบวนการจัดการเรียนการสอนในการส่งเสริมอาชีพเพื่อการมีงานทำ และมีรายได้

ดังนั้น การจัดทำหลักสูตร การทำงานจากย่าง จัดเป็นหลักสูตรในกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม เป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) ให้กับผู้เรียนที่มีความสนใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพ เสริมสร้างรายได้ให้กับตนเอง ลดรายจ่ายในครัวเรือนได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

จุดหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ การใช้วัสดุอุปกรณ์ วัตถุดิบ ในการทำงานจากย่าง
๒. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ และทักษะเกี่ยวกับลำดับขั้นตอน วิธีการทำขนมจากย่าง
๓. ผู้เรียนสามารถออกแบบการบรรจุภัณฑ์
๔. ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพเสริม ลดรายจ่าย สร้างรายได้

กลุ่มเป้าหมาย

- กลุ่มเป้าหมายที่ต้องการมีอาชีพใหม่ (New Skill)

ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น

ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องการประกอบอาชีพการทำขนมจากย่าง	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมจากย่าง	๑. ความสำคัญของประกอบอาชีพการทำขนมจากย่าง ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมจากย่าง <ul style="list-style-type: none"> ๑.๒.๑ ความต้องการ ของตลาด ๑.๒.๒ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ วัตถุดิบ ในการการทำขนมจากย่าง ๑.๒.๓ การออกแบบการบรรจุภัณฑ์ ๓. ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องความสำคัญของอาชีพการทำขนมจากย่าง ๒. ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำขนมจากย่าง ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด	๑ ชม.	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				การลงทุน และกระบวนการผลิต การจัดทำวัสดุ อุปกรณ์ วัตถุดิบ ๓. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกัน วิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการประกอบอาชีพ ตลอดจนผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพที่เป็นไปตามความพร้อม และศักยภาพของผู้เรียน		
๒	ทักษะอาชีพการทำขนมจากย่าง	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับทักษะอาชีพการทำขนมจากย่าง	๑. ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพ ๑.๑ การทำงานจากย่างการคัดเลือก อุปกรณ์ วัตถุดิบ สำหรับใช้การทำงานจากย่าง ๑.๒ ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำขนมจากย่าง ^{๒.} ขั้นตอน การทำงานจากย่าง ^{๓.} การออกแบบบรรจุภัณฑ์ ^{๔.} ดูแลรักษาเพื่อการจำหน่าย	วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันฝึกปฏิบัติ พร้อมการอธิบาย การทำงานจากย่าง ^{๑.} การคัดเลือกวัสดุ อุปกรณ์ วัตถุดิบ ขั้นตอน ^{๒.} วิธีการทำ ^{๓.} สาธิต/ลงมือ ^{๔.} ปฏิบัติจริง	-	๔ ชม.

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้การทำขนมจากย่าง
๒. วิทยากร ได้แก่ นายปัณมพร ธรรมธร ให้ความรู้การทำขนมจากย่าง
๓. วัสดุ อุปกรณ์ วัตถุดิบ ที่นำมาใช้ในการฝึกปฏิบัติ

การวัดและประเมินผล

เกณฑ์การวัด และ ประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ เรื่อง การทำงานจากย่าง ร้อยละ ๒๐
๒. การประเมินทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐
๓. การประเมินคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ ๔๐

เครื่องมือวัดและประเมินผล

- | | |
|---|----------|
| ๑. การประเมินความรู้ ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ | |
| - แบบสอบถามความรู้ ความเข้าใจ | ๒๐ คะแนน |
| ๒. การประเมินทักษะการปฏิบัติ | |
| - แบบสังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้ / การจัดกิจกรรม | ๑๐ คะแนน |
| - การสาขิต / แสดงขั้นตอน / วิธีการปฏิบัติ | ๒๐ คะแนน |
| - การมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา) | ๑๐ คะแนน |
| ๓. การประเมินคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ | |
| - การสังเกตชิ้นงาน | ๓๐ คะแนน |
| - ผลที่ได้รับจากการปฏิบัติเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย | ๑๐ คะแนน |

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐