

หลักสูตรการทำสังขยาฟักทองมะพร้าวอ่อน จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพนมสารคาม

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☒ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานสำนักงาน สกร. การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน เพื่อพัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความถนัด ความสนใจ โดยการ Re-Skill Up-Skill และ New-Skill เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมายรวมทั้งผู้สูงอายุโดยมีการบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง พร้อมทั้งส่งเสริม และสนับสนุนการผลิตและพัฒนากำลังคนทุกช่วงวัยเพื่อการมีงานทำโดยบูรณาการความร่วมมือในการจัดการศึกษาร่วมกับหน่วยงาน องค์กรภาครัฐ เอกชน ชุมชน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและสถาบันสังคมอื่น

จากนโยบายจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ แผนงานยุทธศาสตร์ เพื่อสนับสนุนด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ โครงการขับเคลื่อนการพัฒนาการศึกษาที่ยั่งยืน กิจกรรมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้กับประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาดขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี จากความสำคัญดังกล่าว ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพนมสารคาม ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ข้างต้นไปสู่การปฏิบัติเพื่อจัดการศึกษาอาชีพและศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยใช้การจัดการเรียนการสอน การให้บริการในพื้นที่อำเภอพนมสารคามอย่างทั่วถึงทุกตำบล ซึ่งในปีงบประมาณ ๒๕๖๗ สถานศึกษาได้จัดการศึกษาเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับอาชีพโดยใช้ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนและ ศกร.ตำบลเป็นฐานในการจัดกิจกรรม โดยได้มอบหมายให้ ศกร.ตำบลหนองแห่น เข้าร่วมประชุมประชาคมกับชาวบ้านเพื่อสอบถามความต้องการของประชาชนที่ชมรมผู้สูงอายุตำบลหนองแห่น จากการเข้าร่วมประชาคมทำให้ทราบว่าประชาชนมีความต้องการเรียน การทำสังขยาฟักทองมะพร้าวอ่อน ซึ่งทรัพยากรที่จะนำมาใช้ในการจัดการเรียนการสอน สามารถจัดหาได้ในท้องถิ่น

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ตำบลหนองแห่น จึงจัดโครงการพัฒนาอาชีพระยะสั้น หลักสูตร การทำสังขยาฟักทองมะพร้าวอ่อน และช่องทางในการขยายอาชีพ เพื่อมุ่งพัฒนาคน ให้ได้รับการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

๑. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๒. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย

๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะการทำสังฆาฬักทองมะพร้าวอ่อน เป็นไปตามหลักสูตรกำหนด

๒. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ พัฒนาอาชีพเดิม หรือ สร้างอาชีพใหม่ สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนอำเภอนมสาคู จำนวน ๖ คน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๕ ชั่วโมง แบ่งเป็น

ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำสังฆาฬักทองมะพร้าวอ่อน	๑.๑ อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๑.๒ อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำสังฆาฬักทองมะพร้าวอ่อน ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำสังฆาฬักทองมะพร้าวอ่อน ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำสังฆาฬักทองมะพร้าวอ่อน ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ ๑.๔แหล่งเรียนรู้อาชีพด้านเครื่องดื่มเพื่อการค้า	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ ๑.๓ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศการประกอบอาชีพในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	๒๐นาที่	-
๒	ทักษะอาชีพ การทำสังฆาฬักทองมะพร้าวอ่อน	๒.๑ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำสังฆาฬักทองมะพร้าวอ่อน ๒.๒ การทำสังฆาฬักทองมะพร้าวอ่อน ๒.๓ บรรจุภัณฑ์การทำสังฆาฬักทองมะพร้าวอ่อน	๑.ลักษณะประเภทด้านการทำสังฆาฬักทองมะพร้าวอ่อน ๒.ความปลอดภัย	๑. บรรยายให้ความรู้	๒๐นาที่	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำสังขยาฟักทองมะพร้าวอ่อน	๓.๑ การบริหารจัดการการทำสังขยาฟักทองมะพร้าวอ่อน ๓.๒ การจัดการตลาดในการจัดการความเสี่ยงการทำสังขยาฟักทองมะพร้าวอ่อน การวางแผนการดำเนินงาน	๑.ด้านการทำสลัดผักผลไม้รวม	๑.บรรยายให้ความรู้ ๒.ศึกษาจากของจริง	๑๐ นาที	-
๔.	โครงการประกอบอาชีพการทำสังขยาฟักทองมะพร้าวอ่อน	๔.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำสังขยาฟักทองมะพร้าวอ่อน ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการทำสังขยาฟักทองมะพร้าวอ่อน ๔.๓ องค์ประกอบในแต่ละองค์ประกอบของอาชีพการทำสังขยาฟักทองมะพร้าวอ่อน ๔.๔ การเขียนโครงการ การทำสังขยาฟักทองมะพร้าวอ่อน ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการ การทำสังขยาฟักทองมะพร้าวอ่อน	๑. วัสดุในด้านการทำสังขยาฟักทองมะพร้าวอ่อน ๒. การคำนวณการทำสังขยาฟักทองมะพร้าวอ่อนตามอัตราส่วน	๑. บรรยายให้ความรู้ฝึกปฏิบัติ	๑๐ นาที	-
๕	วิธีการการทำสังขยาฟักทองมะพร้าวอ่อน	๑. บอกลักษณะประเภทของการทำสังขยาฟักทองมะพร้าวอ่อนอธิบายการทำเครื่องดื่มเพื่อการค้า ๒.อธิบายการทำสังขยาฟักทองมะพร้าวอ่อน ๓.ปฏิบัติการทำสังขยาฟักทองมะพร้าวอ่อนได้	๑.วิธีการทำสังขยาฟักทองมะพร้าวอ่อน๒. การออกแบบการตกแต่งจานและการปรุงรสชาติของการทำสังขยาฟักทองมะพร้าวอ่อน	๑. บรรยายให้ความรู้ฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที	๓ ชั่วโมง
๖.	การจัดการตลาด	๑. คิดค่าวัสดุและกำหนดค่าบริหารได้ ๒. ทำบัญชีรับ – จ่ายอย่างง่ายได้	๑. คำนวณวัสดุที่ใช้ ๒. การหาแหล่งวัสดุและราคา ๓. การคิดค่าแรงงาน	๑. บรรยายให้ความรู้ฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๓. อธิบายถึงแหล่งที่มาของวัสดุและจัดซื้อมาใช้ในการปฏิบัติงานได้ ๔. ให้บริการแก่ท้องถิ่นได้	๔. การทำบัญชี รายรับ - รายจ่าย			

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารความรู้ด้านการทำสังขยาฟักทองมะพร้าวอ่อน
๒. วัสดุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญการทำสังขยาฟักทองมะพร้าวอ่อน

การวัดและประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม
๒. การประเมินผลการปฏิบัติได้จริง
๓. การประเมินผลงานในเชิงประจักษ์

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐