

หลักสูตรอาชีพ การทำข้าวคลุกกะปิ จำนวน 6 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง



ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา 9 การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตาม ความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความ สอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ดังนี้ ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2561 - 2579) : ยุทธศาสตร์ที่ 3 ด้านการ พัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ : ด้านการพัฒนาศักยภาพคน ตลอดชีวิต จากข้อมูลผลการสำรวจความต้องการฝึกอาชีพของประชาชนในอำเภอคลองขลุง ทำให้ทราบความต้องการ การเรียนรู้หลักสูตรอาชีพอื่น ๆ ที่หลากหลายนอกเหนือจากหลักสูตรอาชีพเดิม "การทำข้าวคลุกกะปิ " เป็นอีกหนึ่งหลักสูตรที่ประชาชนมีความสนใจต้องการเรียนรู้ และสามารถทำขายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง จัดกิจกรรมโครงการศูนย์อาชีพชุมชนในชุมชน กลุ่มประชาชนมีอาชีพเกษตรกรรมเป็นอาชีพหลักทำให้เกษตรกรมีรายได้ไม่เพียงพอกับค่าใช้จ่าย เพื่อเป็นการ แก้ปัญหาดังกล่าวเพิ่มใช้เวลาว่างจากการประกอบอาชีพ เพื่อเป็นการให้ความรู้ให้กับกลุ่มอาชีพเสริมและผู้ไม่มีอาชีพและผู้ต้องการพัฒนาอาชีพในการเพิ่มมูลค่าของผลผลิตจนสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ เพื่อ ก่อให้เกิดรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงและมั่นคงต่อไป

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาอาชีพการทำข้าวคลุกกะปิ มีหลักการจัดการเรียนรู้ดังนี้

1. เป็นการจัดทำหลักสูตรอุตสาหกรรมที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการเรียนรู้ การวัดและการประเมินผล
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม
3. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน
4. ส่งเสริมให้กลุ่มเป้าหมายพัฒนาตามศักยภาพ 5 ด้าน ตามนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการ
5. มุ่งเน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดทักษะทางอาชีพ สามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรการทำอาหารความมุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีให้มีศักยภาพในการประกอบอาชีพ และการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง จึงกำหนดจุดหมายดังต่อไปนี้

1. มีความสามารถในการประกอบอาชีพ สอดคล้องกับความสนใจ ความถนัด และเหมาะสมกับศักยภาพของตนเอง
2. มีความรู้ความสามารถ ทักษะ ในการประกอบอาชีพการทำข้าวคลุกกะปิ
3. มีคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยมที่ดีงาม ต่อการประกอบอาชีพการทำข้าวคลุกกะปิ

เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพแล้วและต้องการอาชีพเสริม

ระยะเวลา ทฤษฎี 2 ชั่วโมง
 ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	วัตถุดิบและการทำข้าวคลุกกะปิ	- เพื่อผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมเครื่องปรุงและวัตถุดิบของการทำข้าวคลุกกะปิ	- ส่วนผสมเครื่องปรุงและวัตถุดิบของการทำข้าวคลุกกะปิ	- ผู้เรียนแลกเปลี่ยนประสบการณ์ - วิทยากรอธิบายส่วนผสมเครื่องปรุงและวัตถุดิบของการทำข้าวคลุกกะปิ	30 นาที	-
2	- วิธีการการทำข้าวคลุกกะปิ	- เพื่อผู้เรียนสามารถบอกการทำข้าวคลุกกะปิ	- การทำข้าวคลุกกะปิ	- วิทยากรบอกวิธีการการทำข้าวคลุกกะปิและพร้อมสาธิต	30 นาที	1 ชั่วโมง
3	- วิธีและขั้นตอนในการเตรียมวัสดุ	- เพื่อบอกวิธีและขั้นตอนในการเตรียมวัสดุ	- วิธีและขั้นตอนในการเตรียมวัสดุ	- วิทยากรอธิบายวิธีและขั้นตอนในการเตรียมวัสดุและผักพร้อมฝึกปฏิบัติ	30 นาที	30 นาที

4	- วิธีและขั้นตอนในการทำน้ำปรุงข้าวคลุกกะปิ	- เพื่อบอกวิธีและขั้นตอนในการทำน้ำปรุงข้าวคลุกกะปิ	- วิธีและขั้นตอนในการทำน้ำปรุงข้าวคลุกกะปิ	- วิธยากรอธิบายพร้อมฝึกปฏิบัติวิธีและขั้นตอนในการทำน้ำปรุงข้าวคลุกกะปิ	30 นาที	30 นาที
5	- วิธีและขั้นตอนในการทำข้าวคลุกกะปิ	- เพื่อบอกวิธีและขั้นตอนในการทำข้าวคลุกกะปิ	- วิธีและขั้นตอนในการทำข้าวคลุกกะปิ	- วิธยากรอธิบายพร้อมฝึกปฏิบัติวิธีและขั้นตอนในการทำข้าวคลุกกะปิ		2 ชั่วโมง

สื่อและแหล่งการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ หนังสือ , เอกสาร ใบความรู้
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์
3. สื่อบุคคล / ภูมิปัญญา
4. สื่อแหล่งเรียนรู้ / สถานประกอบการ
5. สื่ออินเทอร์เน็ต

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

