

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ วิชาการชงชา/กาแฟโบราณ จำนวน 6 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง

ความเป็นมา

สืบเนื่องจากกระทรวงศึกษาธิการ มีแนวทางอยากจะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนในพื้นที่ ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง มุ่งพัฒนาประชาชนให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพอย่างทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มีงานทำอย่างยั่งยืน ดังนั้น การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันจะต้องมุ่งพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ซึ่งเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ ตลอดจนสามารถแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ การเตรียมวัสดุในการทำเครื่องตีเพื่อธุรกิจ (กาแฟโบราณ โอเลี้ยง ชาไทย)	1. ผู้เรียนสามารถข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพขายเครื่องตีเพื่อธุรกิจ (กาแฟโบราณ โอเลี้ยง ชาไทย) 2. การคิดวิเคราะห์อาชีพที่สามารถประกอบได้ในชุมชน 3. ทิศทางการประกอบอาชีพเครื่องตีเพื่อธุรกิจ (กาแฟโบราณ โอเลี้ยง ชาไทย)	การเตรียมวัสดุในการทำเครื่องตีเพื่อธุรกิจ (กาแฟโบราณ โอเลี้ยง ชาไทย)	วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ในการทำเครื่องตีเพื่อธุรกิจ (กาแฟโบราณ โอเลี้ยง ชาไทย) และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติเตรียมวัสดุที่ใช้ทำเครื่องตีเพื่อธุรกิจ (กาแฟโบราณ โอเลี้ยง ชาไทย)	30 นาที่	30 นาที่
2	ทักษะการประกอบอาชีพเครื่องตีเพื่อธุรกิจ (กาแฟโบราณ โอเลี้ยง ชาไทย) ขั้นตอนการทำเครื่องตีเพื่อธุรกิจ (กาแฟโบราณ โอเลี้ยง ชาไทย)	ผู้เรียนสามารถอธิบายขั้นตอนการทำเครื่องตีเพื่อธุรกิจ (กาแฟโบราณ โอเลี้ยง ชาไทย)	การทำเครื่องตีเพื่อธุรกิจ (กาแฟโบราณ โอเลี้ยง ชาไทย)	วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำเครื่องตีเพื่อธุรกิจ (กาแฟโบราณ โอเลี้ยง ชาไทย) ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ	30 นาที่	4 ชั่วโมง 30 นาที่

สื่อการเรียนรู้

- เอกสารประกอบการเรียนรู้
- ภูมิปัญญาท้องถิ่น, สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญ
- อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- 1.มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 2.มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
- 3.มีผลงานที่มีคุณภาพ

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

หลักฐานการผ่านการอบรม

วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา