

หลักสูตรระยะสั้น วิชาการทำอาหารคาว จำนวน 15 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 สอดคล้อง กับแผนระดับต่าง ๆ ดังนี้ ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2561 - 2579) : ยุทธศาสตร์ที่ 3 ด้านการ พัฒนาและ เสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ : ด้านการพัฒนาศักยภาพคน ตลอด ชีวิต จากข้อมูลผลการสำรวจความต้องการฝึกอาชีพของประชาชนในอำเภอคลองขลุง ทำให้ทราบความ ต้องการเรียนรู้หลักสูตรอาชีพอื่น ๆ ที่หลากหลายนอกเหนือจากหลักสูตรอาชีพเดิม "การทำอาหารคาว " เป็น อีกหนึ่งหลักสูตรที่ประชาชนมีความสนใจอีก 1 หลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง จัดกิจกรรมโครงการศูนย์อาชีพชุมชนในชุมชน กลุ่ม ประชาชนมีอาชีพเกษตรกรรมเป็นอาชีพหลักทำให้เกษตรกรมีรายได้ไม่เพียงพอกับค่าใช้จ่าย เพื่อเป็นการ แก้ปัญหาดังกล่าวเพิ่มใช้เวลาว่างจากการประกอบอาชีพ เพื่อเป็นการให้ความรู้ให้กับกลุ่มอาชีพเสริมและผู้ไม่ มีอาชีพและผู้ต้องการพัฒนาอาชีพในการเพิ่มมูลค่าของผลผลิตจนสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ เพื่อ ก่อให้เกิดรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงและมั่นคงต่อไป

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาอาชีพการทำอาหารคาว มีหลักการจัดการเรียนรู้ดังนี้

1. เป็นการจัดทำหลักสูตรอุตสาหกรรมที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการเรียนรู้ การวัดและการประเมินผล
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและ เท่าเทียม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความ รับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม
3. ส่งเสริมให้กลุ่มเป้าหมายพัฒนาตามศักยภาพ 5 ด้าน ตามนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการ
4. มุ่งเน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดทักษะทางอาชีพ สามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรการทำอาหารความมุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีให้มีศักยภาพในการประกอบอาชีพ และการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง จึงกำหนดจุดหมายดังต่อไปนี้

1. มีความสามารถในการประกอบอาชีพ สอดคล้องกับความสนใจ ความถนัด และเหมาะสมกับศักยภาพของตนเอง
2. มีความรู้ความสามารถ ทักษะ ในการประกอบอาชีพการทำอาหารคาว
3. มีคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยมที่ดีงาม ต่อการประกอบอาชีพการทำอาหารคาว

เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพแล้วและต้องการอาชีพเสริม

ระยะเวลา ทฤษฎี 5 ชั่วโมง

 ปฏิบัติ 10 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการ ทำอาหารคาว	เพื่อให้ผู้เรียนช่องทางการ ประกอบอาชีพ ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพการทำ อาหารคาว ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำ อาหารคาว ความต้องการของตลาด การใช้แรงงาน -การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ทำเลที่ตั้ง - แหล่งเรียนรู้	ช่องทางการประกอบ อาชีพ -ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพ-ความ เป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพอาชีพ -การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ - แหล่งเรียนรู้อาชีพ ขั้นเตรียมการประกอบ อาชีพ -เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ -การทำแกงบอน	ประกอบอาชีพ การทำ อาหารคาว -ความสำคัญของการ ประกอบ อาชีพการทำ อาหารคาว -ความเป็นไปได้ ในการประกอบ อาชีพ วัสดุ อุปกรณ์- แหล่งเรียนรู้	2 ชั่วโมง	3

		- ทิศทางการประกอบ อาชีพอาหารคาว				
2	ทักษะการประกอบ อาชีพการทำอาหาร คาว	- ขั้นเตรียมการ ประกอบอาชีพ การทำอาหารคาว สถานที่ / พื้นที่ -การคัดเลือกวัตถุดิบใน การทำอาหารคาว การทำความสะดวก วัตถุดิบ -ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการ ประกอบอาชีพการแปรรูป อาหาร - ขั้นตอนการทำอาหาร คาวเพื่อจำหน่ายหรือ บริโภค	- ขั้นเตรียมการ ประกอบอาชีพ การทำอาหารคาว -การคัดเลือกวัตถุดิบใน การทำอาหารคาว การทำความสะดวก วัตถุดิบ -การทำอาหารคาว - ขั้นตอนการทำอาหาร คาว -การทำแกงซี่เหล็ก	- การ ประกอบอาชีพ การทำ อาหารคาว สถานที่ / พื้นที่ -การคัดเลือก วัตถุดิบในการ ทำอาหารคาว การทำความสะดวก วัตถุดิบ -ความรู้ที่ เกี่ยวข้องในการ ประกอบอาชีพ การแปรรูป อาหาร - การทำอาหาร คาวเพื่อจำหน่าย หรือบริโภค	1 ชั่วโมง	5 ชั่วโมง ประเมิน จากการ สังเกต พฤติกรรม การเรียน - ประเมิน จากการ ปฏิบัติ - ชิ้นงาน
	การออกแบบ การพัฒนาบรรจุ ภัณฑ์	วิทยาการอธิบายการพัฒนา บรรจุภัณฑ์	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์	รูปแบบการ พัฒนาบรรจุภัณฑ์	1	2 ชั่วโมง
4	การขายสินค้า ออนไลน์	อธิบายช่องทางการขาย การตลาดและด้านการการ บริการจัดการ สามารถ สร้างอาชีพได้	ช่องทางการขาย การตลาด และด้านการการบริการ จัดการ สามารถสร้าง อาชีพได้	การขายสินค้า ออนไลน์ การตลาดและ ด้านการการ บริการจัดการ สามารถสร้าง อาชีพได้	1 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

