



หลักสูตรการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ (รูปแบบกลุ่มสนใจ)

หลักสูตร การทำรวมมิตรกะทิสด

กลุ่มพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอแม่ทา

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดลำพูน

สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ

กระทรวงศึกษาธิการ

หลักสูตร การทำรวมมิตรกะทิสด

จำนวน 3 ชั่วโมง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพมุ่งเน้นการพัฒนาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถของประชาชนกลุ่มเป้าหมาย ให้สามารถประกอบอาชีพ สร้างรายได้ที่มั่นคงและมั่นคง เป็นบุคคลที่มีวินัย เปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม เน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐาน โดยสถานศึกษาต้องวิเคราะห์ศักยภาพ 5 ด้าน ของแต่ละพื้นที่ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรธรรมชาติ ศักยภาพด้านภูมิอากาศ ศักยภาพด้านภูมิประเทศ ศักยภาพด้านศิลปวัฒนธรรมประเพณี และศักยภาพด้านทรัพยากรมนุษย์ และวิเคราะห์ข้อมูลวิถีการดำเนินชีวิต ความต้องการ และประชาชนในภูมิภาคต่างๆ ที่เป็นผู้ให้บริการผลผลิตของสถานศึกษา การวิเคราะห์ข้อมูลดังกล่าวจะนำมาสู่การกำหนดหลักสูตรอาชีพที่สถานศึกษาจะจัดการเรียนการสอนได้

ดังนั้น สกร.อำเภอแม่ทา ได้จัดทำหลักสูตรการทำรวมมิตรกะทิสด เพื่อฝึกทักษะอาชีพตามความต้องการและความสนใจ มองเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ การสร้างรายได้เสริม โดยการเรียนเน้นการปฏิบัติจริง มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากผู้มีประสบการณ์ในอาชีพโดยตรง และให้ผู้เรียนที่เรียนจบจากหลักสูตรอาชีพสามารถประกอบอาชีพเสริม เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัวได้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพ หลักสูตร การทำรวมมิตรกะทิสด ได้กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะการทำรวมมิตรกะทิสด
2. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ชุมชนและสังคม

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 3 ชั่วโมง

ทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง

ปฏิบัติ จำนวน 2 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำรวมมิตรกะทิสด จำนวน 30 นาที
 - 1.1 ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำรวมมิตรกะทิสด
 - 1.1.1 การลงทุน
 - 1.1.2 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำรวมมิตรกะทิสด จำนวน 2 ชั่วโมง
 - 2.1 อุปกรณ์การทำรวมมิตรกะทิสด
 - 2.2 วิธีการทำรวมมิตรกะทิสด
 - 2.3 การออกแบบบรรจุภัณฑ์
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำรวมมิตรกะทิสด จำนวน 30 นาที
 - 3.1 การควบคุมปริมาณ คุณภาพการผลิตและพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์
 - 3.2 การลดต้นทุน

จัดกิจกรรมกระบวนการเรียนรู้ ดังนี้

- จัดให้มีมาตรการคัดกรองวัดไข้ และอาการเสี่ยงก่อนจัดกิจกรรมการเรียนรู้ ทั้งผู้เรียนและวิทยากร
- ผู้เรียนและวิทยากรสวมใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า ตลอดเวลา
- มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล อย่างเพียงพอ
- จัดให้ผู้เรียนนั่ง หรือยืน มีการเว้นระยะห่างมามาตรการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

1. วิทยากรบรรยายความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ หลักสูตร “การทำรวมมิตรกะทิสด”
2. วิทยากรให้ความรู้เรื่องทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตร “การทำรวมมิตรกะทิสด”
3. ผู้เรียนฝึกทักษะการปฏิบัติจริง ในการทำรวมมิตรกะทิสด
4. วิทยากรให้ความรู้ในการควบคุมปริมาณ คุณภาพการผลิตและการลดต้นทุนในการทำรวมมิตรกะทิสด

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารใบความรู้ในการบรรยายและสาธิตอาชีพและการฝึกปฏิบัติจริง
2. ผู้รู้/ภูมิปัญญา ที่ชำนาญการ
3. วัตถุอุปกรณ์ในอาชีพที่มีการใช้จริง

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางบุญทริกา ยานโน)

ครู อาสาสมัครฯ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายณัฐวัตร ยาห้วม)

ครู

ว่าที่ร้อยตรี.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(เทอด ทองชัย)

ครูชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการศูนย์ สกร.อำเภอแม่ทา

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร “การทำรวมมิตรกะทิสด”

จำนวน 3 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำรวมมิตรกะทิสด	1.1 อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำรวมมิตรกะทิสด 1.2 อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำรวมมิตรกะทิสด	1.1 ความสำคัญของการทำรวมมิตรกะทิสด 1.2 ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำรวมมิตรกะทิสด 1.2.1 การลงทุน 1.2.2 กระบวนการผลิตการจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ	1.1 วิทยากรให้ความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำรวมมิตรกะทิสด 1.2 วิทยากรให้ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ การทำรวมมิตรกะทิสด ประกอบด้วยเนื้อหา ดังนี้ 1.2.1 การลงทุน 1.2.2 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ	30 นาที	-
2.ทักษะการประกอบอาชีพการทำรวมมิตรกะทิสด	2.1 บอกวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาชีพการทำรวมมิตรกะทิสดได้ถูกต้อง 2.2 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำรวมมิตรกะทิสด	2.1 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำรวมมิตรกะทิสด 2.2 วิทยากรให้ความรู้ เรื่องวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาชีพการทำรวมมิตรกะทิสด	2.1 วิทยากรให้ความรู้ เรื่องวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาชีพการทำรวมมิตรกะทิสด เรื่อง จุดประสงค์การเรียนรู้ เนื้อหา การจัดกระบวนการเรียนรู้ จำนวนชั่วโมง ทฤษฎี ปฏิบัติ 2.2 บอกขั้นตอนการทำรวมมิตรกะทิสด 2.3 วิทยากรสาธิตการทำรวมมิตรกะทิสด 2.4 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงให้เกิดทักษะการทำรวมมิตรกะทิสด 2.5 วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน	-	2 ชม.
3. การบริหารจัดการในการ	3.1 สามารถบริหารจัดการควบคุม	3.1 การบริหารจัดการการทำรวมมิตรกะทิสด	3.1 วิทยากรให้ความรู้ในการควบคุมปริมาณ คุณภาพ การผลิตและการ	30 นาที	-

ประกอบอาชีพ การทำรวมมิตร กะทิสด	วางแผน กระบวนการ การผลิต ในการทำ รวมมิตรกะทิสด	3.1.1 การควบคุม ปริมาณ คุณภาพ การผลิต 3.1.2 การลดต้นทุน	ลดต้นทุน การทำรวมมิตรกะทิสด		
รวม				1	2