

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพการทำผ้าตัดไท จำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยน้ำใหญ่



ความเป็นมา

การส่งเสริมและพัฒนาเศรษฐกิจระดับชุมชน ก่อให้เกิดรายได้ และแก้ปัญหาการว่างงานของประชาชนที่ได้รับผลกระทบจากภาวะวิกฤตทางการเงิน เป็นกระบวนการพัฒนาท้องถิ่นเพื่อสร้างชุมชนให้เข้มแข็งและพึ่งตนเองได้ และเป็นอีกวิธีหนึ่งที่จะส่งเสริมให้ประชาชนได้เกิดกลุ่มอาชีพที่หลากหลาย มีการพึ่งพาอาศัยกันและกัน เกิดความสามัคคีขึ้นในหมู่คณะ และชุมชนยังสามารถนำสินค้ามาจำหน่ายหรือแลกเปลี่ยนกันจะเป็นทุนหมุนเวียนในชุมชน และดึงให้ประชาชนในบริเวณใกล้เคียงมาใช้บริการเช่นเดียวกับการอุดหนุนร้านค้าในชุมชน สอดคล้องกับนโยบายของรัฐบาลในการส่งเสริมให้กินของไทย ใช้ของไทย ซึ่งการดำเนินงานดังกล่าวจะเกิดประโยชน์แก่ประชาชนอย่างทั่วถึง และเท่าเทียมกันอันจะส่งผลให้การแก้ไขปัญหาในระดับเศรษฐกิจรากหญ้า ตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อเป็นการเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถกลุ่มประชาชน การทำอาหาร (ผัดไทย) เพิ่มคุณค่าทางผลิตภัณฑ์ มีประสิทธิภาพความเข้มแข็งต่อชุมชน ให้สามารถพึ่งตนเองได้ ให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น มีภูมิคุ้มกันต่อการเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจ ตลอดจนให้ผู้มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐไม่มีอาชีพ ให้มีรายได้เสริมสามารถครองตนเองให้อยู่ได้ สนับสนุนกลุ่มอาชีพที่มีอยู่ให้ได้รับการต่อยอดเพื่อความเจริญเติบโตสามารถเป็นสินค้าที่ได้รับการยอมรับในระดับหนึ่ง อันจะเป็นการสร้างความเข้มแข็งของภาคประชาชนให้อยู่อย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืนต่อไป

การศึกษาต่อเนื่องดำเนินการจัดทำหลักสูตรการทำผ้าตัดไท เห็นว่าการการทำผ้าตัดไท จากภูมิปัญญาชาวบ้านในรูปแบบวิธีต่าง ๆ เป็นอีกส่วนหนึ่งที่จะส่งเสริมให้ผู้เรียนมีรายได้ และช่องทางการจำหน่ายสินค้าและผลิตภัณฑ์ผ่านศูนย์จำหน่ายสินค้าและผลิตภัณฑ์ออนไลน์ กศน. (ONIE Online Commerce Center : OCCC) เพื่อจำหน่ายสินค้าออนไลน์ระดับตำบล จึงจัดทำหลักสูตรการทำผ้าตัดไท เป็นหลักสูตรที่ยึดหลักความสอดคล้องกับความต้องการและความจำเป็นของกลุ่มเป้าหมาย เป็นไปตามสภาพบริบทชุมชนและสังคม รวมถึงนโยบายของทางราชการ มีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายและภูมิปัญญาท้องถิ่นในการดำเนินงาน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ในเรื่องการทำผ้าตัดไท
๒. เป็นหลักสูตรที่มุ่งการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง
๓. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านเนื้อหา สาระ การจัดกระบวนการเรียนรู้การวัดผลประเมินผลด้านการจัดการเรียนรู้
๔. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

- ๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ สามารถการทำผัดไทยและเกิดเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
- ๒. เพื่อให้ผู้เรียนนำผลิตภัณ์การการทำผัดไทย จำหน่ายผ่านช่องทางการขายออนไลน์
- ๓. เพื่อให้ผู้เรียนพัฒนาอาชีพการทำผัดไทย เทียมอย่างต่อเนื่องและมีรายได้จากการจำหน่าย

กลุ่มเป้าหมาย ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา	ระยะเวลาเรียนทั้งหมด	จำนวน ๓ ชั่วโมง
	- ภาคทฤษฎี	จำนวน ๑ ชั่วโมง
	- ภาคปฏิบัติ	จำนวน ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบอาชีพเสริมรายได้	จำนวน ๓๐ นาที
๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพเสริมรายได้	
๑.๒ ความรู้ด้านการตลาด	
๒. ความรู้เกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์	จำนวน ๓๐ นาที
๒.๑ ความรู้เกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์การทำผัดไท	
๒.๒ การเลือกวัตถุดิบการทำผัดไท	
๒.๓ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำผัดไท	
๓. ทักษะการทำผัดไท	จำนวน ๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที
๓.๑ ทักษะเบื้องต้นการทำผัดไท	
๓.๒ ขั้นตอนและวิธีการทำผัดไท	
๓.๓ ฝึกปฏิบัติการทำผัดไทย	
๔. ความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์	จำนวน ๓๐ นาที
๔.๑ ความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์	
๔.๒ ความปลอดภัย	

สื่อการเรียนรู้

๑. แผ่นพับ
๒. ผลงานจริง
๓. แหล่งข้อมูล Internet

การวัดผลประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การมีส่วนร่วม
๒. การประเมินผลงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่า ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมด
๒. ผลงานชิ้นงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมิน
๒. หลักฐานการประเมินผลระหว่างเรียน

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตรการทำผิดไทย จำนวน ๓ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำผิดไทย	๑. อธิบายความสำคัญของอาชีพการทำผิดไทยได้ ๒. อธิบายเหตุผลของการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำผิดไทย สอดคล้อง เหมาะสมกับตนเอง และท้องถิ่นได้ ๓. บอกแหล่งทรัพยากรที่จะนำไปใช้ในการทำอาชีพการทำผิดไทยได้	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำผิดไทย ๑. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง ๒.๒ ความต้องการของตลาด ๒.๓ การใช้แรงงาน ๒.๔ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๒.๕ การเลือกทำเลที่ตั้ง ๒.๖ พูน ๓. แหล่งเรียนรู้อาชีพการขายผิดไทย ๔. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำผิดไทย	๑. พูดคุยกับผู้มีความรู้และประสบการณ์การทำอาชีพการทำผิดไทย ๒. ศึกษาค้นคว้าข้อมูล ความรู้ด้านการทำผิดไทยจากเอกสาร website หรือภูมิปัญญาท้องถิ่น ๓. จัดกระบวนการวิเคราะห์ตนเอง ถึงแวดล้อมและความรู้ทางวิชาการ ประกอบการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำผิดไทย ๔. สรุปผลการจัดกระบวนการเรียนรู้ ในประเด็นต่าง ๆ ดังนี้ - ทำไม่ถึงทำอาชีพนี้ - ทำอย่างไร - ทรัพยากรจากที่ไหน - ใครคือลูกค้า - ผลสำเร็จมีเพียงใด	๓๐ นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. ทักษะการทำผิดไทย	๑. อธิบายความรู้เบื้องต้นการทำผิดไทย ๒. เตรียมการประกอบอาชีพการทำผิดไทย - เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ - ใช้เครื่องมือ การเก็บรักษา - เลือกวัสดุ การทำผิดไทย ๓. ฝึกปฏิบัติอาชีพการทำผิดไทย ขั้นที่ ๑ เตรียมวัสดุการทำผิดไทย ขั้นที่ ๒ วิธีการทำผิดไทย ขั้นที่ ๓ ขั้นตอนการตรวจคุณภาพของการและรสชาติ	๑. ทักษะเบื้องต้นการทำผิดไทย ๒. ขั้นเตรียมการทำผิดไทย ๒.๑ เครื่องมือวัสดุอุปกรณ์ ๒.๒ การใช้เครื่องมือการเก็บรักษา ๒.๓ การเลือกวัสดุ ๒.๔ วิธีการการทำผิดไทย ๓. ฝึกปฏิบัติการทำผิดไทย ขั้นที่ ๑ เตรียมวัสดุการทำผิดไทย ขั้นที่ ๒ วิธีการทำผิดไทย Step ๑ : ทำขอสผิดไทย + ผิดกึ่งให้สุก นำน้ำมะขามเปียก น้ำตาลมะพร้าว และน้ำปลาแท้ผสมเข้าด้วยกัน แล้วพักไว้ก่อน ตั้งกะทะใส่น้ำมันโดยใช้ไฟกลาง เมื่อน้ำมันเริ่มร้อนนำกุ้งสดที่แกะเปลือกแต่หางลงไปผัดในกะทะจนสุกหลังจากนั้นนำกุ้งออกไปพักไว้	๑. ศึกษาสถานการณ์ผิดไทย และลายอื่นๆ จากสื่อต่าง ๆ เช่น หนังสือ การเรียนผ่าน Youtube บุคคล อินเทอร์เน็ต เป็นต้น ๒. อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๓. ศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ ๔. จัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำผิดไทย ๕. จัดบันทึกผลการเรียนรู้ ๖. ฝึกทักษะการทำผิดไทย		๒ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ผู้ร่วม	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		Step ๒ : ผัดเครื่องปรุงต่าง ๆ เข้ากับขอสุนัข เติมน้ำให้ลดลงไปผัดในกระทะใบเดิม หลังจากผัด จนเริ่มมีสี ใสสว่างออก ¾ ถ้วยที่เตรียมไว้ลงผัด ค่ะ ที่เหลือเราจะเก็บไว้เป็นเครื่องเคียง พอ ถั่วออกเริ่มใส เทน้ำขอสุนัขไทยลงผัด และใส่ เส้นตามลงไปเลย Step ๓ : คลุกกับไข่เพิ่มเติม + จัดเสิร์ฟ หลังจากผัดเส้นเข้ากับน้ำขอสุนัขแล้ว เทผัดไทย ไปผัดหนึ่งช้อนของกระทะ และตอกไข่ลงไปในกระทะ ผึ่งที่ว่างอยู่เลยค่ะ พอไข่เริ่มสุกก็ขยี้ ๆ ให้เข้ากัน และใส่ส่วนผสมที่เหลือได้แก่ กุ้งเล็กผอย ใบ กุยช่าย และไข่เป็ ลงไป ผัดให้เข้ากันนำกุ้งที่พัก ไว้กลับไปที่ในจาน เสิร์ฟพร้อม ๆ พร้อมเครื่อง เคียงและเครื่องปรุง แล้วก็ลงมือ ขั้นที่ ๓ ชื่นชมการตรวจคุณภาพของการและรสชาติ			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ข. ๒.๔ เมฆ	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓. การบริหารจัดการ ผลิิตการทำผิดไทย	๑. เพื่อให้สามารถอธิบายวิธีการบริการจัดการในร้านบริการการทำผิดไทย ๒. เพื่อให้สามารถอธิบายวิธีการหาลูกค้า การบริการลูกค้าได้ ๓. เพื่อให้สามารถบอกวิธีการป้องกันเองและผู้ปฏิบัติงานให้มีความปลอดภัยในการทำงานได้ ๔.ให้สามารถบอกวิธีการจัดในในร้านบริการให้มีความปลอดภัยในการทำงานได้	การบริหารจัดการผลิต การทำผิดไทย ๑.การบริหารจัดการร้านให้บริการ ๑.๑ การบริหารวัสดุ ๑.๒ การบริหารแรงงาน ๑.๓ การคิดราคา ๑.๔ การวางแผนการผลิต ๒. การจัดการตลาด ๓. การหาลูกค้า ๓.๑ การให้บริการ ๓.๒ การประชาสัมพันธ์ ๓.๓ การวางแผนการดำเนินงาน ๔. ความปลอดภัยในการทำงาน ๔.๑ ความปลอดภัยในการทางาน - ตัวผู้ปฏิบัติงาน - การป้องกันอุบัติเหตุจากการทำงาน - ความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงาน	๑. ศึกษาเอกสารประกอบการเรียน ๒. พูดคุยกันระหว่างครู/วิทยากร / ผู้เรียน ๓. บรรยายให้ความรู้ ๔. สรุปผลการเรียนรู้ประเด็น ดังนี้ - การบริหารจัดการร้านบริการ - การตลาด - การวางแผนการหาอาชีพ - มาตรฐานการสร้างความปลอดภัยในการทำงาน	๓๐ นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		- สัญลักษณ์เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน ๔๒ การป้องกันตัวในการทำงาน - การใช้เครื่องมือ - การเก็บรักษาเครื่องมือ			
รวม				๑	๒

ลงชื่อ.....*ปิยะพงษ์*.....ผู้เสนอ
 (นายกิตติติดมน์..คำแก้ว)
 ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล
 ปฏิบัติหน้าที่การศึกษาดอเนื่อง

ผู้เห็นชอบ
 ลงชื่อ.....*นางมยุรี ชอนทอง*.....ผู้อนุมัติ
 (นางมยุรี ชอนทอง)
 ตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอห้วยเม็กใหญ่
 (นายสมเจตน์ สวาศรี)
 ผู้อำนวยการสำนักงาน กศน.จังหวัดมุกดาหาร

1652