



สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา
ถนนรามอินทรา กม. ๕- ๖ แขวงท่าแร้ง
เขตบางเขน กรุงเทพมหานคร ๑๐๒๓๐

32. a b 1 -

๑. โครงการ

โครงการฝึกอบรมการแกะสลักผักและผลไม้เชิงธุรกิจ (รหัสหลักสูตร ๖๓๐๐๑๐๐๒๙)

๒. ผู้รับผิดชอบโครงการ นางสาวปารดา บุชรารัตน์

๓. วันที่และสถานที่ดำเนินโครงการ

วันที่ ๔ - ๗ เมษายน ๒๕๖๕ สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา ถนนรามอินทรา

กรุงเทพมหานคร

๔. ความสอดคล้องกับนโยบาย ยุทธศาสตร์ และกลยุทธ์

ยุทธศาสตร์ชาติ	แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ	แผนการปฏิรูปประเทศ (ฉบับปรับปรุง)	แผนการปฏิรูปประเทศ ด้านการศึกษา (ฉบับปรับปรุง)
ยุทธศาสตร์ที่ ๓ : ด้านการพัฒนาและ เสริมสร้างศักยภาพ ทรัพยากรมนุษย์	แผนที่ ๑๒ : การพัฒนา การเรียนรู้	ด้านการศึกษา	กิจกรรมปฏิรูปที่ ๒ : การพัฒนา การจัดการเรียนการสอนสู่การเรียนรู้ ฐานสมรรถนะ เพื่อตอบสนอง การเปลี่ยนแปลงในศตวรรษที่ ๒๑ กิจกรรมปฏิรูปที่ ๓ : การปฏิรูป กลไกและระบบการผลิตและพัฒนา ครูและบุคลากรทางการศึกษาให้มี คุณภาพมาตรฐาน กิจกรรมปฏิรูปที่ ๔ : การจัด การอาชีวศึกษาระบบทวิภาคีและ ระบบอื่นๆที่เน้นการฝึกปฏิบัติ อย่างเต็มรูปแบบ นำไปสู่การจ้างงาน และการสร้างงาน

ความเชื่อมโยงกับนโยบายรัฐบาล

นโยบายหลัก ๑๒ ด้าน	นโยบายเร่งด่วน ๑๒ เรื่อง
ข้อ ๘ การปฏิรูปกระบวนการเรียนรู้และการพัฒนา ศักยภาพของคนไทยทุกช่วงวัย	ข้อ ๗ การเตรียมคนไทยสู่ศตวรรษที่ ๒๑

ความสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการปฏิบัติราชการของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ๒๕๖๕

ข้อ	เรื่อง
๒. การยกระดับพัฒนาคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษา โดยใช้พื้นที่เป็นฐาน	๒.๗ พัฒนาศักยภาพครูและบุคลากรอาชีวศึกษาให้มี สมรรถนะในการใช้และการสร้างนวัตกรรม การเรียนรู้ ที่ทันสมัยในโลกดิจิทัลและโลกอนาคต

๕. หลักการและเหตุผล

จากนโยบายและยุทธศาสตร์ในการจัดการอาชีวศึกษาเพื่ออาชีพและสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ ซึ่งมุ่งเน้นพัฒนากำลังคนด้านสมรรถนะอาชีพให้สอดคล้องกับความต้องการของภาคการผลิตและบริการ และการพัฒนาครูและบุคลากรทางการศึกษาตามหลักเกณฑ์การพัฒนาหรือกฎหมายกำหนด ที่เน้นการปรับเปลี่ยนรูปแบบ กระบวนการ และเนื้อหาการพัฒนาครูและบุคลากรอาชีวศึกษาและการจัดการเรียนการสอนให้มีมาตรฐาน ดังนั้น เพื่อเป็นการยกระดับการพัฒนาครูและบุคลากรอาชีวศึกษา สาขาวิชาชีพธุรกิจการเกษตรให้มีองค์ความรู้ สมรรถนะและทักษะวิชาชีพ ด้านการแกะสลักผักและผลไม้ในเชิงธุรกิจ เช่น การแกะสลักดอกไม้ ใบไม้ แกะสลักผักและผลไม้ การแกะสลักลายประยุกต์ ซึ่งมีความจำเป็นกับทุกงานอาชีพ ทั้งด้านคหกรรมศาสตร์ งานโรงแรม ด้านอาหาร งานศิลปะประดิษฐ์ ฯลฯ และบูรณาการสู่ผู้เรียนอาชีวศึกษาให้สามารถแข่งขันในตลาดแรงงานและตอบสนองความต้องการของสถานประกอบการได้ ดังนั้น สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา จึงได้จัดทำโครงการฝึกอบรมการแกะสลักผักและผลไม้เชิงธุรกิจ เพื่อเป็นขับเคลื่อนการพัฒนาครูและบุคลากรอาชีวศึกษา สาขาวิชาชีพธุรกิจการเกษตรให้ทันตามสมัยนิยม

๖. วัตถุประสงค์

๖.๑ เพื่อพัฒนาผู้อบรมให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการเทคนิคการแกะสลักผักและผลไม้เชิงธุรกิจ ตลอดจนสรุปองค์ความรู้และแลกเปลี่ยนการเรียนรู้ร่วมกันได้

๖.๒ เพื่อพัฒนาผู้อบรมให้มีทักษะด้านการแกะสลักผักและผลไม้ในเชิงธุรกิจ การประยุกต์งานแกะสลักให้เหมาะสมกับวัสดุและสมัยนิยม

๖.๓ เพื่อพัฒนาผู้อบรมให้สามารถนำความรู้ ทักษะ ด้านการแกะสลักผักและผลไม้เชิงธุรกิจ ไปถ่ายทอดให้กับนักเรียนนักศึกษาได้ ตลอดจนมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ

๗. ตัวชี้วัดความสำเร็จ

๗.๑ ร้อยละ ๘๐ ของผู้เข้ารับการอบรมเกิดความรู้ความเข้าใจ มีทักษะ และประสบการณ์ด้านการแกะสลักผักและผลไม้เชิงธุรกิจ ตลอดจนสามารถสรุปองค์ความรู้และเกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน

๗.๒ ร้อยละ ๘๐ ของผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำไปบูรณาการเชื่อมโยงสู่การจัดการเรียนการสอนได้ ตลอดจนมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ

๘. กลุ่มเป้าหมาย

ครูผู้สอนสาขาธุรกิจการเกษตรหรือสาขาอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง จำนวน ๓๐ คน

๙. วิทยากร

๙.๑ ชื่อ - นามสกุล นายศักรินทร์ หงส์รัตนารกิจ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

๙.๒ ชื่อ - นามสกุล นายขจร อิศราสุชีพ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

๑๐. งบประมาณ

โดยเบิกค่าใช้จ่ายจากงบประมาณสำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา

ตารางการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

โครงการฝึกอบรมการแกะสลักผักและผลไม้เชิงธุรกิจ รหัสหลักสูตร ๒๓๐๐๑๐๐๒๙

ระหว่างวันที่ ๔ - ๗ เมษายน ๒๕๖๕ ณ สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา ถนนรามอินทรา กรุงเทพมหานคร

วัน/เดือน/ปี	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.		๑๓.๐๐ - ๑๗.๐๐ น.
๔ เม.ย. ๖๕	ภาคทฤษฎี หลักการออกแบบงานแกะสลัก/การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์/เทคนิคการแกะสลักผักผลไม้/ การประยุกต์งานแกะสลักให้เหมาะสมกับวัสดุและสมัยนิยม/การจัดแสดงงานแกะสลัก/หลักการ คิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย/การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ภาคปฏิบัติ การแกะสลักผักเครื่องจิ้ม การปอกคว้านผลไม้ วิทยากร อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจและอาจารย์ขจร อิศราสุชีพ	พักรับประทานอาหารกลางวัน ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	ภาคทฤษฎี หลักการออกแบบงานแกะสลัก/การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์/เทคนิคการแกะสลักผักผลไม้/ การประยุกต์งานแกะสลักให้เหมาะสมกับวัสดุและสมัยนิยม/การจัดแสดงงานแกะสลัก/ หลักการคิดต้นทุนและกำหนดราคาขาย/การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ภาคปฏิบัติ การแกะสลักผักเครื่องจิ้ม การปอกคว้านผลไม้ วิทยากร อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจและอาจารย์ขจร อิศราสุชีพ
๕ เม.ย. ๖๕	ภาคทฤษฎี เทคนิคการแกะสลักผักผลไม้ ภาคปฏิบัติ การแกะสลักดอกไม้ การแกะสลักใบไม้ วิทยากร อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจและอาจารย์ขจร อิศราสุชีพ		ภาคทฤษฎี เทคนิคการแกะสลักผักผลไม้ ภาคปฏิบัติ การแกะสลักดอกไม้ การแกะสลักใบไม้ วิทยากร อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจและอาจารย์ขจร อิศราสุชีพ
๖ เม.ย. ๖๕	ภาคทฤษฎี การประยุกต์งานแกะสลักให้เหมาะสมกับวัสดุและสมัยนิยม ภาคปฏิบัติ การแกะสลักดอกไม้ เทคนิคการติดกาว การแกะสลักตัวสัตว์ วิทยากร อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจและอาจารย์ขจร อิศราสุชีพ		ภาคทฤษฎี การประยุกต์งานแกะสลักให้เหมาะสมกับวัสดุและสมัยนิยม ภาคปฏิบัติ การแกะสลักดอกไม้ เทคนิคการติดกาว การแกะสลักตัวสัตว์ วิทยากร อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจและอาจารย์ขจร อิศราสุชีพ
๗ เม.ย. ๖๕	ภาคทฤษฎี การจัดแสดงงานแกะสลัก การจัดทำแผนการเรียนการสอนเพื่อถ่ายทอดสู่นักเรียน ภาคปฏิบัติ การแกะสลักผักผลไม้ลูกใหญ่ลายประยุกต์ การจัดตกแต่งงานแกะสลัก การเขียนแผนการจัดการเรียนการสอน วิทยากร อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจและอาจารย์ขจร อิศราสุชีพ		ภาคทฤษฎี การจัดแสดงงานแกะสลัก การจัดทำแผนการเรียนการสอนเพื่อถ่ายทอดสู่นักเรียน ภาคปฏิบัติ การแกะสลักผักผลไม้ลูกใหญ่ลายประยุกต์ การจัดตกแต่งงานแกะสลัก การเขียนแผนการจัดการเรียนการสอน วิทยากร อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจและอาจารย์ขจร อิศราสุชีพ

หมายเหตุ ๑. ลงทะเบียนเวลา ๐๘.๐๐ - ๐๙.๐๐ น.

๒. พักรับประทานอาหารว่างเวลา ๑๐.๓๐ - ๑๐.๔๕ น. และเวลา ๑๔.๓๐ - ๑๔.๔๕ น.

๓. ตารางอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม