

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

การศึกษาแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจ ไม่เกิน 30 ชั่วโมง)

กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ

หลักสูตรการทำอาหารมงคล (ขนมจีนแกงเขียวหวาน/ผัดวุ้นเส้น) (ภาษาไทย)

Auspicious Thai Food Making Course

(Green Curry with Rice Thai Noodles/Stir-fried glass noodles)

(ภาษาอังกฤษ)

จำนวน 10 ชั่วโมง

ผู้อนุมัติหลักสูตร



(นายไพรัตน์ เนืองเกตุ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี



คำสั่งศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี
ที่ 24/2568
เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตร

ตามที่ระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พุทธศักราช 2554 ข้อ 8, 9, 12, 13 และมอบให้อำนาจการสถานศึกษาหรือหัวหน้าสถานศึกษาเป็นผู้อนุมัติผลการเรียนและการจบหลักสูตร

เพื่อให้การดำเนินการดังกล่าวเกิดประโยชน์และตอบสนองความต้องการแก่ผู้เรียนสูงสุด อาศัยอำนาจตามคำสั่งกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ที่ 88/2566 ลงวันที่ 13 มิถุนายน พ.ศ. 2566 เรื่อง ยกเลิกคำสั่งมอบอำนาจให้อำนาจการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอและผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้เขต ปฏิบัติราชการแทน จึงแต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณา หลักสูตรการทำอาหารมงคล (ขนมจีนแกงเขียวหวาน/ผัดวันเส้น) จำนวน 10 ชั่วโมง ดังนี้

- | | | |
|-------------------------|------------------------------|---------------------|
| 1. นายไพรัตน์ เนืองเกตุ | ผอ.สกร.ระดับอำเภอเมืองชลบุรี | ประธานกรรมการ |
| 2. นายณภัทรศรณ โปธิงาม | นักวัดผลและประเมินผล | กรรมการ |
| 3. นางทัศนีย์ จันดา | ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร | กรรมการ |
| 4. นางสาวสุสดี สุขญาติ | นักพัฒนาหลักสูตร | กรรมการและเลขานุการ |

ให้คณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้ง พิจารณาหลักสูตรดังกล่าว ปฏิบัติหน้าที่ด้วยความเรียบร้อย บรรลุผลสำเร็จตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ 2 มกราคม พ.ศ. 2568

(นายไพรัตน์ เนืองเกตุ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี



ประกาศศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี
เรื่อง การอนุมัติให้ใช้หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ด้วย ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี ได้แต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรการทำอาหารมงคล (ขนมจีนแกงเขียวหวาน/ผัดวันเส้น) จำนวน 10 ชั่วโมง ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (ฉบับปรับปรุง) พ.ศ.2561 และมอบให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาหรือหัวหน้าสถานศึกษาเป็นผู้อนุมัติผลการเรียนและการจบหลักสูตร

บัดนี้ คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรดังกล่าว ได้ดำเนินการและได้ผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา และผู้อำนวยการสถานศึกษาเป็นผู้อนุมัติหลักสูตรให้ใช้ได้แล้ว

จึงประกาศมาให้ทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ 2 มกราคม พ.ศ. 2568

(นายไพรัตน์ เนืองเกตุ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี

แบบเขียนหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี

กลุ่มอาชีพ ☐ เกษตรกรรม ☐ อุตสาหกรรม ☒ พาณิชยกรรมและการบริการ
☐ ความคิดสร้างสรรค์ ☐ เฉพาะทาง

.....

ชื่อหลักสูตร การทำอาหารมงคล (ขนมจีนแกงเขียวหวาน/ผัดวันเส้น) จำนวน 10 ชั่วโมง

ความเป็นมาของหลักสูตร

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ.2566 มาตรา 9 การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีเป้าหมายเพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการที่มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ดังนี้ ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2561 - 2579) : ยุทธศาสตร์ที่ 3 ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ : ด้านการพัฒนาคุณภาพคนตลอดชีวิต แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 - 2570) นโยบายรัฐบาล : ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ ข้อ 2 การพัฒนาศักยภาพคนตลอดช่วงชีวิต มุ่งเน้นการพัฒนาเชิงคุณภาพในทุกช่วงวัย ช่วงวัยแรงงานยกระดับทักษะ และสมรรถนะแรงงานสอดคล้องกับความต้องการของตลาด และช่วงวัยผู้สูงอายุ ส่งเสริมให้ผู้สูงอายุเป็นพลังในการขับเคลื่อนประเทศ แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ. 2566 - 2570) : ประเด็นที่ 2 พัฒนาส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ โดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ

ในปีงบประมาณ พ.ศ.2568 กรมส่งเสริมการเรียนรู้ โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาดโอกาสได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้ความสามารถนำไปประกอบอาชีพสร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นฐานในการพัฒนา ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน ในหลักสูตรกลุ่มอาชีพ 5 ด้าน ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรเพื่อการพัฒนาอาชีพ Re - Skill ,Up Skill และ New-Skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ 3 ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

สกร.ระดับอำเภอเมืองชลบุรี จึงจัดทำหลักสูตรการทำอาหารมงคล (ขนมจีนแกงเขียวหวาน/ ผัดวุ้นเส้น) ซึ่งเป็นอาหารที่ใช้ในงานมงคล ตั้งแต่สมัยโบราณ เชื่อกันว่าขนมจีนต้องเป็นขนมจีนที่มีเส้นยาวที่สุด เหนียวนุ่ม ม้วนสวยงาม สีสันอายุยืนยาว ดังเช่นเส้นของขนมจีนแกงเขียวหวาน และผัดวุ้นเส้น เพื่อเพิ่มรสชาติ ละมุน กลมกล่อมด้วยเครื่องปรุงรสสีสดใสของแกงเขียวหวาน เป็นอาหารมงคลเสริมดวงที่หากินได้ง่าย ราคาไม่แพง และ อิ่มท้อง คนไทยส่วนใหญ่นิยมทำกินช่วงปีใหม่หรือช่วงที่มีงานมงคล จัดเลี้ยงต่าง ๆ จึงเห็นสมควรที่จะจัดทำหลักสูตรการทำอาหารมงคล (ขนมจีนแกงเขียวหวาน/ผัดวุ้นเส้น) เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ในการทำอาหารมงคลและมีทักษะสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพสร้างรายได้ต่อไป

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง ตามจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2568 (3.3) “สกร.Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง ตามวัตถุประสงค์ดังนี้

1. เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายของโครงการให้ได้รับความรู้ มีโอกาสไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน
2. เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ โดยการสร้างสรรค์เอกลักษณ์ทางภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมทั้งการนำ Soft Power เป็นตัวขับเคลื่อนยกระดับให้มีคุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของตลาด มีการบูรณาการกับหน่วยงานภาคีเครือข่ายให้เกิดการรวมกลุ่มและจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชน นำไปสู่การสร้างเสริมเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน
3. เพื่อสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า และเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์จากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน

จุดมุ่งหมาย

สกร.ระดับอำเภอเมืองชลบุรี มุ่งพัฒนาหลักสูตรอาชีพตามความต้องการของผู้เรียน โดยการจัดกิจกรรมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ในพื้นที่ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับตำบลในสังกัด โดยกำหนดจุดมุ่งหมาย ดังนี้

1. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ ได้รับโอกาสในการฝึกอาชีพและทักษะเบื้องต้น ตามภารกิจโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน
2. ร้อยละ 80 ของประชาชนกลุ่มเป้าหมาย นำความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่มและพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน
3. ยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของตลาด โดยบูรณาการร่วมกับหน่วยงานภาคีเครือข่ายเพื่อให้เกิดการรวมกลุ่มจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชน

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทุกช่วงวัย กลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มประชาชนพื้นที่เขตพัฒนาพิเศษภาคตะวันออก กลุ่มประชาชนจังหวัดที่เป็นพื้นที่เขตเศรษฐกิจพิเศษ กลุ่มเป้าหมายในเรือนจำ กลุ่มเป้าหมายทหารกองประจำการและผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ ฯลฯ

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร

จำนวน 10 ชั่วโมง แบ่งเป็น

- ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน 8 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทาง การประกอบ อาชีพ	1.1 บอกความสำคัญ ในการประกอบอาชีพ การทำอาหารมงคล (ขนมจีนแกงเขียวหวาน/ ผัดวุ้นเส้น) ได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ ในการประกอบอาชีพ การทำอาหารมงคล (ขนมจีนแกงเขียวหวาน/ ผัดวุ้นเส้น) ได้ 1.3 บอกและหาแหล่ง เรียนรู้ในการประกอบ อาชีพการทำอาหาร มงคล (ขนมจีนแกง เขียวหวาน/ผัดวุ้นเส้น) ได้	1.1 ความสำคัญใน การประกอบอาชีพ การทำอาหารมงคล (ขนมจีนแกง เขียวหวาน/ผัดวุ้น เส้น) 1.2 ความเป็นไปได้ ในการประกอบ อาชีพการทำอาหาร มงคล (ขนมจีนแกง เขียวหวาน/ ผัดวุ้น เส้น)	1.1 วิทยากรให้ความรู้เรื่อง ความสำคัญในการประกอบ อาชีพการทำอาหารมงคล (ขนมจีนแกงเขียวหวาน/ ผัดวุ้นเส้น) 1.2 วิทยากรและผู้เรียนร่วม วิเคราะห์ข้อมูลการทำอาหาร มงคล(ขนมจีนแกงเขียวหวาน/ ผัดวุ้นเส้น) ที่สามารถนำมา ประกอบอาชีพได้ในชุมชน 1.3 ศึกษาข้อมูลจาก แหล่ง เรียนรู้ และสืบค้นจาก อินเทอร์เน็ต และแผ่นพับโดย วิทยากรแนะนำให้ความรู้ และผู้เรียนร่วมแลกเปลี่ยน เรียนรู้	1 ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาชีพ	2.1 บอกอุปกรณ์ในการทำอาหารมงคล (ขนมจีนแกงเขียวหวาน/ผัดวุ้นเส้น) ได้ 2.2 บอกวิธีการทำอาหารมงคล (ขนมจีนแกงเขียวหวาน/ผัดวุ้นเส้น) ได้	2.1 อุปกรณ์ในการทำอาหารมงคล (ขนมจีนแกงเขียวหวาน/ผัดวุ้นเส้น) 2.2 วิธีการทำอาหารมงคล (ขนมจีนแกงเขียวหวาน/ผัดวุ้นเส้น)	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำอาหารมงคล(ขนมจีนแกงเขียวหวาน/ผัดวุ้นเส้น) 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ ในการทำอาหารมงคล (ขนมจีนแกงเขียวหวาน/ผัดวุ้นเส้น) พร้อมวิธีการทำ และฝึกปฏิบัติ 2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัตถุดิบในการทำอาหารมงคล (ขนมจีนแกงเขียวหวาน/ผัดวุ้นเส้น) 2.4 ลงมือปฏิบัติในการทำอาหารมงคล (ขนมจีนแกงเขียวหวาน/ผัดวุ้นเส้น)	1 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 ผู้เรียนสามารถจัดการเรื่องการตลาดได้ 3.2 ผู้เรียนสามารถจัดการเรื่องทุน / กำไรได้	3.1 การจัดทำข้อมูลลูกค้า 3.2 การวางแผนการตลาด 3.3 การคิดราคาดำเนินทุน กำไร 3.4 การบริการหลังการขาย	- วิทยากรร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้เรียน การบริหารจัดการเกี่ยวกับการสำรวจ และศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ คำนวณต้นทุนกำไร	-	3 ชั่วโมง
4	โครงการประกอบอาชีพ	4.1 บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้	4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการอาชีพ	4.1 วิทยากรและผู้เรียนร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น เรื่องความสำคัญขององค์ประกอบ และ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 4.2 การบริหารจัดการ/การตลาด/การบรรจุ	-	2 ชั่วโมง
รวม					2 ชั่วโมง	8 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อบุคคล วิทยากร
2. สื่อเอกสารใบความรู้
3. สื่อดิจิทัลจากอินเทอร์เน็ต

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้และทักษะ ภาคทฤษฎี/ภาคปฏิบัติ ระหว่างเรียน จบหลักสูตร
2. ประเมินผลงาน การได้ผลงานชิ้นงานที่มีคุณภาพ สามารถสร้างอาชีพ สร้างรายได้

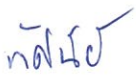
เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

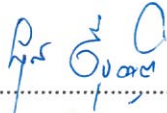

.....ผู้เขียนหลักสูตร
(นางทศสุวรรณ นามไพร)
ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล

คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง


.....ประธานกรรมการ
(นายไพรัตน์ เนืองเขต)
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี


.....กรรมการ
(นางทศนีย์ จันตา)
ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร/วิทยากร


.....กรรมการ
(นายณภัทรศกรณ์ โพธิ์งาม)
นักวัดผลและประเมินผล


.....กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวผุสดี สุขญาติ)
เจ้าหน้าที่งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง