

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

การศึกษาแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง)
กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ

หลักสูตรอาหารไทย(น้ำพริกมะม่วง/ต้มผักกาดดองซี่โครงหมู (ภาษาไทย)

Thai food course (Mango chili paste - pickled mustard greens and pork bones)
(ภาษาอังกฤษ)

จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

ผู้อนุมัติหลักสูตร



(นายไพรัตน์ เนืองเกต)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี



คำสั่งศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี

ที่ ๑๕๕ / ๒๕๖๘

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตร

ตามที่ระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พุทธศักราช ๒๕๕๔ ข้อ ๘, ๙, ๑๒, ๑๓ และมอบให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาหรือหัวหน้าสถานศึกษาเป็นผู้อนุมัติผลการเรียนและการจบหลักสูตร

เพื่อให้การดำเนินการดังกล่าว เกิดประโยชน์และตอบสนองความต้องการแก่ผู้เรียนสูงสุด อาศัย คำสั่งกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ที่ ๘๘/๒๕๖๖ ลงวันที่ ๑๓ มิถุนายน ๒๕๖๖ เรื่อง มอบอำนาจให้ผู้อำนวยการ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับเขต/อำเภอ และผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับ เขต/อำเภอ ปฏิบัติราชการแทน จึงแต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณา หลักสูตรอาหารไทย(น้ำพริกมะม่วง/ต้มผักกาดทอง ซีโรงหมู จำนวน ๑๐ ชั่วโมง ดังนี้

๑. นายไพรัตน์ เนืองเกตุ	ผู้บริหารสถานศึกษา	ประธานกรรมการ
๒. นางสาวณภพร ศรีบุญยะแก้ว	นักวัดผลและประเมินผล	กรรมการ
๓. นางศิริพร ชลพิทักษ์พงษ์	ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร	กรรมการ
๔. นางสาวสุสดี สุขญาติ	นักพัฒนาหลักสูตร	กรรมการและเลขานุการ

ให้คณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้ง พิจารณาหลักสูตรดังกล่าว ปฏิบัติหน้าที่ด้วยความเรียบร้อย บรรลุผลสำเร็จตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๒๖ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๘

(นายไพรัตน์ เนืองเกตุ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี



ประกาศศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอระดับเมืองชลบุรี
เรื่อง การอนุมัติให้ใช้หลักสูตรการจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ด้วย ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี ได้แต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรอาหารไทย(น้ำพริกมะม่วง/ต้มผักกาดดองซีโครงหมู) จำนวน ๑๐ ชั่วโมง ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (ฉบับปรับปรุง) พ.ศ.๒๕๖๑ และมอบให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาหรือหัวหน้าสถานศึกษาเป็นผู้อนุมัติผลการเรียนและการจบหลักสูตร

บัดนี้ คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรดังกล่าว ได้ดำเนินการและผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา และผู้อำนวยการสถานศึกษาเป็นผู้อนุมัติหลักสูตรให้ใช้ได้

จึงประกาศมาให้ทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๘

(นายไพรัตน์ เนืองเกตุ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี

แบบเขียนหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี

กลุ่มอาชีพ

☐

เกษตรกรรม

☐

อุตสาหกรรม

☒

พาณิชยกรรมและบริการ

☐

ความคิดสร้างสรรค์

☐

เฉพาะทาง

ชื่อหลักสูตร หลักสูตรอาหารไทย(น้ำพริกมะม่วง/ต้มผักกาดดองซีโครงหมู) จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

ความเป็นมาของหลักสูตร

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีเป้าหมายเพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตาม ความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการที่มีความ สอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ดังนี้ ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๗๙) : ยุทธศาสตร์ที่ ๓ ด้าน การพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ : ด้านการพัฒนา คุณภาพคนตลอดชีวิต แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) นโยบาย รัฐบาล : ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ ข้อ ๒ การพัฒนาศักยภาพคนตลอดช่วงชีวิต มุ่งเน้นการพัฒนาเชิงคุณภาพในทุกช่วงวัย ช่วงวัยแรงงานยกระดับทักษะ และสมรรถนะแรงงานสอดคล้องกับ ความต้องการของตลาด และช่วงวัยผู้สูงอายุ ส่งเสริมให้ผู้สูงอายุเป็นพลังในการขับเคลื่อนประเทศ แผน ส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) : ประเด็นที่ ๒ พัฒนาส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ โดย ผลิตและพัฒนาากำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนา เศรษฐกิจและสังคมของประเทศ

ในปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘ กรมส่งเสริมการเรียนรู้ โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วย กลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมี รายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับ ความรู้ความสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิ ปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นฐาน ในการพัฒนา ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน ในหลักสูตรกลุ่มอาชีพ ๕ ด้าน ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้าน เกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตร กลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรเพื่อการพัฒนา อาชีพ Re - Skill ,Up Skill และ New-Skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อ ตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและ เสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของ ประเทศ



อาหารไทยเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สะท้อนถึงวิถีชีวิต ภูมิปัญญาท้องถิ่น และการใช้วัตถุดิบพื้นบ้านอย่างสร้างสรรค์ อาหารไทยมีรสชาติที่โดดเด่น สะท้อนถึงความสมดุลของรสเปรี้ยว เค็ม หวาน เผ็ด และมีการตกแต่งอย่างประณีตสวยงาม อีกทั้งยังมีคุณค่าทางโภชนาการที่หลากหลาย จากการสำรวจความต้องการของชุมชน พบว่าอาชีพด้านการประกอบอาหารยังคงเป็นอาชีพที่สร้างรายได้อย่างต่อเนื่อง ทั้งในรูปแบบร้านอาหาร การขายอาหารตามตลาดนัด หรือการจัดจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์ โดยเฉพาะเมนูพื้นบ้านซึ่งเป็นที่นิยมและสามารถดัดแปลงเพื่อการค้าได้ง่าย เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนในชุมชนมีทักษะในการประกอบอาชีพอิสระ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี จึงได้จัดทำหลักสูตรอาหารไทย (น้ำพริกมะม่วง/ต้มผักกาดดองซีโครงหมู) ซึ่งเป็นเมนูที่ทำได้ง่าย ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น ต้นทุนต่ำ แต่รสชาติอร่อย ถูกปากคนไทย และสามารถพัฒนาต่อยอดเป็นสินค้าเพื่อจำหน่ายได้

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง ตามจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘ (๓.๓) “สกร.Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง ตามวัตถุประสงค์ดังนี้

๑. เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายของโครงการให้ได้รับความรู้ มีโอกาสไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

๒. เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ โดยการสร้างสรรค์เอกลักษณ์ทางภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมทั้งการนำ Soft Power เป็นตัวขับเคลื่อนยกระดับให้มีคุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของตลาด มีการบูรณาการกับหน่วยงานภาคีเครือข่ายให้เกิดการรวมกลุ่มและจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชน นำไปสู่การสร้าง ความเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน

๓. เพื่อสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า และเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์จากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน

จุดมุ่งหมาย

สกร.ระดับอำเภอเมืองชลบุรี มุ่งพัฒนาหลักสูตรอาชีพตามความต้องการของผู้เรียน โดยการจัดกิจกรรมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ในพื้นที่ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับตำบลในสังกัด โดยกำหนดจุดหมาย ดังนี้

๑. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ ได้รับโอกาสในการฝึกอาชีพและทักษะเบื้องต้น ตามภารกิจโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน

๒. ร้อยละ ๘๐ ของประชาชนกลุ่มเป้าหมาย นำความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่มและพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

๓. ยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของตลาด โดยบูรณาการร่วมกับหน่วยงาน

ภาคีเครือข่ายเพื่อให้เกิดการรวมกลุ่มจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชน



เป้าหมาย

ประชาชนทุกช่วงวัย กลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มประชาชนพื้นที่เขตพัฒนาพิเศษภาคตะวันออก กลุ่มประชาชนจังหวัดที่เป็นพื้นที่เขตเศรษฐกิจพิเศษ กลุ่มเป้าหมายในเรือนจำ กลุ่มเป้าหมายทหารกองประจำการ และผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ ฯลฯ

ระยะเวลา

จำนวน ๑๐ ชั่วโมง แบ่งเป็น

- ภาคทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน ๙ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางประกอบอาชีพ	ความรู้ทั่วไปของการเตรียมและอาหารไทย (น้ำพริกมะม่วง/ต้มผักกาดดองซีโครงหมู ๑.๑ ความเป็นมาและความสำคัญของอาหารไทย(น้ำพริกมะม่วง/ต้มผักกาดดองซีโครงหมู ๑.๒ ประโยชน์ของอาหารไทย(น้ำพริกมะม่วง/ต้มผักกาดดองซีโครงหมู ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำอาหารไทย(น้ำพริกมะม่วง/ต้มผักกาดดองซีโครงหมู	๑.๑ ความเป็นมาและความสำคัญของอาหารไทย(น้ำพริกมะม่วง/ต้มผักกาดดองซีโครงหมู ๑.๒ ประโยชน์ของอาหารไทย(น้ำพริกมะม่วง/ต้มผักกาดดองซีโครงหมู	๑.๑ วิทยากรให้ความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพอาหารไทย(น้ำพริกมะม่วง/ต้มผักกาดดองซีโครงหมู ๑.๒ วิทยากรและผู้เรียนร่วมวิเคราะห์ข้อมูลการทำอาหารไทย(น้ำพริกมะม่วง/ต้มผักกาดดองซีโครงหมู ที่สามารถนำมาประกอบอาชีพได้ในชุมชน ๑.๓ ศึกษาข้อมูลจาก แหล่งเรียนรู้ และสืบค้นจากอินเทอร์เน็ต และแผ่นพับโดยวิทยากรแนะนำให้ความรู้ และผู้เรียนร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้	๒๐ นาที	-

๒	ทักษะ เกี่ยวกับ การ ประกอบ อาชีพ	๒.๑ บอกอุปกรณ์ใน อาหารไทย(น้ำพริก มะม่วง/ต้มผักกาด ดองซีโครงหมู ๒.๒ บอกวิธีอาหาร ไทย(น้ำพริกมะม่วง/ ต้มผักกาดดองซีโครง หมู	๒.๑ อุปกรณ์ใน อาหารไทย(น้ำพริก มะม่วง/ต้มผักกาด ดองซีโครงหมู ๒.๒ วิธีอาหารไทย (น้ำพริกมะม่วง/ต้ม ผักกาดดองซีโครงหมู	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารและอุปกรณ์ในการ ทำอาหารไทย(น้ำพริกมะม่วง/ ต้มผักกาดดองซีโครงหมู ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัตถุดิบ และลงมือปฏิบัติในอาหารไทย (น้ำพริกมะม่วง/ต้มผักกาดดอง ซีโครงหมู	๒๐ นาที	๗ ชั่วโมง
๓	การบริหาร จัดการ ในการ ประกอบ อาชีพ	๓.๑ ผู้เรียนสามารถ จัดการเรื่องการตลาด ได้ ๓.๒ ผู้เรียนสามารถ จัดการเรื่องทุน / กำไรได้	๓.๑ การจัดทำข้อมูล ลูกค้าและการ วางแผนการตลาด ๓.๒ การคิดราคา ต้นทุน กำไร	๓.๑ วิทยากรร่วมพูดคุย แลกเปลี่ยนเรียนรู้กับ ผู้เรียน การบริหารจัดการเกี่ยวกับการ สำรวจ และศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ๓.๒ การคิดราคาและคำนวณ ต้นทุน กำไร	๑๐ นาที	๑ ชั่วโมง
๔	โครงการ ประกอบ อาชีพ	๔.๑ บอกความสำคัญ ของโครงการอาชีพได้ ๔.๒ บอก องค์ประกอบของ โครงการอาชีพได้ ๔.๓ บอกประโยชน์ ของโครงการอาชีพได้	๔.๑ ความสำคัญของ โครงการอาชีพ ๔.๒ องค์ประกอบ ของโครงการ ประกอบอาชีพ ๔.๓ ประโยชน์ของ โครงการอาชีพ	๔.๑ วิทยากรและผู้เรียนร่วม สนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูล ความคิดเห็น เรื่อง ความสำคัญ ๔.๒ องค์ประกอบของ โครงการประกอบอาชีพ ๔.๓ ประโยชน์ของโครงการ อาชีพและการบริหารจัดการ/ การตลาด/การบรรจุ	๑๐ นาที	๑ ชั่วโมง
รวม					๑ ชั่วโมง	๙ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อบุคลากร วิทยากร
๒. สื่อเอกสารใบความรู้
๓. สื่อดิจิทัลจากอินเทอร์เน็ต

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้และทักษะ ภาคทฤษฎี/ภาคปฏิบัติ ระหว่างเรียน จบหลักสูตร
๒. ประเมินผลงาน การได้ผลงานชิ้นงานที่มีคุณภาพ สามารถสร้างอาชีพ สร้างรายได้

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นายพลาวุธ ชลพิทักษ์พงษ์)
ตำแหน่ง ครูศูนย์การเรียนรู้

คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

.....ประธานกรรมการ
(นายไพรัตน์ เนืองเกตุ)
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี

.....กรรมการ
(นางศิริพร ชลพิทักษ์พงษ์)
ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร/วิทยากร

.....กรรมการ
(นางสาวณภสร ศรีบุญยะแก้ว)
นักวัดผลและประเมินผล

.....กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวสุสดี สุขญาติ)
เจ้าหน้าที่งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง