

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

การศึกษาแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจ ไม่เกิน 30 ชั่วโมง)

กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ

หลักสูตรการทำอาหารไทย (ลาบหมู/ผัดหมี่ข้าว) (ภาษาไทย)

Thai Food Cooking Course (Thai Spicy minced pork salad/
Chinese Styled Noodle) (ภาษาอังกฤษ)

จำนวน 10 ชั่วโมง

ผู้อนุมัติหลักสูตร



(นายไพรัตน์ เนืองเกตุ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี



คำสั่งศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี

ที่ ๒๖/2568

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตร

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

เพื่อให้การดำเนินการดังกล่าวเกิดประโยชน์และตอบสนองความต้องการแก่ผู้เรียนสูงสุด อาศัยอำนาจตามคำสั่งกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ที่ 88/2566 ลงวันที่ 13 มิถุนายน พ.ศ. 2566 เรื่อง ยกเลิกคำสั่งมอบอำนาจให้ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอและผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้เขต ปฏิบัติราชการแทน จึงแต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรการทำอาหารไทย (ลาบหมู/ผัดหมี่ข้าว) จำนวน 10 ชั่วโมง ดังนี้

- | | | |
|----------------------------|------------------------------|---------------------|
| 1. นายไพรัตน์ เนืองเกตุ | ผอ.สกร.ระดับอำเภอเมืองชลบุรี | ประธานกรรมการ |
| 2. นางสาวณภพร ศรีบุญยะแก้ว | นักวัดผลและประเมินผล | กรรมการ |
| 3. นางสาวพิพร จันดา | ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร | กรรมการ |
| 4. นางสาวสุสดี สุขญาติ | นักพัฒนาหลักสูตร | กรรมการและเลขานุการ |

ให้คณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้ง พิจารณาหลักสูตรดังกล่าว ปฏิบัติหน้าที่ด้วยความเรียบร้อย บรรลุผลสำเร็จตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ 21 พฤษภาคม พ.ศ. 2568

(นายไพรัตน์ เนืองเกตุ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี



ประกาศศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี
เรื่อง การอนุมัติให้ใช้หลักสูตรการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ด้วย ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี ได้แต่งตั้งคณะกรรมการหลักสูตรการทำอาหารไทย จำนวน 10 ชั่วโมง ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พุทธศักราช 2554 ข้อ 8, 9, 12, 13 และมอบให้ผู้อำนวยการสถานศึกษา หรือหัวหน้าสถานศึกษาเป็นผู้อนุมัติผลการเรียนและการจบหลักสูตร

บัดนี้ คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรดังกล่าว ได้ดำเนินการและผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา และผู้อำนวยการสถานศึกษาเป็นผู้อนุมัติหลักสูตรให้ใช้ได้

จึงประกาศมาให้ทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ 21 พฤษภาคม พ.ศ. 2568

(นายไพรัตน์ เนืองเกตุ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี

แบบเขียนหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี
กลุ่มอาชีพ ☐ เกษตรกรรม ☐ อุตสาหกรรม ☒ พาณิชยกรรมและการบริการ
☐ ความคิดสร้างสรรค์ ☐ เฉพาะทาง

ชื่อหลักสูตร การทำอาหารไทย (ลาบหมู/ผัดหมี่ข้าว) จำนวน 10 ชั่วโมง

ความเป็นมาของหลักสูตร

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ.2566 มาตรา 9 การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีเป้าหมายเพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน ตามความถนัดของตน 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 ช่วงวัยแรงงาน ยกระดับทักษะ และสมรรถนะแรงงานสอดคล้องกับความต้องการของตลาด และช่วงวัยผู้สูงอายุ ส่งเสริมให้ผู้สูงอายุ เป็นพลังในการขับเคลื่อนประเทศ แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ. 2566 - 2570) : ประเด็นที่ 2 พัฒนาส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ โดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ตรงตามความต้องการของ ตลาดแรงงานและการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยพัฒนาทักษะความรู้ความสามารถ และสมรรถนะ ในการปฏิบัติงานในแต่ละระดับการศึกษาตามระดับคุณวุฒิการศึกษาผ่านระบบการศึกษาและการเรียนรู้ที่มีความหมาย ยึดหยุ่น ตอบสนองความต้องการของผู้เรียน

ในปีงบประมาณ พ.ศ.2568 กรมส่งเสริมการเรียนรู้ โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการ จัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้ หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้ความสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่ วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นฐานในการพัฒนา ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน ใน หลักสูตรกลุ่มอาชีพ 5 ด้าน ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่ม อาชีพเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรเพื่อการพัฒนาอาชีพ Re - Skill ,Up Skill และ New-Skill ที่สอดคล้องกับ ความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี ยุทธศาสตร์ ข้อที่ 3 ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้ เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

อาหารไทยเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สะท้อนถึงวิถีชีวิต ภูมิปัญญาท้องถิ่น และใช้วัตถุดิบพื้นบ้านอย่าง สร้างสรรค์ อาหารไทยมีรสชาติที่โดดเด่น สะท้อนถึงความสมดุลของรสเปรี้ยว เค็ม หวาน เผ็ด และมีการตกแต่ง อย่างประณีตสวยงาม อีกทั้งยังมีคุณค่าทางโภชนาการที่หลากหลาย จากการสำรวจความต้องการของชุมชน พบว่า



อาชีพด้านการประกอบอาหารยังคงเป็นอาชีพที่สร้างรายได้อย่างต่อเนื่อง ทั้งในรูปแบบร้านอาหาร การขายอาหารตามตลาดนัด หรือการจัดจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์ โดยเฉพาะเมนูพื้นบ้านซึ่งเป็นที่ยอมรับและสามารถดัดแปลงเพื่อการค้าได้ง่าย เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนในชุมชนมีทักษะในการประกอบอาชีพอิสระ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี จึงจัดการทำอาหารไทย (ลาบหมู/ผัดหมี่ข้าว) เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ในการทำอาหาร และมีทักษะสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพสร้างรายได้ต่อไป

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 นำไปสู่การสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน
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 โดยบูรณาการร่วมกับหน่วยงานภาคีเครือข่ายให้เกิดการรวมกลุ่มจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชน

กลุ่มเป้าหมาย

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



ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร

จำนวน 10 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง

- ภาคปฏิบัติ จำนวน 8 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกและอธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำอาหารไทย (ลาบหมู/ผัดหมี่ซั่ว) ได้ 1.2 วิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำอาหารไทย (ลาบหมู/ผัดหมี่ซั่ว) ได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำอาหารไทย (ลาบหมู/ผัดหมี่ซั่ว) ได้ 1.4 บอกทิศทางในการทำอาหารไทย (ลาบหมู/ผัดหมี่ซั่ว) ได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 1.2 ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพ 1.3 การตัดสินใจเลือกอาชีพ 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 วิทยากรอธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำอาหารไทย (ลาบหมู/ผัดหมี่ซั่ว) 1.2. วิทยากรอธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำอาหารไทย (ลาบหมู/ผัดหมี่ซั่ว) 1.3. วิทยากรอธิบายเรื่องการตัดสินใจเลือกอาชีพเพื่อเป็นข้อมูลในการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำอาหารไทย (ลาบหมู/ผัดหมี่ซั่ว) 1.4 วิทยากรอธิบายทิศทางการประกอบอาชีพ	30 นาที	1 ชม.
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	2.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำอาหารไทย (ลาบหมู/ผัดหมี่ซั่ว) ได้ 2.2 อธิบายและปฏิบัติตามขั้นตอนและเทคนิคต่างๆของการทำอาหารไทย (ลาบหมู/ผัดหมี่ซั่ว) ได้	2.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพทำอาหารไทย (ลาบหมู/ผัดหมี่ซั่ว) 2.2 ปฏิบัติขั้นตอนและเทคนิคและอุปกรณ์ต่าง ๆ ในทำอาหารไทย (ลาบหมู/ผัดหมี่ซั่ว) เป็นต้น	2.1 วิทยากรอธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพทำอาหารไทย (ลาบหมู/ผัดหมี่ซั่ว) 2.2 วิทยากรอธิบายการปฏิบัติขั้นตอนและเทคนิคและ อุปกรณ์ต่าง ๆ ในทำอาหารไทย (ลาบหมู/ผัดหมี่ซั่ว) เป็นต้น	30 นาที	6 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาทำเลที่ตั้งได้ 3.2 สามารถคิดคำนวณ ต้นทุนการบริการการกำหนดราคา การให้บริการ และการส่งเสริมการขายได้ 3.3 สามารถศึกษาข้อมูล การตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 3.4 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการตลาดได้	3.1 การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้านที่ดี 3.2 คิดคำนวณ ต้นทุนการบริการ และการกำหนดราคา การให้บริการและการส่งเสริมการขาย 3.3 ศึกษาข้อมูล การตลาดวิเคราะห์ ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.4 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการตลาด	3.1 วิทยากรอธิบายการเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน 3.2 วิทยากรอธิบายการคิดคำนวณต้นทุนการบริการ และการกำหนดราคา การให้บริการและการส่งเสริมการขาย 3.3 วิทยากรอธิบายการศึกษาข้อมูล การตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน เพื่อใช้เป็นฐานในการประกอบอาชีพการทำอาหารมงคล (ผัดหมี่ข้าวทรงเครื่อง/ลาบหมู) 3.4 วิทยากรอธิบายการใช้สื่อและเพิ่มช่องทางต่าง ๆ ในการประกอบอาชีพ	30 นาที	30 นาที
4	โครงการประกอบอาชีพ	4.1 บอกความสำคัญของ โครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของ โครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและ ประเมินผลได้	4.1 ความสำคัญของ โครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของ โครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของ โครงการอาชีพ 4.4 ดำเนินการวัดและ ประเมินผลได้	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 4.3 องค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.4 ดำเนินการวัดและ ประเมินผล	30 นาที	30 นาที

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อบุคคลวิทยากร
2. สื่อเอกสารใบความรู้
3. สื่อดิจิทัลจากอินเทอร์เน็ต

การวัดผลประเมินผล

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



เกณฑ์การจบหลักสูตร

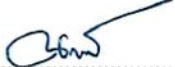
1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

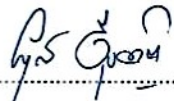
..........ผู้เขียนหลักสูตร
(นางสาววันทนา บุญจันทร์)
ตำแหน่ง ครูศูนย์การเรียนรู้

คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

.......... ประธานกรรมการ
(นายไพรัตน์ เนืองเขต)
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี

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

.......... กรรมการ
(นางสาวณภพร ศรีบุญยะแก้ว)
นักวัดผลและประเมินผล

.......... กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวมุสดี สุขญาติ)
เจ้าหน้าที่งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
การศึกษาแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจ ไม่เกิน 30 ชั่วโมง)

กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ

หลักสูตรการทำอาหารไทย (ลาบหมู/ผัดหมี่ซั่ว) (ภาษาไทย)
Thai Food Cooking Course (Thai Spicy minced pork salad/
Chinese Styled Noodle) (ภาษาอังกฤษ)

จำนวน 10 ชั่วโมง

ผู้อนุมัติหลักสูตร



(นายไพรัตน์ เนืองเกตุ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี



คำสั่งศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี

ที่ 143 / 2568

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตร

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

เพื่อให้การดำเนินการดังกล่าวเกิดประโยชน์และตอบสนองความต้องการแก่ผู้เรียนสูงสุด อาศัยอำนาจตามคำสั่งกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ที่ 88/2566 ลงวันที่ 13 มิถุนายน พ.ศ. 2566 เรื่อง ยกเลิกคำสั่งมอบอำนาจให้ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอและผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้เขต ปฏิบัติราชการแทน จึงแต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรการทำอาหารไทย (ลาบหมู/ผัดหมี่ข้าว) จำนวน 10 ชั่วโมง ดังนี้

- | | | |
|----------------------------|------------------------------|---------------------|
| 1. นายไพรัตน์ เนืองเกตุ | ผอ.สกร.ระดับอำเภอเมืองชลบุรี | ประธานกรรมการ |
| 2. นางสาวณภพร ศรีบุญยะแก้ว | นักวัดผลและประเมินผล | กรรมการ |
| 3. นางสาวพรพิพร จันดา | ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร | กรรมการ |
| 4. นางสาวสุสดี สุขญาติ | นักพัฒนาหลักสูตร | กรรมการและเลขานุการ |

ให้คณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้ง พิจารณาหลักสูตรดังกล่าว ปฏิบัติหน้าที่ด้วยความเรียบร้อย บรรลุผลสำเร็จตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ 21 พฤษภาคม พ.ศ. 2568

(นายไพรัตน์ เนืองเกตุ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี



ประกาศศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี
เรื่อง การอนุมัติให้ใช้หลักสูตรการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ด้วย ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี ได้แต่งตั้งคณะกรรมการหลักสูตรการทำอาหารไทย จำนวน 10 ชั่วโมง ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พุทธศักราช 2554 ข้อ 8, 9, 12, 13 และมอบให้ผู้อำนวยการสถานศึกษา หรือหัวหน้าสถานศึกษาเป็นผู้อนุมัติผลการเรียนและการจบหลักสูตร

บัดนี้ คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรดังกล่าว ได้ดำเนินการและผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการ สถานศึกษา และผู้อำนวยการสถานศึกษาเป็นผู้อนุมัติหลักสูตรให้ใช้ได้

จึงประกาศมาให้ทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ 21 พฤษภาคม พ.ศ. 2568

(นายไพรัตน์ เนืองเกต)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี

แบบเขียนหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี
กลุ่มอาชีพ ☐ เกษตรกรรม ☐ อุตสาหกรรม ☒ พาณิชยกรรมและการบริการ
☐ ความคิดสร้างสรรค์ ☐ เฉพาะทาง

ชื่อหลักสูตร การทำอาหารไทย (ลาบหมู/ผัดหมี่ข้าว) จำนวน 10 ชั่วโมง

ความเป็นมาของหลักสูตร

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ.2566 มาตรา 9 การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีเป้าหมายเพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน ตามความถนัดของตน 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 ช่วงวัยแรงงาน ยกระดับทักษะ และสมรรถนะแรงงานสอดคล้องกับความต้องการของตลาด และช่วงวัยผู้สูงอายุ ส่งเสริมให้ผู้สูงอายุ เป็นพลังในการขับเคลื่อนประเทศ แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ. 2566 - 2570) : ประเด็นที่ 2 พัฒนาระบบส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ โดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ตรงตามความต้องการของ ตลาดแรงงานและการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยพัฒนาทักษะความรู้ความสามารถ และสมรรถนะ ในการปฏิบัติงานในแต่ละระดับการศึกษาตามระดับคุณวุฒิการศึกษาผ่านระบบการศึกษาและการเรียนรู้ที่มีความหมาย ยึดหยุ่น ตอบสนองความต้องการของผู้เรียน

ในปีงบประมาณ พ.ศ.2568 กรมส่งเสริมการเรียนรู้ โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการ จัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้ หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้ความสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่ วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นฐานในการพัฒนา ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน ใน หลักสูตรกลุ่มอาชีพ 5 ด้าน ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่ม อาชีพเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรเพื่อการพัฒนาอาชีพ Re - Skill ,Up Skill และ New-Skill ที่สอดคล้องกับ ความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี ยุทธศาสตร์ ข้อที่ 3 ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้ เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

อาหารไทยเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สะท้อนถึงวิถีชีวิต ภูมิปัญญาท้องถิ่น และใช้วัตถุดิบพื้นบ้านอย่าง สร้างสรรค์ อาหารไทยมีรสชาติที่โดดเด่น สะท้อนถึงความสมดุลของรสเปรี้ยว เค็ม หวาน เผ็ด และมีการตกแต่ง อย่างประณีตสวยงาม อีกทั้งยังมีคุณค่าทางโภชนาการที่หลากหลาย จากการสำรวจความต้องการของชุมชน พบว่า



อาชีพด้านการประกอบอาหารยังคงเป็นอาชีพที่สร้างรายได้อย่างต่อเนื่อง ทั้งในรูปแบบร้านอาหาร การขายอาหารตามตลาดนัด หรือการจัดจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์ โดยเฉพาะเมนูพื้นบ้านซึ่งเป็นที่นิยมและสามารถดัดแปลงเพื่อการค้าได้ง่าย เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนในชุมชนมีทักษะในการประกอบอาชีพอิสระ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี จึงจัดการทำอาหารไทย (ลาบหมู/ผัดหมี่ข้าว) เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ในการทำอาหาร และมีทักษะสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพสร้างรายได้ต่อไป

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 นำไปสู่การสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน
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 โดยบูรณาการร่วมกับหน่วยงานภาคีเครือข่ายให้เกิดการรวมกลุ่มจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชน

กลุ่มเป้าหมาย

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



ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร

จำนวน 10 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง

- ภาคปฏิบัติ จำนวน 8 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกและอธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำอาหารไทย (ลาบหมู/ผัดหมี่ซั่ว) ได้ 1.2 วิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำอาหารไทย (ลาบหมู/ผัดหมี่ซั่ว) ได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำอาหารไทย (ลาบหมู/ผัดหมี่ซั่ว) ได้ 1.4 บอกทิศทางในการทำอาหารไทย (ลาบหมู/ผัดหมี่ซั่ว) ได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 1.2 ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพ 1.3 การตัดสินใจเลือกอาชีพ 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 วิทยากรอธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำอาหารไทย (ลาบหมู/ผัดหมี่ซั่ว) 1.2. วิทยากรอธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำอาหารไทย (ลาบหมู/ผัดหมี่ซั่ว) 1.3. วิทยากรอธิบายเรื่องการตัดสินใจเลือกอาชีพเพื่อเป็นข้อมูลในการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำอาหารไทย (ลาบหมู/ผัดหมี่ซั่ว) 1.4 วิทยากรอธิบายทิศทางการประกอบอาชีพ	30 นาที	1 ชม.
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	2.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำอาหารไทย (ลาบหมู/ผัดหมี่ซั่ว) ได้ 2.2 อธิบายและปฏิบัติตามขั้นตอนและเทคนิคต่างๆของการทำอาหารไทย (ลาบหมู/ผัดหมี่ซั่ว) ได้	2.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพทำอาหารไทย (ลาบหมู/ผัดหมี่ซั่ว) 2.2 ปฏิบัติขั้นตอนและเทคนิคและอุปกรณ์ต่าง ๆ ในทำอาหารไทย (ลาบหมู/ผัดหมี่ซั่ว) เป็นต้น	2.1 วิทยากรอธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพทำอาหารไทย (ลาบหมู/ผัดหมี่ซั่ว) 2.2 วิทยากรอธิบายการปฏิบัติขั้นตอนและเทคนิคและ อุปกรณ์ต่าง ๆ ในทำอาหารไทย (ลาบหมู/ผัดหมี่ซั่ว) เป็นต้น	30 นาที	6 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาทำเลที่ตั้งได้ 3.2 สามารถคิดคำนวณ ต้นทุนการบริการการกำหนดราคา การให้บริการ และการส่งเสริมการขายได้ 3.3 สามารถศึกษาข้อมูล การตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 3.4 สามารถกำหนดทิศทางเป้าหมาย และแผนการตลาดได้	3.1 การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้านที่ดี 3.2 คิดคำนวณ ต้นทุนการบริการ และการกำหนดราคา การให้บริการและการส่งเสริมการขาย 3.3 ศึกษาข้อมูล การตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.4 กำหนดทิศทางเป้าหมาย และแผนการตลาด	3.1 วิทยากรอธิบายการเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน 3.2 วิทยากรอธิบาย การคิดคำนวณต้นทุนการบริการ และการกำหนดราคา การให้บริการและการส่งเสริม การขาย 3.3 วิทยากรอธิบาย การศึกษาข้อมูล การตลาด วิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดในชุมชน เพื่อใช้เป็นฐานในการประกอบอาชีพการทำอาหารมงคล (ผัดหมี่ข้าวทรงเครื่อง/ลาบหมู) 3.4 วิทยากรอธิบายการใช้สื่อและเพิ่มช่องทางต่าง ๆ ในการประกอบอาชีพ	30 นาที	30 นาที
4	โครงการประกอบอาชีพ	4.1 บอกความสำคัญของ โครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของ โครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและ ประเมินผลได้	4.1 ความสำคัญของ โครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของ โครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 4.4 ดำเนินการวัดและ ประเมินผลได้	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษา เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 4.3 องค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.4 ดำเนินการวัดและ ประเมินผล	30 นาที	30 นาที

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อบุคคลวิทยากร
2. สื่อเอกสารใบความรู้
3. สื่อดิจิทัลจากอินเทอร์เน็ต

การวัดผลประเมินผล

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



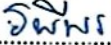
เกณฑ์การจบหลักสูตร

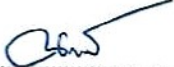
1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

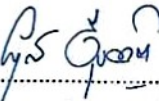
..........ผู้เขียนหลักสูตร
(นางสาววันทนา บุญจันทร์)
ตำแหน่ง ครูศูนย์การเรียนรู้

คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

.......... ประธานกรรมการ
(นายไพรัตน์ เนืองเขต)
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี

.......... กรรมการ
(นางสาวพีพร จันดา)
ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร/วิทยากร

.......... กรรมการ
(นางสาวณภช ศรีบุญยะแก้ว)
นักวัดผลและประเมินผล

.......... กรรมการและเลขานุการ
(นางสาวพสุติ สุขญาติ)
เจ้าหน้าที่งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง