

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

การศึกษาแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน 30 ชั่วโมง)

กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ

หลักสูตรการทำอาหารไทย(ลาบหมู/ยำวุ้นเส้นโบราณ) (ภาษาไทย)

Thai cooking (larb moo/Yum woon sen) (ภาษาอังกฤษ)

จำนวน 10 ชั่วโมง

ผู้อนุมัติหลักสูตร



(นายไพรัตน์ เนื่องเกตุ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี



คำสั่งศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี

ที่ 144/2568

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/ยำวุ้นเส้นโบราณ) จำนวน 10 ชั่วโมง ดังนี้

- | | | |
|----------------------------|------------------------------|---------------------|
| 1. นายไพรัตน์ เนืองเกตุ | ผอ.สกร.ระดับอำเภอเมืองชลบุรี | ประธานกรรมการ |
| 2. นางสาวณภพร ศรีบุญยะแก้ว | นักวัดผลและประเมินผล | กรรมการ |
| 3. นางศรัณญา แสงฟ้า | ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร | กรรมการ |
| 4. นางสาวผุสดี สุขญาติ | นักพัฒนาหลักสูตร | กรรมการและเลขานุการ |

ให้คณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้ง พิจารณาหลักสูตรดังกล่าว ปฏิบัติหน้าที่ด้วยความเรียบร้อย บรรลุผลสำเร็จตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ 21 พฤษภาคม พ.ศ. 2568

(นายไพรัตน์ เนืองเกตุ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี



ประกาศศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี
เรื่อง การอนุมัติให้ใช้หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ด้วย ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี ได้แต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรการทำอาหารไทย(ลาบหมู/ยำวุ้นเส้นโบราณ) จำนวน 10 ชั่วโมง ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (ฉบับปรับปรุง) พ.ศ.2561 และมอบให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาหรือหัวหน้าสถานศึกษาเป็นผู้อนุมัติผลการเรียนและการจบหลักสูตร

บัดนี้ คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรดังกล่าว ได้ดำเนินการและได้ผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา และผู้อำนวยการสถานศึกษาเป็นผู้อนุมัติหลักสูตรให้ใช้ได้แล้ว

จึงประกาศมาให้ทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ 21 พฤษภาคม พ.ศ. 2568

(นายไพรัตน์ เนืองเกตุ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี

แบบเขียนหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี

กลุ่มอาชีพ ☐ เกษตรกรรม ☐ อุตสาหกรรม ☒ พาณิชยกรรมและการบริการ
☐ ความคิดสร้างสรรค์ ☐ เฉพาะทาง

ชื่อหลักสูตร การทำอาหารไทย(ลาบหมู/ยำวุ้นเส้นโบราณ) จำนวน 10 ชั่วโมง

ความเป็นมาของหลักสูตร

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ.2566 มาตรา 9 การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีเป้าหมายเพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตาม ความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือ สังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม มีความ สอดคล้องกับแผนระดับต่าง 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 และ สมรรถนะแรงงานสอดคล้องกับความต้องการของตลาด และช่วงวัยผู้สูงอายุ ส่งเสริมให้ผู้สูงอายุเป็นพลังในการ ขับเคลื่อนประเทศ แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ. 2566 - 2570) : ประเด็นที่ 2 พัฒนาส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ที่มี คุณภาพ โดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนา เศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยพัฒนาทักษะความรู้ความสามารถและสมรรถนะในการปฏิบัติงานในแต่ละระดับ การศึกษาตามระดับคุณวุฒิการศึกษาผ่านระบบการศึกษาและการเรียนรู้ที่มีความหลากหลาย ยืดหยุ่น ตอบสนอง ความต้องการของผู้เรียน

ในปีงบประมาณ พ.ศ.2568 โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพ ให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสได้รับการ พัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะ อาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้ความสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ ยังเน้น การจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่ฐานในการพัฒนา ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน ในหลักสูตรกลุ่มอาชีพ 5 ด้าน ได้แก่ หลักสูตร กลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรเพื่อการพัฒนา อาชีพ Re - Skill ,Up Skill และ New-Skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนอง นโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ 3 ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพ ทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ



สกร.ระดับอำเภอเมืองชลบุรี จึงจัดทำหลักสูตรการทำอาหารไทย(ลาบหมู/ยำวุ้นเส้นโบราณ) การทำลาบหมูและยำวุ้นเส้นโบราณ เป็นทางเลือกที่ดีสำหรับคนที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก การบริโภคอาหารเหล่านี้ สามารถช่วยลดน้ำหนักและรักษาสุขภาพร่างกายให้อยู่ในสภาพที่ดีได้ นอกจากนี้ มันยังเสริมสร้างคุณค่าทางอาหารที่มี ประโยชน์จากผักสดที่เป็นเครื่องเคียงในสูตรอาหารนี้ พร้อมรับสารอาหารที่สำคัญ เช่น วิตามิน และใยอาหารอีกด้วย เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ในการทำอาหารไทยที่ดีมีคุณค่าทางโภชนาการและสามารถนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ ต่อไป

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง ตามจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปี งบประมาณ พ.ศ.2568 (3.3) “สกร.Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการ ปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง ตามวัตถุประสงค์ดังนี้

1. เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายของโครงการให้ได้รับความรู้ มีโอกาสไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจ ชุมชน

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

3. เพื่อสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า และเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์ จากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน

จุดมุ่งหมาย

สกร.ระดับอำเภอเมืองชลบุรี มุ่งพัฒนาหลักสูตรอาชีพตามความต้องการของผู้เรียน โดยการจัด กิจกรรมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ในพื้นที่ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับตำบลในสังกัด โดยกำหนดจุดหมาย ดังนี้

1. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ ได้รับโอกาสในการฝึกอาชีพและทักษะเบื้องต้น ตาม การกิจโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน

2. ร้อยละ 80 ของประชาชนกลุ่มเป้าหมาย นำความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่มและพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

3. ยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของตลาด โดยบูรณาการร่วมกับหน่วยงาน ภาคีเครือข่ายเพื่อให้เกิดการรวมกลุ่มจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชน

เป้าหมาย

ประชาชนทุกช่วงวัย กลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มประชาชนพื้นที่เขตพัฒนาพิเศษภาคตะวันออก กลุ่มประชาชน จังหวัดที่เป็นพื้นที่เขตเศรษฐกิจพิเศษ กลุ่มเป้าหมายในเรือนจำ กลุ่มเป้าหมายทหารกองประจำการและ ผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ ฯลฯ

ระยะเวลาตลอดหลักสูตร

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 การทำอาหารไทย (ลาบหมู/ยำวันเส้น โบราณ) ได้ 1.2 บอกความเป็นไป ได้ในการประกอบ อาชีพ การทำอาหาร ไทย(ลาบหมู/ยำวันเส้น โบราณ) ได้ 1.3 บอกและหาแหล่ง เรียนรู้ในการประกอบ อาชีพการทำอาหาร ไทย(ลาบหมู/ยำวันเส้น โบราณ) ได้	1.1 ความสำคัญใน การประกอบอาชีพ การทำอาหารไทย (ลาบหมู/ยำวันเส้น โบราณ) 1.2 ความเป็นไปได้ ในการประกอบ อาชีพการทำอาหาร ไทย(ลาบหมู/ยำวัน เส้นโบราณ) 1.3 แหล่งเรียนรู้ใน การประกอบอาชีพ การทำอาหารไทย (ลาบหมู/ยำวันเส้น โบราณ)	1.1 วิทยากรให้ความรู้เรื่อง ความสำคัญในการประกอบ อาชีพการทำอาหารไทย(ลาบ หมู/ยำวันเส้นโบราณ) 1.2 วิทยากรและผู้เรียนร่วม วิเคราะห์ข้อมูลการทำอาหารไทย (ลาบหมู/ยำวันเส้นโบราณ) ที่สามารถนำมาประกอบอาชีพได้ ในชุมชน 1.3 ศึกษาข้อมูลจากแหล่งเรียนรู้ และสืบค้นจากอินเทอร์เน็ต และ แผ่นพับโดยวิทยากรแนะนำให้ ความรู้ และผู้เรียนร่วม แลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	
2	ทักษะเกี่ยวกับ การประกอบ อาชีพ	2.1 บอกอุปกรณ์ใน การทำอาหารไทย(ลาบ หมู/ยำวันเส้นโบราณ)) 2.2 บอกวิธีการ ทำอาหารไทย(ลาบ หมู/ยำวันเส้นโบราณ)	2.1 อุปกรณ์ใน การทำอาหารไทย (ลาบหมู/ยำวันเส้น โบราณ) 2.2 วิธีการการ ทำอาหารไทย(ลาบ หมู/ยำวันเส้น โบราณ)	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสาร ของอุปกรณ์ในการทำอาหารไทย (ลาบหมู/ยำวันเส้นโบราณ) 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ใน การทำอาหารไทย(ลาบหมู/ยำวัน เส้นโบราณ) พร้อมวิธีการทำ และฝึกปฏิบัติ	30 นาที	7 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 ผู้เรียนสามารถจัดการเรื่องการตลาดได้ 3.2 ผู้เรียนสามารถจัดการเรื่องทุน / กำไรได้	3.1 การจัดทำข้อมูลลูกค้าและการวางแผนการตลาด 3.2 การคิดราคาต้นทุน กำไร	3.1 วิทยากรร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้เรียน การบริหารจัดการเกี่ยวกับการสำรวจ และศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ 3.2 วิทยากรร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้เรียน คำนวณต้นทุน กำไร	30 นาที	30 นาที
4	โครงการประกอบอาชีพ	4.1 บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้	4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการอาชีพ	4.1 วิทยากรและผู้เรียนร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น เรื่องความสำคัญของโครงการ 4.2 วิทยากรบอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.3 วิทยากรบอกประโยชน์ของโครงการอาชีพ และการบริหารจัดการ/การตลาด/การบรรจุ	30 นาที	30 นาที

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อบุคคล วิทยากร
2. สื่อเอกสารใบความรู้
3. สื่อดิจิทัลจากอินเทอร์เน็ต

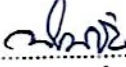
การวัดผลประเมินผล

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



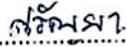
เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

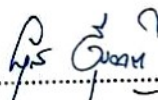
..........ผู้เขียนหลักสูตร
(นายบัญชา แสงฟ้า)
ตำแหน่ง ครูศูนย์การเรียนรู้

คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

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

.......... กรรมการ
(นางศรีญญา แสงฟ้า)
ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร/วิทยากร

.......... กรรมการ
(นางสาวณภสร ศรีบุญยะแก้ว)
นักวัดผลและประเมินผล

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