

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

การศึกษาแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจ ไม่เกิน 30 ชั่วโมง)

กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ

หลักสูตรการทำแกงเขียวหวาน (ภาษาไทย)

Thai Green Curry Cooking Course (ภาษาอังกฤษ)

จำนวน 5 ชั่วโมง

ผู้อนุมัติหลักสูตร



(นายไพรัตน์ เนืองเกตุ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี



คำสั่งศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี

ที่ ๑๗๔ /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 ยกเลิกคำสั่งมอบอำนาจให้อำนาจการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอและให้อำนาจการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้เขต ปฏิบัติราชการแทน จึงแต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณา หลักสูตรการทำแกงเขียวหวาน จำนวน 5 ชั่วโมง ดังนี้

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

ให้คณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้ง พิจารณาหลักสูตรดังกล่าว ปฏิบัติหน้าที่ด้วยความเรียบร้อย บรรลุผลสำเร็จตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๒๑ พฤษภาคม พ.ศ. 2568

(นายไพรัตน์ เนืองเกตุ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี



ประกาศศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี
เรื่อง การอนุมัติให้ใช้หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

.....

ด้วย ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี ได้แต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตร
การทำแกงเขียวหวาน จำนวน 5 ชั่วโมง ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง
(ฉบับปรับปรุง) พ.ศ. 2561 และมอบให้อำนาจการสถานศึกษาหรือหัวหน้าสถานศึกษาเป็นผู้อนุมัติผลการ
เรียนและการจบหลักสูตร

บัดนี้ คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรดังกล่าว ได้ดำเนินการและได้ผ่านความเห็นชอบจาก
คณะกรรมการสถานศึกษา และให้อำนาจการสถานศึกษาเป็นผู้อนุมัติหลักสูตรให้ใช้ได้แล้ว

จึงประกาศมาให้ทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ 21 พฤษภาคม พ.ศ. 2568

(นายไพรัตน์ เนืองเกตุ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี

แบบเขียนหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี

กลุ่มอาชีพ

☐

เกษตรกรรม

☐

อุตสาหกรรม

☒

พาณิชยกรรมและการบริการ

☐

ความคิดสร้างสรรค์

☐

เฉพาะทาง

ชื่อหลักสูตร การทำแกงเขียวหวาน จำนวน 5 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 พลัด ขาดโอกาสได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้ ความสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่ฐานในการพัฒนา 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 จึงจัดทำหลักสูตรการทำแกงเขียวหวาน ซึ่งเป็นเมนูอาหารไทยยอดนิยม ที่มีสีเขียวสวย เนื่องจากพริกเขียว มีรสชาติกลมกล่อม รับประทานง่าย อีกทั้งยังประกอบไปด้วยวัตถุดิบต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็น มะเขือพวง มะเขือเปราะ พริกแกงเขียวหวาน ใบมะกรูด ใบโหระพา ซึ่งล้วนแต่อุดม

ไปด้วยสารอาหารที่ดีต่อสุขภาพ และช่วยลดระดับน้ำตาลในเลือด ช่วยต้านอนุมูลอิสระ ป้องกันอาหารไม่ย่อย ช่วยลดระดับความดันโลหิต และช่วยป้องกันการเกิดโรคเรื้อรังต่าง ๆ เช่น โรคหัวใจ โรคเบาหวาน โรคมะเร็ง และเพื่อให้ประชาชนมีความรู้ในการทำแกงเขียวหวาน มีทักษะการเลือกรับประทานอาหารที่มีประโยชน์ มีคุณค่าทางโภชนาการ และสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพสร้างรายได้ต่อไป

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 โดยกำหนดจุดหมาย 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 กลุ่มเป้าหมายทหารกองประจำการและผู้อพยพผู้ลี้ภัยสงคราม ฯลฯ

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร

จำนวน 5 ชั่วโมง แบ่งเป็น

- ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำแกงเขียวหวาน 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแกงเขียวหวานได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำแกงเขียวหวานได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำแกงเขียวหวาน 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแกงเขียวหวาน 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำแกงเขียวหวานได้	1.1 วิทยากรให้ความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำแกงเขียวหวาน 1.2 วิทยากรและผู้เรียนร่วมวิเคราะห์ข้อมูลการทำแกงเขียวหวานที่สามารถนำมาประกอบอาชีพได้ในชุมชน 1.3 ศึกษาข้อมูลจาก แหล่งเรียนรู้ และสืบค้นจากอินเทอร์เน็ต และ ผ่านพบโดยวิทยากรแนะนำให้ความรู้ และผู้เรียนร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้	15 นาที	15 นาที
2	ทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาชีพ	2.1 บอกอุปกรณ์ในการทำแกงเขียวหวาน 2.2 บอกวิธีการทำแกงเขียวหวาน	2.1 อุปกรณ์ในการทำแกงเขียวหวาน 2.2 วิธีการทำแกงเขียวหวาน	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารและอุปกรณ์ในการทำแกงเขียวหวาน 2.2 จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัตถุดิบ ศึกษาวิธีการทำ และลงมือปฏิบัติในการทำแกงเขียวหวาน	15 นาที	3 ชั่วโมง
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 ให้ผู้เรียนสามารถจัดการเรื่องการตลาดได้ 3.2 ผู้เรียนสามารถจัดการเรื่องทุน / กำไรได้	3.1 การจัดทำข้อมูลลูกค้าและการวางแผนการตลาด 3.2 การคิดราคาต้นทุน กำไร	3.1 วิทยากรร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ผู้เรียนบริหารจัดการเกี่ยวกับการสำรวจ 3.2 ศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ คำนวณต้นทุน กำไร	15 นาที	30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4	โครงการประกอบอาชีพ	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพได้	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพ	4.1 วิทยากรและผู้เรียนร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ/การตลาด/การบรรจุ	15 นาที	15 นาที
รวม					1 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อบุคคล วิทยากร
2. สื่อเอกสารใบความรู้
3. สื่อดิจิทัลจากอินเทอร์เน็ต

การวัดผลประเมินผล

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



เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

ศศิวิทย์

ผู้เขียนหลักสูตร

(นางสาวศศิวิทย์ อ่อนศรีทอง)

ตำแหน่ง ครูศูนย์การเรียนรู้

คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ประธานกรรมการ

(นายไพรัตน์ เนืองเกตุ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี

ภกมน

กรรมการ

(นางสาวภกมน นภาพัญญาวุฒิ)

ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร/วิทยากร

กรรมการ

(นางสาวณษร ศรีบุญยะแก้ว)

นักวัดผลและประเมินผล

ป.อ. อังษิ

กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวผุสดี สุขญาติ)

เจ้าหน้าที่งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง