

การจัดการศึกษาต่อเนื่อง รูปแบบชั้นเรียนวิชาชีพ

หลักสูตรการแปรรูปอาหารจากใบชะคราม(ภาษาไทย)
Processed foods from chakram leaves (ภาษาอังกฤษ)

กลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม
จำนวน 40 ชั่วโมง

ผู้อนุมัติหลักสูตร



(นายไพรัตน์ เนืองเกตุ)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอเมืองชลบุรี

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี

ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้



คำสั่งศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี

ที่ 147/2567

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 จึงแต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณา หลักสูตรการแปรรูปอาหารจากใบชะคราม จำนวน 40 ชั่วโมง ดังนี้

- | | | |
|----------------------------|----------------------|---------------------|
| 1. นายไพรัตน์ เนืองเกตุ | ผู้บริหารสถานศึกษา | ประธานกรรมการ |
| 2. นางสุมายา พลศิริ | กรรมการสถานศึกษา | รองประธาน |
| 3. นางสาวเอมอร แก้วกล้าศรี | นักวัดผลและประเมินผล | กรรมการ |
| 4. นางสาวรพีพร จันดา | ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร | กรรมการ |
| 5. นางสาวผุสดี สุขญาติ | นักพัฒนาหลักสูตร | กรรมการและเลขานุการ |

ให้คณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้ง พิจารณาหลักสูตรดังกล่าว ปฏิบัติหน้าที่ด้วยความเรียบร้อย บรรลุผลสำเร็จตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑ กรกฎาคม พ.ศ. 2567

(นายไพรัตน์ เนืองเกตุ)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอเมืองชลบุรี

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี

ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้



ประกาศศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี
เรื่อง การอนุมัติให้ใช้หลักสูตรการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ด้วย ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี ได้แต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรการแปรรูปอาหารจากใบชะคราม จำนวน 40 ชั่วโมง ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการศึกษาต่อเนื่อง พุทธศักราช 2554 ข้อ 8,9,12,13 และมอบให้ผู้อำนวยการสถานศึกษา หรือหัวหน้าสถานศึกษาเป็นผู้อนุมัติผลการเรียนและการจบหลักสูตร

บัดนี้ คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรดังกล่าว ได้ดำเนินการและได้ผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา และผู้อำนวยการสถานศึกษาเป็นผู้อนุมัติหลักสูตรให้ใช้ได้แล้ว

จึงประกาศมาให้ทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๑ กรกฎาคม พ.ศ. 2567

(นายไพรัตน์ เนืองเกตุ)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอเมืองชลบุรี

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้

แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรการแปรรูปอาหารจากใบชะคราม จำนวน 40 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพ ☒ เกษตรกรรม ☐ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ☐ พาณิชยกรรมและการบริการ
☐ เฉพาะทาง ☐ อุตสาหกรรม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดชลบุรี

ชื่อหลักสูตร

หลักสูตรการแปรรูปอาหารจากใบชะคราม จำนวน 40 ชั่วโมง

ความเป็นมาของหลักสูตร

การจัดกิจกรรมฝึกอาชีพโดยสถานศึกษาในสังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ให้มีการพัฒนาหลักสูตรอาชีพตามความต้องการของผู้เรียนโดยให้มีการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up Skill) หรือทบทวนทักษะ (Re Skill) ให้แก่ผู้เรียนและประชาชนทั่วไป เช่น ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ การค้าขาย การเกษตร ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการช่วยผู้เรียนให้มีความพร้อมในการเข้าสู่อาชีพ จบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) และอยู่ร่วมกันในสังคมได้อย่างมีความสุข สามารถนำไปประกอบอาชีพเพื่อเพิ่มรายได้ การต่อยอดอาชีพเดิมให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ การเพิ่มศักยภาพในการผลิต ส่งเสริมความรู้เรื่องบรรจุกฎภัณฑ์และการส่งเสริมการขายผ่านระบบออนไลน์ โดยให้อยู่ในกระบวนการจัดทำหลักสูตร 5 กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทาง ให้ครบกระบวนการจัดการเรียนการสอนในการส่งเสริมอาชีพเพื่อการมีงานทำและมีรายได้

อนึ่ง หลักสูตรการแปรรูปอาหารจากใบชะคราม เป็นการส่งเสริมให้ประชาชนและกลุ่มเป้าหมายมีความรู้เกี่ยวกับการทำอาหาร การนำ Facebook TikTok เพื่อเป็นช่องทางการขายและส่งเสริมการตลาดบนช่องทางออนไลน์ ดังนั้น หลักสูตรการแปรรูปอาหารจากใบชะคราม จึงเป็นหลักสูตรหนึ่งที่คนในชุมชนให้ความสนใจ สามารถฝึกทำเองเป็นอาชีพ และสร้างรายได้ให้แก่ผู้ที่สนใจเป็นอย่างดี

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี ได้เล็งเห็นความสำคัญดังกล่าว จึงได้จัดทำหลักสูตรการแปรรูปอาหารจากใบชะคราม จำนวน 40 ชั่วโมง ขึ้น

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการเรียนรู้เพื่อการประกอบอาชีพให้แก่ผู้เรียนให้สามารถนำไปเป็นอาชีพเสริมก่อให้เกิดรายได้ต่อตนเองและครอบครัว
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมสนับสนุนเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ สามารถนำไปประกอบอาชีพ และสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้ร่วมโครงการมีความรู้ มีทักษะในอาชีพ
2. เพื่อให้ผู้ร่วมโครงการเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความสนใจในการพัฒนาและต่อยอดอาชีพ

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน 40 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี จำนวน 10 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ จำนวน 30 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกและอธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหารจากใบชะคราม 1.2 วิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากใบชะคราม 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากใบชะคราม 1.4 บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหารจากใบชะคราม	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 1.2 ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพ 1.3 การตัดสินใจเลือกอาชีพ 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 วิทยาการอธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากใบชะคราม 1.2. วิทยาการอธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากใบชะคราม 1.3. วิทยาการอธิบายเรื่อง การตัดสินใจเลือกอาชีพเพื่อเป็นข้อมูลในการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากใบชะคราม	2 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	2.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหารจากใบชะคราม 2.2 อธิบายและปฏิบัติตามขั้นตอนและเทคนิคต่าง ๆ ของการแปรรูปอาหารจากใบชะคราม	2.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากใบชะคราม 2.2 ขั้นตอนและเทคนิคการแปรรูปอาหารจากใบชะคราม 2.3 แนะนำอุปกรณ์ต่าง ๆ ในการแปรรูปอาหารจากใบชะคราม เป็นต้น	2.1 วิทยาการอธิบายความสำคัญในการแปรรูปอาหารจากใบชะคราม 2.2 วิทยาการอธิบายขั้นตอนและเทคนิคต่าง ๆ ของการแปรรูปอาหารจากใบชะคราม ที่ถูกต้องและถูกวิธี - สาธิตการแปรรูปอาหารจากใบชะคราม - ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงตามขั้นตอน	4 ชั่วโมง	25 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาทำเลที่ตั้งได้ 3.2 สามารถคิดคำนวณต้นทุนการบริการการกำหนดราคา การให้บริการและการส่งเสริมการขายได้ 3.3 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 3.4 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการตลาดได้	3.1 การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้านที่ดี 3.2 คิดคำนวณต้นทุนการบริการ และการกำหนดราคา การให้บริการและการส่งเสริมการขาย 3.3 ศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.4 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการตลาด	3.1 วิทยากรอธิบายการเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน 3.2 วิทยากรอธิบายการคิดคำนวณต้นทุนการบริการและการกำหนดราคา การให้บริการและการส่งเสริมการขาย 3.3 วิทยากรอธิบายการศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน เพื่อใช้เป็นฐานในการแปรรูปอาหารจากใบชะคราม 3.4 วิทยากรอธิบายการใช้สื่อและเพิ่มช่องทางต่าง ๆ ในการประกอบอาชีพ	2 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง
4	โครงการประกอบอาชีพ	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผลได้	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ - ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพ - องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล	2 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์
3. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานและชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

.....*อ. อังภา*.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาววันทนา บุญจันทร์)
ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล

คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

.....*[Signature]*.....ประธานกรรมการ/ผู้บริหารสถานศึกษา
(นายไพรัตน์ เนื่องเกตุ)

.....*[Signature]*.....รองประธาน/คณะกรรมการสถานศึกษา
(นางสุมายา พลศิริ)

.....*[Signature]*.....กรรมการ/ผู้เชี่ยวชาญหรือวิทยากร
(นางสาวรพีพร จันดา)

.....*[Signature]*..... กรรมการ/นักวัดผลประเมินผล
(นางสาวเอมอร แก้วกล้าศรี)

.....*[Signature]*.....กรรมการและเลขานุการ/นักพัฒนาหลักสูตร
(นางสาวมุสตี สุขญาติ)