

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

การศึกษาแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจ ไม่เกิน 30 ชั่วโมง)

กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ

หลักสูตรการทำอาหารมงคล (ผัดหมี่อายุยืน(หมี่ซั่ว)/ลาบหมู)
(ภาษาไทย)

Auspicious Thai Food Making Course (Long life fried Noodle
(Chinese Styled Noodle) / Thai Spicy minced pork salad)
(ภาษาอังกฤษ)

จำนวน 10 ชั่วโมง

ผู้อนุมัติหลักสูตร



(นายไพรัตน์ เนืองเกตุ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี



คำสั่งศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี

ที่ 23 /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 จึงแต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรการทำอาหารมงคล (ผัดหมี่อายุยืน(หมี่ซั่ว)/ลาบหมู) จำนวน 10 ชั่วโมง ดังนี้

- | | | |
|--------------------------|------------------------------|---------------------|
| 1. นายไพรัตน์ เนืองเกตุ | ผอ.สกร.ระดับอำเภอเมืองชลบุรี | ประธานกรรมการ |
| 2. นายณภัทรศรณ โพธิ์งาม | นักวัดผลและประเมินผล | กรรมการ |
| 3. นางจันทร์ฉาย คนธสิงห์ | ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร | กรรมการ |
| 4. นางสาวผุสดี สุขญาติ | นักพัฒนาหลักสูตร | กรรมการและเลขานุการ |

ให้คณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้ง พิจารณาหลักสูตรดังกล่าว ปฏิบัติหน้าที่ด้วยความเรียบร้อย บรรลุผลสำเร็จตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ 2 มกราคม พ.ศ. 2568

(นายไพรัตน์ เนืองเกตุ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี



ประกาศศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี
เรื่อง การอนุมัติให้ใช้หลักสูตรการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ด้วย ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี ได้แต่งตั้งคณะกรรมการหลักสูตรการทำอาหาร มงคล จำนวน 10 ชั่วโมง ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พุทธศักราช 2554 ข้อ 8, 9, 12, 13 และมอบให้ผู้อำนวยการสถานศึกษา หรือหัวหน้าสถานศึกษาเป็นผู้อนุมัติผลการเรียนและการจบ หลักสูตร

บัดนี้ คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรดังกล่าว ได้ดำเนินการและผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการ สถานศึกษา และผู้อำนวยการสถานศึกษาเป็นผู้อนุมัติหลักสูตรให้ใช้ได้

จึงประกาศมาให้ทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ 2 มกราคม พ.ศ. 2568

(นายไพรัตน์ เนืองเกตุ)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี

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

.....
ชื่อหลักสูตร หลักสูตรการทำอาหารมงคล (ผัดหมี่อายุยืน(หมี่ข้าว)/ลาบหมู) 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 ส่งเสริมให้ผู้สูงอายุเป็นพลังในการขับเคลื่อนประเทศ แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ. 2566 - 2570) : ประเด็นที่ 2 พัฒนาและส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ โดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ

ในปีงบประมาณ พ.ศ.2568 กรมส่งเสริมการเรียนรู้ โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อยพลาน ขาดโอกาสได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้ความสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นฐานในการพัฒนา 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 จึงจัดการทำอาหารมงคล (ผัดหมี่อายุยืน(หมี่ข้าว)/ลาบหมู) “ผัดหมี่ข้าว” เป็นอาหารมงคล คนจีนและคนไทยเชื้อสายจีนนิยทานกันในวันตรุษจีน เพราะมีความหมายที่แปลตามภาษาจีนว่าบะหมี่อายุยืน ด้วยเส้นที่ยาวเปรียบเหมือนการส่งเสริมความมงคลให้อายุของผู้รับประทานนั้นยืนยาวตามไปด้วย ความหมายที่ดีแบบนี้คนจีนเลยนิยทานหมี่ข้าวในวันสำคัญ และงานมงคลต่าง ๆ

ลาบ ยังมีบทบาทสำคัญในพิธีกรรมและงานเฉลิมฉลองของชาวไทยอีสานและชาวลาว เช่น งานบุญ งานแต่งงาน หรืองานรวมญาติ โดยเชื่อว่าลาบเป็นอาหารที่นำมาซึ่งโชคลาภและความเจริญรุ่งเรือง จึงเห็นสมควรที่จะจัดทำหลักสูตรการทำอาหารมงคล (ผัดหมี่อายุยืน(หมี่ซั่ว)/ลาบหมู) เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ในการทำอาหารมงคล 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 โดยบูรณาการร่วมกับหน่วยงาน

ภาคีเครือข่ายให้เกิดการรวมกลุ่มจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชน

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทุกช่วงวัย กลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มประชาชนพื้นที่เขตพัฒนาพิเศษภาคตะวันออก กลุ่มประชาชนจังหวัดที่เป็นพื้นที่เขตเศรษฐกิจพิเศษ กลุ่มเป้าหมายในเรือนจำ กลุ่มเป้าหมายทหารกองประจำการและผู้อพยพสวัสดิการแห่งรัฐ 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 บอกและอธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำอาหารมงคล (ผัดหมี่อายุยืน(หมี่ข้าว)/ลาบหมู) ได้ 1.2 วิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำอาหารมงคล (ผัดหมี่อายุยืน(หมี่ข้าว)/ลาบหมู) ได้ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำอาหารมงคล (ผัดหมี่อายุยืน(หมี่ข้าว)/ลาบหมู) ได้ 1.4 บอกทิศทางการทำอาหารมงคล (ผัดหมี่อายุยืน(หมี่ข้าว)/ลาบหมู) ได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 1.2 ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพ 1.3 การตัดสินใจเลือกอาชีพ 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 วิทยากรอธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำอาหารมงคล (ผัดหมี่อายุยืน(หมี่ข้าว)/ลาบหมู) 1.2. วิทยากรอธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำอาหารมงคล (ผัดหมี่อายุยืน(หมี่ข้าว)/ลาบหมู) 1.3. วิทยากรอธิบายเรื่องการตัดสินใจเลือกอาชีพเพื่อเป็นข้อมูลในการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำอาหารมงคล (ผัดหมี่อายุยืน(หมี่ข้าว)/ลาบหมู)	30 นาที	1 ชม.
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	2.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำอาหารมงคล (ผัดหมี่อายุยืน(หมี่ข้าว)/ลาบหมู) ได้ 2.2 อธิบายและปฏิบัติตามขั้นตอนและเทคนิคต่างๆของการทำอาหารมงคล (ผัดหมี่อายุยืน(หมี่ข้าว)/ลาบหมู) ได้	2.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำอาหารมงคล (ผัดหมี่อายุยืน(หมี่ข้าว)/ลาบหมู) 2.2 ขั้นตอนและเทคนิคต่าง ๆ ของการทำอาหารมงคล (ผัดหมี่อายุยืน(หมี่ข้าว)/ลาบหมู) 2.3 ขั้นตอนการทำอาหารมงคล (ผัดหมี่อายุยืน(หมี่ข้าว)/ลาบหมู) ที่ถูกวิธี	2.1 วิทยากรอธิบายความสำคัญในการทำอาหารมงคล (ผัดหมี่อายุยืน(หมี่ข้าว)/ลาบหมู) 2.2 วิทยากรอธิบายขั้นตอนและเทคนิคต่าง ๆ ของการทำอาหารมงคล (ผัดหมี่อายุยืน(หมี่ข้าว)/ลาบหมู) ที่ถูกต้อง และถูกวิธี - แนะนำอุปกรณ์การทำอาหารมงคล (ผัดหมี่อายุยืน(หมี่ข้าว)/ลาบหมู)	30 นาที	6 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			2.4 อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำอาหารมงคล (ผักผลไม้ยืน (หมีขั้ว)/ลาบหมู) เป็นต้น	2.3 สาธิตการทำอาหารมงคล (ผักผลไม้ยืน (หมีขั้ว)/ลาบหมู) 2.4.ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง		
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาทำเลที่ตั้งได้ 3.2 สามารถคิดคำนวณต้นทุนการบริการ การกำหนดราคา การให้บริการ และการส่งเสริมการขายได้ 3.3 สามารถศึกษาข้อมูล การตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 3.4 สามารถกำหนดทิศทางเป้าหมาย และแผนการตลาดได้	3.1 การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้านที่ดี 3.2 คิดคำนวณต้นทุนการบริการ และการกำหนดราคา การให้บริการและการส่งเสริมการขาย 3.3 ศึกษาข้อมูล การตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.4 กำหนดทิศทางเป้าหมาย และแผนการตลาด	3.1 วิทยากรอธิบายการเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน 3.2 วิทยากรอธิบายการคิดคำนวณต้นทุนการบริการ และการกำหนดราคา การให้บริการและการส่งเสริมการขาย 3.3 วิทยากรอธิบาย การศึกษาข้อมูล การตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน เพื่อใช้เป็นฐานในการประกอบอาชีพการทำอาหารมงคล (ผักผลไม้ขั้วทรงเครื่อง/ลาบหมู) 3.4 วิทยากรอธิบายการใช้สื่อและเพิ่มช่องทางต่าง ๆ ในการประกอบอาชีพ	30 นาที	30 นาที
4	โครงการประกอบอาชีพ	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผลได้	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการอาชีพ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 4.3 องค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	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

(นางสาววาสนา ปิ่นณรงค์)

ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล

คณะกรรมการพิจารณาหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง


..... ประธานกรรมการ

(นายไพรัตน์ เนืองเกิด)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองชลบุรี


..... กรรมการ

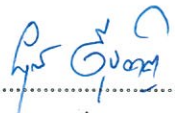
(นางจันทร์ฉาย คนธสิงห์)

ผู้เชี่ยวชาญหลักสูตร/วิทยากร


..... กรรมการ

(นายณภัทรศกรณ์ โพธิ์งาม)

นักวัดผลและประเมินผล


..... กรรมการและเลขานุการ

(นางสาวผุสดี สุขญาติ)

เจ้าหน้าที่งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง