



ที่ ศธ.๐๒๑๐.๖๔/๑๐๓

สำนักงาน กศน.จังหวัดระยอง
ถนนสุขุมวิท อำเภอเมืองระยอง รย ๒๑๐๐๐

๑๗ มกราคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขออนุมัติใช้หลักสูตรกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอปลวกแดง

อ้างถึง หนังสือ กศน. อำเภอปลวกแดง ที่ ศธ ๐๒๑๐.๖๔๐๗/๘๕๕ ลงวันที่ ๒๓ ธันวาคม ๒๕๖๕

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือ กศน. อำเภอปลวกแดง ที่ ศธ ๐๒๑๐.๖๔๐๗/๘๕๕

ลงวันที่ ลงวันที่ ๒๓ ธันวาคม ๒๕๖๕

จำนวน ๑ ฉบับ

ตามหนังสือที่อ้างถึง กศน. อำเภอ ขออนุมัติใช้หลักสูตรกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง กิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน งบรายจ่ายอื่น โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ จำนวน ๑ หลักสูตร (การทำขนม ข้าวเกรียบสับปะรด น้ำพริกเผา จำนวน ๑๘ ชั่วโมง) นั้น

ในการนี้ สำนักงาน กศน. จังหวัดระยอง ได้อนุมัติหลักสูตรกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง กิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน งบรายจ่ายอื่น โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ เป็นที่เรียบร้อยแล้ว จัดส่งมาพร้อมหนังสือฉบับนี้

จึงเรียนมาเพื่อทราบและดำเนินการต่อไป

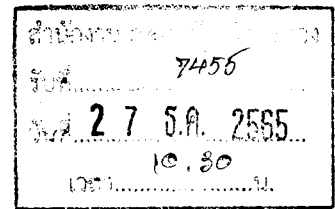
ขอแสดงความนับถือ

(นายวิรัช ภัทรบุชา)

รองผู้อำนวยการ รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการสำนักงาน กศน. จังหวัดระยอง

กลุ่มส่งเสริมการศึกษานอกระบบ (งานการศึกษาต่อเนื่อง)

โทร. ๐ ๓๘๖๑ ๗๓๑๗ ต่อ ๑๑๗



ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษา
ตามอัธยาศัยอำเภอปลวกแดง
จังหวัดระยอง ๒๑๑๔๐

โทรสาร ๐-๓๘๖๕-๙๔๖๘

หลักสูตร การทำขนม (ข้าวเกรียบสับปะรด น้ำพริกเผา) จำนวน ๑๘ ชั่วโมง

กลุ่มวิชาชีพต้นพณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

ปัจจุบันความเจริญก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วและไม่หยุดยั้ง ในสังคมเต็มไปด้วยการแข่งขัน โดยเฉพาะทางด้านอาหาร ซึ่งเป็นปัจจัยหลักที่มีความสำคัญและจำเป็นในการดำรงชีวิตของมนุษย์ การที่คนเรามีพฤติกรรมบริโภคที่เหมาะสม จะส่งผลให้มีภาวะโภชนาการที่ดีมีการพัฒนาทางร่างกาย จิตใจ สังคม และสติปัญญาอย่างมีศักยภาพ

สำหรับทางเลือกในการบริโภคอาหารที่หลากหลาย ประกอบกับวิถีใช้ชีวิตของมนุษย์ที่เร่งรีบและต้องการความสะดวกสบาย ทำให้ข้าวเกรียบถือเป็นอาหารสำเร็จรูปที่ได้รับความนิยมในการบริโภคทุกเพศทุกวัย เนื่องจากสินค้าประเภทข้าวเกรียบมีรูปแบบ รสชาติที่หลากหลายพกพาสะดวก อีกทั้งยังส่งเสริมการขายในรูปแบบต่างๆที่สามารถสร้างแรงจูงใจให้กับผู้บริโภคได้ การผลิตข้าวเกรียบจัดจำหน่ายในรูปแบบที่หลากหลายรสชาติ โดยใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น เพื่อสุขภาพของผู้บริโภคที่ดีจึงได้จัดทำขนม (ข้าวเกรียบสับปะรด น้ำพริกเผา) ซึ่งเป็นผลผลิตที่มากล้นตลาดในจังหวัดระยอง ที่มีสืบสานจากธรรมชาติชนวนรับประทาน มีกลิ่น รสชาติที่ดี มีคุณค่าทางโภชนาการสูง

กศน. อำเภอลวกแดง สนับสนุนประชาชนที่มีความสนใจในการแปรรูปอาหารของสับปะรด จัดหลักสูตรการทำขนม (ข้าวเกรียบสับปะรด น้ำพริกเผา) นอกจากนี้ยังเป็นการลดรายจ่ายและเพิ่มรายได้ในชุมชน ตลอดจนให้ความรู้ ความเข้าใจ และพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจให้สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพพัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัว เป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริงเพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพได้จริง

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนม (ข้าวเกรียบสับปะรด น้ำพริกเผา)

๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะสามารถทำขนม (ข้าวเกรียบสับปะรด น้ำพริกเผา) ได้

๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถมีช่องทางประกอบอาชีพเสริม ลดรายจ่ายและเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๓ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีงานทำ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

๓. ผู้มีอาชีพแต่ต้องการหาอาชีพใหม่

ระยะเวลา

จำนวน ๑๘ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน ๘ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพจัดรูปแบบผลผลิตทางการเกษตร (ข้าวเกรียบสับปะรด น้ำพริกเผา)	๑.ความสำคัญ ความเป็นมาและการวางแผนการประกอบอาชีพ ๑.๑.ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนม (ข้าวเกรียบสับปะรด น้ำพริกเผา) ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการการทำขนม(ข้าวเกรียบสับปะรด น้ำพริกเผา) ที่มีในชุมชน ๑.๒.๑ การวางแผนและการบริหารจัดการ	๑.๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อต่างๆ สถานประกอบการ สื่อของจริงเพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการประกอบอาชีพ (ข้าวเกรียบสับปะรดน้ำพริกเผา) มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพจากข้อมูลต่างๆ ๑.๓ ผู้เรียนตัดสินใจเลือกอาชีพ	๒ ชั่วโมง	-
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ	เพื่อเรียนรู้ให้เข้าใจเกี่ยวกับการทำขนม (ข้าวเกรียบสับปะรด น้ำพริกเผา) ๑.การทำขนม(ข้าวเกรียบสับปะรด น้ำพริกเผา)	๑.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนม (ข้าวเกรียบสับปะรด น้ำพริกเผา) ๒.การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนม (ข้าวเกรียบสับปะรดน้ำพริกเผา)	๒.๑ วิทยากร/ภูมิปัญญาให้ความรู้ภาคทฤษฎีและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนม (ข้าวเกรียบสับปะรดน้ำพริกเผา) ๒.๒ จัดบันทึกผลการเรียนรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้การแสดงความคิดเห็นเพื่อใช้ประโยชน์เป็นแนวทางปฏิบัติที่เหมาะสมและถูกต้อง	๒ ชั่วโมง	๑๐ ชั่วโมง
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	เพื่อให้เรียนรู้จัดการในเกี่ยวกับความสำคัญในการบริหารจัดการเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำขนม (ข้าวเกรียบสับปะรด น้ำพริกเผา)	๑. การคำนวณต้นทุน กำไรในการผลิตและการกำหนดราคาสินค้าจำหน่าย ๒.การบริหารจัดการด้านการตลาด ๓.การส่งเสริมการขายและช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๔.การประชาสัมพันธ์และการหาลูกค้า ๕. คุณธรรมในการประกอบอาชีพการทำขนม (ข้าวเกรียบสับปะรด น้ำพริกเผา)	๓.๑ วิทยากรสนทนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้เรียน ด้านความเสี่ยงและอุปสรรคในการประกอบธุรกิจ พร้อมสรุปแนวคิดที่ได้ในบันทึกการเรียนรู้ ๓.๒ ให้ความรู้เกี่ยวกับการจัดทำแผนการตลาดอย่างง่ายในการนำอาชีพเข้าสู่ตลาด เพื่อวางแผนนำไปใช้จริงหลังเสร็จสิ้น การฝึก โดยครูผู้สอนให้คำชี้แนะวิธีการ	๒ ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔	โครงการประกอบอาชีพการทำขนม (ข้าวเกรียบ สับปะรด น้ำพริกเผา)	ผู้เรียนมีความรู้ในการทำโครงการประกอบอาชีพ การทำขนม (ข้าวเกรียบ สับปะรด น้ำพริกเผา)	๑. ความสำคัญและความหมายของโครงการประกอบอาชีพ ๒. ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพ ๓. องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ ๔. การเขียนโครงการ ๕. การตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการประกอบอาชีพ	๔.๑ ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพและองค์ประกอบของโครงการอาชีพ การทำขนม (ข้าวเกรียบ สับปะรด น้ำพริกเผา) และการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๔.๒ ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากใบความรู้/ สื่อต่างๆ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสม และถูกต้อง และร่วมกันสรุปแนวคิดเห็นใช้เป็นองค์ความรู้เพื่อปฏิบัติเขียนโครงการอาชีพ	๑ ชั่วโมง	-
รวม					๑๘ ชั่วโมง	

สื่อการเรียนรู้

- ใบความรู้/ แผ่นพับ ในการบรรยายและสาธิต
- วิทียากร/ ภูมิปัญญา
- วัสดุ อุปกรณ์ วัตถุดิบที่ใช้ในการปฏิบัติจริง

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถนำไปใช้ประโยชน์และการสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสมชาย บุญชู)

คณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางพัทธกานต์ วัฒนสโทยอิน)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอปลวกแดง