



ที่ ศธ.๐๗๐๗๙/ ๕๖๘

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดระยอง
ถนนสุขุมวิท อำเภอเมืองระยอง รย ๒๑๐๐๐

๒๕

กรกฎาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขออนุมัติใช้หลักสูตรกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองระยอง

อ้างถึง หนังสือศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองระยอง ที่ ศธ ๐๗๐๗๙.๐๑/๑๗๐ ลงวันที่ ๑๗ กรกฎาคม ๒๕๖๖

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองระยอง

ที่ ศธ ๐๗๐๗๙.๐๑/๑๗๐ ลงวันที่ ๑๗ กรกฎาคม ๒๕๖๖

จำนวน ๑ ฉบับ

ตามหนังสือที่อ้างถึง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอ ขออนุมัติใช้หลักสูตรกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง กิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน งบรายจ่ายอื่น โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ จำนวน ๓ หลักสูตร (ตามเอกสารแนบ)

ในการนี้ สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดระยอง ได้อนุมัติหลักสูตรกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่องกิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน งบรายจ่ายอื่น โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ เป็นที่เรียบร้อยแล้ว จัดส่งมาพร้อมหนังสือฉบับนี้

จึงเรียนมาเพื่อทราบและดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายเสกสรรค์ รัตนจินตามุข)

ผู้อำนวยการสำนักงาน กศน.จังหวัดระยอง

ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดระยอง

กลุ่มส่งเสริมการศึกษานอกระบบ (งานการศึกษาต่อเนื่อง)

โทร. ๐ ๓๘๖๑ ๗๓๑๗ ต่อ ๑๑๗

โทรสาร ๐ ๓๘๖๑ ๓๖๖๒



ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองระยอง
ถ.สุขุมวิท ต.เนินพระ อ.เมือง จ.ระยอง ๒๑๐๐๐

ปฏิบัติหน้าที่รองผู้อำนวยการสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดระยอง
รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดระยอง
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้

ตารางขออนุมัติให้ใช้หลักสูตรการฝึกอบรมประชาชน ปีงบประมาณ 2566

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองระยอง

☒ กิจกรรมแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน 30 ชั่วโมง) - ชุดที่ 2

ที่	หลักสูตร	จำนวนชั่วโมง
1	การทำเค้กผลไม้	15 ชั่วโมง
2	การทำแคปหมูไร้น้ำมัน	15 ชั่วโมง
3	การทำน้ำยาเอนกประสงค์ (น้ำยาล้างจาน, น้ำยาซักผ้า, น้ำยาปรับผ้านุ่ม)	15 ชั่วโมง

ลงชื่อ  ผู้จัดทำ
(นางทัชชกร สุริยะไกร)

ลงชื่อ  ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายสัณชัย รอบรู้)
ประธานกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ  ผู้อนุมัติให้ใช้หลักสูตร
(นายวิรัช ภัทรบุชา)

รองผู้อำนวยการสำนักงาน กศน. จังหวัดระยอง
ปฏิบัติหน้าที่รองผู้อำนวยการสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบฯ จังหวัดระยอง
รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดระยอง
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้

หลักสูตรการทำเค้กผลไม้ จำนวน 15 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองระยอง

ความเป็นมา

ด้วยสำนักงาน กศน.ได้กำหนดนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของสำนักงาน กศน. ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ได้กำหนดการพัฒนาข้อที่ 4 การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน 4.1 พัฒนาหลักสูตรอาชีพที่เน้น New skill Up - skill และ Re - skill ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพ บริบทพื้นที่และความสนใจ พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบที่หลากหลายของกลุ่มเป้าหมาย เช่น ผู้พิการ ผู้สูงอายุความต้องการของตลาดแรงงาน และกลุ่มอาชีพใหม่ที่รองรับ Disruptive Technology เพื่อการเข้าสู่การรับรองสมรรถนะและได้รับคุณวุฒิตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติรวมทั้งสามารถนำผลการเรียนรู้และ ประสบการณ์เทียบโอนเข้าสู่ระบบการสะสมหน่วยการเรียนรู้ (Credit Bank) เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น 4.3 ยกระดับผลิตภัณฑ์ สินค้า บริการจากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ที่เน้น "ส่งเสริมความรู้ สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดี" ให้มีคุณภาพมาตรฐาน เป็นที่ยอมรับของตลาด ต่อยอดภูมิปัญญา ท้องถิ่นเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม พัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเพิ่มช่องทางประชาสัมพันธ์และช่องทางการจำหน่าย

จากการสำรวจประชาชนในพื้นที่ส่วนใหญ่นอกจากการทำเกษตรกรรม ทำสวนผลไม้ ยังมีการปลูกพืชผักสมุนไพร ผลผลิตจากการปลูกพืชสมุนไพรส่วนใหญ่ถูกนำมาจำหน่ายให้ประชาชนในพื้นที่ ซึ่งบางส่วนถูกปล่อยทิ้งให้เน่าเสีย เพราะจำหน่ายไม่ได้ จึงได้หาแนวทางการพัฒนาอาชีพเพื่อแก้ปัญหาดังกล่าว โดยการวิเคราะห์สภาพบริบทของพื้นที่และความสามารถของผู้เรียน ซึ่งพบว่าสามารถเรียนรู้หลักสูตรการพืมน้ำสมุนไพร และต้องการเรียนรู้อาชีพเพื่อการสร้างรายได้เสริม ตลอดจนรวมกลุ่มอาชีพในชุมชนได้

ดังนั้นสถานศึกษา จึงได้เล็งเห็นว่า หลักสูตรการทำเค้กผลไม้ เป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพปัญหาและบริบทของชุมชน โดยการจัดกระบวนการเรียนรู้ส่งเสริมและสนับสนุนการศึกษาในรูปแบบต่างๆ โดยเฉพาะการฝึกอบรมที่สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมายมุ่งให้กลุ่มเป้าหมายนำมาใช้ประโยชน์ได้ทันที ทั้งในการพัฒนาอาชีพเดิม การแสวงหาอาชีพเสริม การสร้างอาชีพใหม่ ที่สอดคล้องกับวิถีชุมชน และเป็นแนวทางในการพัฒนาคุณภาพชีวิตให้กับประชาชน จึงได้จัดทำอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจ) หลักสูตรการทำเค้กผลไม้ ขึ้น

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระ เวลา และการจัดการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิต
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียน เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนได้เรียนรู้อย่างต่อเนื่องและสอดคล้องกับวิถีชีวิต
4. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมการใช้วัสดุท้องถิ่นประกอบอาชีพเสริมและสร้างรายได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ การทำเค้กผลไม้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำเค้กผลไม้ได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีในการส่งเสริมการใช้วัสดุท้องถิ่นประกอบอาชีพเสริมและสร้างรายได้

เป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไป
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
3. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 15 ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ จำนวน 12 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำเค้กผลไม้	1. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำเค้กผลไม้ได้ 2. วิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเค้กผลไม้ได้ 3. บอกแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำเค้กผลไม้ได้	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำเค้กผลไม้ 2. วิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำเค้กผลไม้ 3. หลักการทำเค้กผลไม้ 4. แหล่งเรียนรู้ในการทำเค้กผลไม้	1. วิทยากรบรรยายให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูล-ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำเค้กผลไม้ จากใบความรู้ 2. ให้ผู้เรียนได้ศึกษาการทำเค้กผลไม้ จากใบความรู้หรืออินเทอร์เน็ตและจดบันทึก 3. มอบหมายให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารใบความรู้ พร้อมอภิปราย 4. วิทยากรสรุปความรู้ ตอบข้อซักถามและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้เรียน	2 ชั่วโมง	
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำเค้กผลไม้	1. บอกวัสดุอุปกรณ์ในการทำเค้กผลไม้ได้ 2. บอกวิธีการเลือกวัสดุในการทำเค้กผลไม้ได้	1. วัสดุ อุปกรณ์ ในการทำเค้กผลไม้ 2. การเลือกวัสดุสำหรับการทำเค้กผลไม้ 3. การเตรียมวัสดุในการทำเค้กผลไม้	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้และสาธิต เรื่อง-การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ในการทำเค้กผลไม้-วิธีการเตรียมวัสดุ ในการทำเค้กผลไม้-วิธีการใช้วัสดุและอุปกรณ์แต่ละชนิด ว่ามีวิธีการใช้อย่างไร-การใช้วัสดุ อุปกรณ์ในการทำเค้กผลไม้		12 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		3. บอกการเตรียมวัสดุการทำเค้กผลไม้ได้ 4. บอกขั้นตอนการทำเค้กผลไม้ได้อย่างถูกต้อง 5. สามารถทำเค้กผลไม้ ได้อย่างน้อย 2 แบบ	4. ขั้นตอนการทำเค้กผลไม้ -การทำเค้กกล้วยนมสด -การทำเค้กส้ม -การทำเค้กกล้วยอบ	2. วิทยากรสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกการทำเค้กผลไม้ -การทำเค้กกล้วยนมสด -การทำเค้กส้ม -การทำเค้กกล้วยอบ 3. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำเค้กผลไม้ 4. วิทยากรประเมินชิ้นงานของผู้เรียน 5. วิทยากรตอบข้อซักถามของผู้เรียนและผู้เรียนร่วมสรุปผลการเรียนการทำเค้กผลไม้		
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำเค้กผลไม้	1. สามารถประชาสัมพันธ์และจำหน่ายสินค้าได้ 2. สามารถกำหนดราคาได้ 3. วิเคราะห์ความต้องการของตลาดได้	1. ประชาสัมพันธ์และจำหน่ายสินค้าได้ 2. กำหนดราคาในการให้บริการ 3. การวิเคราะห์ความต้องการของตลาด	1. วิทยากรบรรยาย เรื่อง - การประชาสัมพันธ์และจำหน่ายสินค้า - กำหนดราคาในการขาย 2. วิทยากรให้ผู้เรียนวิเคราะห์ความต้องการของตลาดและอภิปรายผล 3. วิทยากรและผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ร่วมกัน	1 ชั่วโมง	

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร ได้แก่ ตำรา / หนังสือ / ใบความรู้ / ใบงาน
2. สื่อบุคคล ได้แก่ วิทยากร
3. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ได้แก่ อินเทอร์เน็ต

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ความเข้าใจ: จากแบบทดสอบ
2. การประเมินทักษะ: จากการประเมินชิ้นงานหลังการปฏิบัติ
3. การประเมินเจตคติ: การสังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในการปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผู้เรียนต้องได้รับการประเมิน และมีผลการประเมินผ่านตามเกณฑ์ที่สถานศึกษากำหนด ดังนี้
 - 2.1 ด้านความรู้ ได้คะแนนตามเกณฑ์ที่กำหนด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
 - 2.2 ด้านทักษะ ได้คะแนนตามเกณฑ์ที่กำหนด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 75
3. ผู้เรียนต้องมีผลการประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์ ระดับ “ผ่าน” ขึ้นไป

ลงชื่อ.....ผู้ร่าง/ผู้พิมพ์หลักสูตร

(นางสาวศุภรัตน์ ชื่นชวน)

ครู กศน.ตำบลบ้านแลง

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสัญญา รอบรู้)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางเพ็ญประภา แสนอุบล)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองระยอง

ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองระยอง

ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้

หลักสูตรการทำแคปหมูไร้น้ำมัน จำนวน 15 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองระยอง

ความเป็นมา

ด้วยสำนักงาน กศน.ได้กำหนดนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของสำนักงาน กศน. ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ได้กำหนดการพัฒนาข้อที่ 4 การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน 4.1 พัฒนาหลักสูตรอาชีพที่เน้น New skill Up - skill และ Re - skill ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพ บริบทพื้นที่และความสนใจ พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบที่หลากหลายของกลุ่มเป้าหมาย เช่น ผู้พิการ ผู้สูงอายุความต้องการของตลาดแรงงาน และกลุ่มอาชีพใหม่ที่รองรับ Disruptive Technology เพื่อการเข้าสู่การรับรองสมรรถนะและได้รับคุณวุฒิตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติรวมทั้งสามารถนำผลการเรียนรู้และ ประสบการณ์เทียบโอนเข้าสู่ระบบการสะสมหน่วยการเรียนรู้ (Credit Bank) เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น 4.3 ยกระดับผลิตภัณฑ์ สินค้า บริการจากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ที่เน้น "ส่งเสริมความรู้ สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดี" ให้มีคุณภาพมาตรฐาน เป็นที่ยอมรับของตลาด ต่อยอดภูมิปัญญา ท้องถิ่นเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม พัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเพิ่มช่องทางประชาสัมพันธ์และช่องทางการจำหน่าย

จากการสำรวจประชาชนในพื้นที่ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม ทำสวนผลไม้ ค้าขาย และมีประชาชนบางส่วนที่ยังว่างงาน พบปัญหา คือประชาชนที่ว่างงานยังไม่มีอาชีพ จึงไม่มีรายได้ จึงได้หาแนวทางการพัฒนาอาชีพเพื่อแก้ปัญหาดังกล่าว โดยการวิเคราะห์สภาพบริบทของพื้นที่และความสามารถของผู้เรียน ซึ่งพบว่าสามารถเรียนรู้การทำแคปหมู เรียนรู้อาชีพเพื่อการสร้างรายได้เสริม ตลอดจนรวมกลุ่มอาชีพในชุมชนได้

ดังนั้นสถานศึกษา จึงได้เล็งเห็นว่า หลักสูตรการทำแคปหมูไร้น้ำมัน เป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพปัญหาและบริบทของชุมชน โดยการจัดกระบวนการเรียนรู้ส่งเสริมและสนับสนุนการศึกษาในรูปแบบต่างๆ โดยเฉพาะการฝึกอบรมที่สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมายมุ่งให้กลุ่มเป้าหมายนำมาใช้ประโยชน์ได้ทันที ทั้งในการพัฒนาอาชีพเดิม การแสวงหาอาชีพเสริม การสร้างอาชีพใหม่ ที่สอดคล้องกับวิถีชุมชน และเป็นแนวทางในการพัฒนาคุณภาพชีวิตให้กับประชาชน จึงได้จัดทำอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจ) หลักสูตรการทำแคปหมูไร้น้ำมันขึ้น

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระ เวลา และการจัดการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิต
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียน เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนได้เรียนรู้อย่างต่อเนื่องและสอดคล้องกับวิถีชีวิต
4. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมการใช้วัสดุท้องถิ่นประกอบอาชีพเสริมและสร้างรายได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ การทำแคปหมูไร้ไขมัน
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำแคปหมูไร้ไขมัน ได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีในการส่งเสริมการประกอบอาชีพเสริมและสร้างรายได้

เป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไป
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
3. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

- จำนวน 15 ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน 12 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำแคปหมูไร้ไขมัน	1. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำแคปหมูไร้ไขมัน ได้ 2. วิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแคปหมูไร้ไขมัน ได้ 3. บอกแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำแคปหมูไร้ไขมัน ได้	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำแคปหมูไร้ไขมัน 2. วิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแคปหมูไร้ไขมัน 3. หลักการทำแคปหมูไร้ไขมัน 4. แหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำแคปหมูไร้ไขมัน	1. วิทยากรบรรยายให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูล-ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำแคปหมูไร้ไขมันจากใบความรู้ 2. ให้ผู้เรียนได้ศึกษาการทำแคปหมูไร้ไขมันจากสื่อ ใบความรู้ ตำรา หรืออินเทอร์เน็ต และจดบันทึก 3. มอบหมายให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารใบความรู้ พร้อมอภิปราย 4. วิทยากรสรุปความรู้ ตอบข้อซักถามและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้เรียน	2 ชั่วโมง	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำแคปหมูไร้ไขมัน	1. บอกวัสดุอุปกรณ์ในการทำแคปหมูไร้ไขมัน ได้ 2. บอกวิธีการเลือกวัสดุการทำแคปหมูไร้ไขมัน ได้ 3. บอกการเตรียมวัสดุการทำแคปหมูไร้ไขมันได้ 4. บอกขั้นตอนการทำแคปหมูไร้ไขมัน ได้อย่างถูกต้อง 5. สวมรณรงค์แคปหมูได้ 2 แบบ	1. วัสดุ อุปกรณ์ ในการทำแคปหมูไร้ไขมัน 2. การเลือกวัสดุสำหรับการทำแคปหมูไร้ไขมัน 3. การเตรียมวัสดุการทำแคปหมูไร้ไขมัน 4. ขั้นตอนการทำแคปหมูไร้ไขมัน -แคปหมูไร้มัน -แคปหมูกระจก	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้และสาธิต เรื่อง -การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ในการทำแคปหมูไร้ไขมัน -วิธีการเตรียมวัสดุ การทำแคปหมูไร้ไขมัน -วิธีการใช้วัสดุและอุปกรณ์แต่ละชนิด ว่ามีวิธีการใช้อย่างไร -การใช้วัสดุ อุปกรณ์ในการทำแคปหมูไร้ไขมัน -การทำแคปหมูไร้ไขมัน 2. วิทยากรสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกการทำแคปหมูไร้ไขมัน -แคปหมูไร้มัน -แคปหมูกระจก 3. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแคปหมูไร้ไขมัน -แคปหมูไร้มัน -แคปหมูกระจก 4. วิทยากรประเมินชิ้นงานของผู้เรียน 5. วิทยากรตอบข้อซักถามของผู้เรียนและผู้เรียนร่วมสรุปผลการเรียนการทำแคปหมูไร้ไขมัน		12 ชั่วโมง
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำแคปหมูไร้ไขมัน	1. สามารถประชาสัมพันธ์และจำหน่ายสินค้าได้ 2. สามารถกำหนดราคาได้ 3. วิเคราะห์ความต้องการของตลาดได้	1. ประชาสัมพันธ์และจำหน่ายสินค้าได้ 2. กำหนดราคาในการให้บริการ 3. การวิเคราะห์ความต้องการของตลาด	1. วิทยากรบรรยาย เรื่อง - การประชาสัมพันธ์และจำหน่ายสินค้า - กำหนดราคาในการขาย 2. วิทยากรให้ผู้เรียนวิเคราะห์ความต้องการของตลาดและอภิปรายผล 3. วิทยากรและผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ร่วมกัน	1 ชั่วโมง	

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร ได้แก่ ตำรา / หนังสือ / ใบความรู้ / ใบงาน
2. สื่อบุคคล ได้แก่ วิทยากร
3. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ได้แก่ อินเทอร์เน็ต

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ความเข้าใจ: จากแบบทดสอบ
2. การประเมินทักษะ: จากการประเมินชิ้นงานหลังการปฏิบัติ
3. การประเมินเจตคติ: การสังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในการปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผู้เรียนต้องได้รับการประเมิน และมีผลการประเมินผ่านตามเกณฑ์ที่สถานศึกษากำหนด ดังนี้
 - 2.1 ด้านความรู้ ได้คะแนนตามเกณฑ์ที่กำหนด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
 - 2.2 ด้านทักษะ ได้คะแนนตามเกณฑ์ที่กำหนด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 75
3. ผู้เรียนต้องมีผลการประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์ ระดับ “ผ่าน” ขึ้นไป

ลงชื่อ.....ผู้ร่าง/ผู้พิมพ์หลักสูตร

(นางสาวศุภรัตน์ ชื่นชวน)

ครู กศน.ตำบลบ้านแลง

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสัญญาชัย รอบรู้)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางเพ็ญประภา แสนอุบล)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองระยอง

ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองระยอง

ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้

หลักสูตร การทำน้ำยาเอนกประสงค์ (น้ำยาล้างจาน , น้ำยาซักผ้า , น้ำยาปรับผ้านุ่ม)

จำนวน 15 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

นโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของสำนักงาน กศน. ปีงบประมาณ 2566 ได้กำหนดการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ และตอบสนองความต้องการของประชาชนผู้รับบริการรูปแบบการจัดการศึกษาและการเรียนรู้ในทุกระดับ ทุกประเภท เพื่อประโยชน์ต่อการจัดการศึกษาที่เหมาะสมกับทุกกลุ่มเป้าหมาย สอดคล้องและพร้อมรองรับกับบริบทภาวะสังคมปัจจุบันความต้องการของผู้เรียนและสภาวะการเรียนรู้ในสถานการณ์ต่าง ๆ การพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ประชาชนมีอาชีพสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง

สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคม และสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว แต่ไม่เพียงพอกับจำนวนประชากร จึงประสบปัญหาต่าง ๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพ และชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว และส่งเสริมในเรื่องของความสะอาด เพื่อให้ประชาชนได้มีความรู้เกี่ยวกับการทำน้ำยาเอนกประสงค์ (น้ำยาล้างจาน , น้ำยาซักผ้า , น้ำยาปรับผ้านุ่ม) สามารถทำไว้ใช้ในครัวเรือนและสามารถทำขายเป็นอาชีพเสริมเพื่อลดรายจ่ายเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริม สนับสนุน และตอบสนองนโยบายกับความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมาย กศน. จึงได้จัดทำหลักสูตรศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ด้านอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ “การทำน้ำยาเอนกประสงค์ (น้ำยาล้างจาน , น้ำยาซักผ้า , น้ำยาปรับผ้านุ่ม) ”

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระ เวลา และการจัดการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิต
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียน เรียนรู้จากการปฏิบัติจริง เพื่อให้เกิดทักษะทางอาชีพ
3. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำนํ้ายาเอนกประสงค์ (นํ้ายาล้างจาน , นํ้ายาซักผ้า , นํ้ายาปรับผ้านุ่ม)
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำนํ้ายาเอนกประสงค์ (นํ้ายาล้างจาน , นํ้ายาซักผ้า , นํ้ายาปรับผ้านุ่ม)
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีในการทำนํ้ายาเอนกประสงค์ (นํ้ายาล้างจาน , นํ้ายาซักผ้า,นํ้ายาปรับผ้านุ่ม)

เป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไป
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
3. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาเรียน

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน 15 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ จำนวน 12 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำนํ้ายาเอนกประสงค์(นํ้ายาล้างจาน , นํ้ายาซักผ้า , นํ้ายาปรับผ้านุ่ม)	อธิบายความสำคัญและความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำนํ้ายาเอนกประสงค์ (นํ้ายาล้างจาน , นํ้ายาซักผ้า , นํ้ายาปรับผ้านุ่ม) ได้	- ความหมาย ความสำคัญของการทำนํ้ายาเอนกประสงค์(นํ้ายาล้างจาน , นํ้ายาซักผ้า , นํ้ายาปรับผ้านุ่ม) - ความรู้เบื้องต้นของการทำนํ้ายาเอนกประสงค์ (นํ้ายาล้างจาน , นํ้ายาซักผ้า , นํ้ายาปรับผ้านุ่ม)	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องความสำคัญและความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำนํ้ายาเอนกประสงค์(นํ้ายาล้างจาน , นํ้ายาซักผ้า , นํ้ายาปรับผ้านุ่ม) 2. ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความหมาย ความสำคัญ และความรู้เบื้องต้นของการทำนํ้ายาเอนกประสงค์(นํ้ายาล้างจาน , นํ้ายาซักผ้า , นํ้ายาปรับผ้านุ่ม) ได้ 3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความ	1 6	16

				คิดเห็นและสรุปองค์ความรู้ร่วมกัน		
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำนํ้ายาเอนกประสงค์	- บอกวัสดุอุปกรณ์ในการทำนํ้ายาเอนกประสงค์ (นํ้ายาล้างจาน , นํ้ายาซักผ้า , นํ้ายาปรับผ้านุ่ม) ๑๕ - บอกขั้นตอนในการทำนํ้ายาเอนกประสงค์ (นํ้ายาล้างจาน , นํ้ายาซักผ้า , นํ้ายาปรับผ้านุ่ม) ๑๕ - สามารถทำนํ้ายาเอนกประสงค์ (นํ้ายาล้างจาน , นํ้ายาซักผ้า , นํ้ายาปรับผ้านุ่ม) ได้	- วัสดุอุปกรณ์การทำนํ้ายาเอนกประสงค์ (นํ้ายาล้างจาน , นํ้ายาซักผ้า , นํ้ายาปรับผ้านุ่ม) - ขั้นตอนและวิธีการทำนํ้ายาเอนกประสงค์ (นํ้ายาล้างจาน , นํ้ายาซักผ้า , นํ้ายาปรับผ้านุ่ม)	1. วิทยากรบรรยายวัสดุอุปกรณ์ และอธิบายวิธีการทำนํ้ายาเอนกประสงค์ (นํ้ายาล้างจาน , นํ้ายาซักผ้า , นํ้ายาปรับผ้านุ่ม) 2. วิทยากรสาธิตการทำนํ้ายาเอนกประสงค์ (นํ้ายาล้างจาน , นํ้ายาซักผ้า , นํ้ายาปรับผ้านุ่ม) 3. ผู้เรียนร่วมกันปฏิบัติการทำนํ้ายาเอนกประสงค์ (นํ้ายาล้างจาน , นํ้ายาซักผ้า , นํ้ายาปรับผ้านุ่ม) 4. นำเสนอผลงานและให้ผู้เรียนร่วมกันสรุปความรู้ 5. วิทยากรเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ซักถามได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้กันระหว่างวิทยากรและผู้เรียน	1	12
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำนํ้ายาเอนกประสงค์ (นํ้ายาล้างจาน , นํ้ายาซักผ้า , นํ้ายาปรับผ้านุ่ม)	1.บอกการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำนํ้ายาเอนกประสงค์ ๑๕ 2.บอกการวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำนํ้ายาเอนกประสงค์ (นํ้ายาล้างจาน , นํ้ายาซักผ้า , นํ้ายาปรับผ้านุ่ม) ได้ ๑๕	1. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำนํ้ายาเอนกประสงค์ 2. วิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำนํ้ายาเอนกประสงค์ (นํ้ายาล้างจาน , นํ้ายาซักผ้า , นํ้ายาปรับผ้านุ่ม)	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้การคำนวณต้นทุนวัสดุและแรงงานการสร้างมูลค่าให้กับสินค้าคำนวณต้นทุนในการขายสินค้า 2. ให้ผู้เรียนศึกษาจากเอกสารประกอบการเรียนรู้และให้อภิปรายระหว่างผู้เรียน 3. วิทยากรสรุปความรู้ตอบข้อซักถามและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้เรียน ๑๕	1	

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารใบความรู้ในการบรรยายและสาธิต
2. วิทยากร/ภูมิปัญญา
3. วัสดุอุปกรณ์ที่นำมาใช้ในการปฏิบัติจริง

การวัดผลประเมินผล

1. ประเมินความรู้ความเข้าใจ : จากการทำแบบทดสอบ
2. ประเมินทักษะ : จากการประเมินผลงาน/ชิ้นงานที่มอบหมายด้วยแบบประเมินชิ้นงาน
3. ประเมินเจตคติ : จากการประเมินความพึงพอใจด้วยแบบประเมินความพึงพอใจ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ผู้เรียนต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาเรียนทั้งหมด
2. ผู้เรียนต้องได้รับการประเมินและมีผลการประเมินผ่านตามเกณฑ์ที่สถานศึกษากำหนดดังนี้
 - 2.1 ด้านความรู้ได้คะแนนตามเกณฑ์ที่กำหนดไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
 - 2.2 ด้านทักษะได้คะแนนตามเกณฑ์ที่กำหนดไม่น้อยกว่าร้อยละ 75
3. ผู้เรียนต้องมีผลการประเมินคุณลักษณะอันพึงประสงค์ระดับ “ผ่าน” ขึ้นไป

ลงชื่อ.....ผู้ร่าง/ผู้พิมพ์
(นางสาวสุภารัตน์ ไสริยาท)
ครู กศน.ตำบลกะเจ็ด

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายสัญญา รอบรู้)
ประธานกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอเมืองระยอง
(นางเพ็ญประภา แสนอุบล)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอเมืองระยอง
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองระยอง
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้