



ที่ ศธ ๐๗๐๗๙/ ๑๓๒๙

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดระยอง  
ถนนสุขุมวิท อำเภอเมืองระยอง รย ๒๑๐๐๐

๖ มิถุนายน ๒๕๖๘

เรื่อง เห็นชอบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านค่าย

อ้างถึง หนังสือศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านค่าย ที่ ศธ ๐๗๐๗๙.๐๕/๔๘๙ ลงวันที่ ๔ มิถุนายน ๒๕๖๘

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านค่าย

ที่ ศธ ๐๗๐๗๙.๐๕/๔๘๙ ลงวันที่ ๔ มิถุนายน ๒๕๖๘ จำนวน ๑ ฉบับ

ตามหนังสือที่อ้างถึง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ ขอความเห็นชอบใช้หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ จำนวน ๑ หลักสูตร รายละเอียดดังนี้

รูปแบบพัฒนาอาชีพพระยาศั้น (กลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง)

จำนวน ๑ หลักสูตร

ในการนี้ สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดระยอง ได้เห็นชอบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ (ตามเอกสารแนบ) เป็นที่เรียบร้อยแล้ว จัดส่งมาพร้อมหนังสือฉบับนี้

จึงเรียนมาเพื่อทราบและดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายกำภูจน์โชติ สหพัฒน์สมบัติ)

ผู้อำนวยการสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดระยอง

กลุ่มส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

โทร. ๐ ๓๘๖๑ ๗๓๑๗ ต่อ ๑๑๗

โทรสาร ๐ ๓๘๖๑ ๓๖๖๒

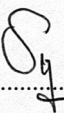
“เรียนดี มีความสุข”




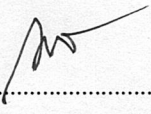
ตารางหลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านค่าย

รูปแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจ ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) จำนวน ๑ หลักสูตร

ที่	หลักสูตร	จำนวนชั่วโมง
๑	หลักสูตรการทำขนมกุยช่าย (กุยช่ายนึ่ง, กุยช่ายทอด)	๑๒

ลงชื่อ..........หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง  
( นางรัชฎา รามนัญ )  
ครู ศกร.

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร  
( นางพิมานิกา ชัยปทุม )  
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านค่าย

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
( นายกัญจน์โชติ สหพัฒน์สมบัติ )  
ผู้อำนวยการสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดระยอง

**หลักสูตรการทำขนมกุยช่าย (กุยช่ายนึ่ง, กุยช่ายทอด) จำนวน 12 ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านค่าย**

**ความเป็นมา**

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ได้กำหนดนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ข้อ 3 ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ 3.3 “สกร. Learn to Earn” สร้างงานสร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้ที่ยั่งยืน

จากการสำรวจสภาพชุมชนและพูดคุยแลกเปลี่ยนเกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน พบว่าสภาพบริบทพื้นที่ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม ทำสวนผลไม้ ค้าขาย และมีสินค้าทางการเกษตรที่หลากหลาย แต่ปัญหาคือ ผลผลิตที่ได้จากการเก็บเกี่ยว เหลือและเน่าทิ้งเป็นจำนวนมาก เนื่องจากผลผลิตที่เก็บเกี่ยว ได้ล้นตลาด ส่งผลให้มูลค่าของผลผลิตมีราคาต่ำลง รวมทั้งปัญหาสภาพทางเศรษฐกิจ ทำให้มีรายได้ไม่เพียงพอกับรายจ่าย จึงได้หาแนวทางในการพัฒนาอาชีพเพื่อแก้ปัญหาดังกล่าว โดยได้เล็งเห็นความสำคัญและต้องการฝึกอาชีพการทำขนมกุยช่ายเพื่อจำหน่ายเป็นอาชีพเสริมและเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

ดังนั้น สถานศึกษาจึงได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการพัฒนาอาชีพในชุมชน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมกุยช่าย (กุยช่ายนึ่ง, กุยช่ายทอด) เพื่อให้สอดคล้องกับสภาพปัญหาและตรงตามความต้องการของคนในชุมชนทั้งในด้านการพัฒนาอาชีพใหม่ การสร้างอาชีพเสริม ซึ่งจะเป็นการช่วยพัฒนาคุณภาพชีวิตของคนในชุมชนให้มีรายได้เพิ่มขึ้น

**หลักการของหลักสูตร**

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียน เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
3. เป็นหลักสูตรส่งเสริมให้ผู้เรียนได้พัฒนาอาชีพและเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง

**จุดมุ่งหมาย**

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำขนมกุยช่าย (กุยช่ายนึ่ง, กุยช่ายทอด)
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมกุยช่าย (กุยช่ายนึ่ง, กุยช่ายทอด) ได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีในการส่งเสริมการใช้ผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่นมาประกอบอาชีพเสริมและสร้างรายได้

เป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไป
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
3. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

- จำนวน 12 ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี จำนวน 4 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน 8 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทาง การประกอบ อาชีพ การทำขนม กุยช่าย (กุยช่าย นี้้ง, กุยช่าย ทอด)	1. บอกความสำคัญ ในการประกอบอาชีพ การทำขนมกุยช่าย (กุยช่ายนี้้ง, กุยช่าย ทอด) ได้ 2. บอกความเป็น ไปได้ในการประกอบ อาชีพการทำขนม กุยช่าย (กุยช่ายนี้้ง, กุยช่ายทอด) ได้ 3. บอกแหล่งเรียนรู้ ในการประกอบอาชีพ การทำขนมกุยช่าย (กุยช่ายนี้้ง, กุยช่าย ทอด) ได้	1. ความสำคัญใน การประกอบอาชีพ การทำขนมกุยช่าย - ขนมกุยช่ายนี้้ง - ขนมกุยช่ายทอด 2. ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพ การทำขนมกุยช่าย - ขนมกุยช่ายนี้้ง - ขนมกุยช่ายทอด 3. หลักการทำขนมกุยช่าย - ขนมกุยช่ายนี้้ง - ขนมกุยช่ายทอด 4. แหล่งเรียนรู้ในการ ประกอบอาชีพการทำขนม กุยช่าย - ขนมกุยช่ายนี้้ง - ขนมกุยช่ายทอด	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ และให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร / สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เรื่อง - ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพการทำขนม กุยช่าย (กุยช่ายนี้้ง, กุยช่าย ทอด) - ความเป็นไปได้ใน การทำขนมกุยช่าย (กุยช่าย นี้้ง, กุยช่ายทอด) - แหล่งเรียนรู้ในการ ทำขนมกุยช่าย (กุยช่ายนี้้ง, กุยช่ายทอด) 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกัน แลกเปลี่ยนเรียนรู้ 3. วิทยากรสรุปองค์ความรู้	2 ชั่วโมง	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.	ทักษะ การประกอบ อาชีพ การทำขนม กุยช่าย (กุยช่าย นึ่ง, กุยช่ายทอด)	1. บอกวัสดุและ อุปกรณ์ที่ใช้ใน การทำขนมกุยช่าย (กุยช่ายนึ่ง, กุยช่าย ทอด) ได้ 2. บอกแหล่งวัตถุดิบ ได้ 3. บอกขั้นตอน การทำขนมกุยช่าย (กุยช่ายนึ่ง, กุยช่าย ทอด) ได้ 4. สามารถทำขนม กุยช่าย (กุยช่ายนึ่ง, กุยช่ายทอด) ได้	1. วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ใน การทำขนมกุยช่าย - ขนมกุยช่ายนึ่ง - ขนมกุยช่ายทอด 2. แหล่งวัตถุดิบการทำ การทำขนมกุยช่าย - ขนมกุยช่ายนึ่ง - ขนมกุยช่ายทอด 3. ขั้นตอนและวิธีการทำ การทำขนมกุยช่าย (กุยช่ายนึ่ง, กุยช่ายทอด) - ขนมกุยช่ายนึ่ง - ขนมกุยช่ายทอด	1. วิทยากรบรรยายให้ ความรู้วัสดุอุปกรณ์แต่ละ ชนิดพร้อมแสดงตัวอย่างของ วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนม กุยช่าย 2. วิทยากรสาธิตและให้ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติขั้นตอนและ วิธีการทำขนมกุยช่าย - ขนมกุยช่ายนึ่ง - ขนมกุยช่ายทอด 3. วิทยากรมอบหมายให้ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ - ขนมกุยช่ายนึ่ง - ขนมกุยช่ายทอด 4. วิทยากรประเมินชิ้นงาน ของผู้เรียน 5. วิทยากรสรุปความรู้ ตอบข้อซักถามและ แลกเปลี่ยนผลการเรียนรู้ การทำขนมกุยช่าย (กุยช่าย นึ่ง, กุยช่ายทอด) กับผู้เรียน	2 ชั่วโมง	8 ชั่วโมง

### สื่อการเรียนรู้

1. สื่ออิเล็กทรอนิกส์
2. สื่อบุคคล ได้แก่ วิทยากร
3. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมกุยช่าย (กุยช่ายนึ่ง, กุยช่ายทอด)
4. วัสดุ อุปกรณ์ในการฝึกปฏิบัติการทำขนมกุยช่าย (กุยช่ายนึ่ง, กุยช่ายทอด)

### การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ความเข้าใจ : ประเมินจากแบบทดสอบ
2. การประเมินทักษะ : ประเมินจากชิ้นงานโดยใช้แบบประเมินชิ้นงาน
3. การประเมินเจตคติ : ประเมินจากแบบประเมินความพึงพอใจ

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

ลงชื่อ.....ผู้ร่าง/ผู้พิมพ์หลักสูตร

( นางสาวกรรณิการ์ พาที )

ครู ศกร.

ลงชื่อ.....ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านค่าย

( นางพินานิกา ชัยปทุม )

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านค่าย ( กุยช่ายนึ่ง, กุยช่ายทอด) จำนวน 12 ชั่วโมง

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านค่าย