

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรการทำขนม จำนวน ๑๒ ชั่วโมง**  
**ด้าน กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ**  
**ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกาบเชิง**

### ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๒๕๕๕ ภายใต้กรอบเวลา ๒ ปี ที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่ม ศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการ ให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่าง มีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิง การแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียน และระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่ สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ.

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมา มากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพ เพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

การแปรรูปอาหาร เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการ เลือกรสชาติวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสนสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพ อิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมี คุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

### จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรม จริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย

- คือ ๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ  
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลา

จำนวน ๑๒ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๙ ชั่วโมง



รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำแหนม ๑๒ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำแหนม	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหาร (การทำแหนม)</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ(การทำแหนม)</p> <p>๔. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพ</p> <p>๕. เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหาร (การทำแหนม) ได้ด้วย กระบวนการคิดเป็น</p>	<p>๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแหนม</p> <p>๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง</p> <p>๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด</p> <p>๒.๒ การลงทุน/แหล่งเงินทุน</p> <p>๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำแหนม</p> <p>๓.๑ ร้านค้าการแปรรูปอาหารการทำแหนมที่มีขายในท้องตลาด</p> <p>๓.๑.๑ ร้านค้าการแปรรูปการทำแหนมแบบรถเข็น</p> <p>๓.๑.๒ ร้านค้าการแปรรูปอาหารแบบมีหน้าร้าน</p> <p>๓.๒ ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ประสบความสำเร็จ</p> <p>๔. ทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารการทำแหนม</p>	<p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>๓. ผู้เรียนสรุปความรู้สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน ศึกษาดูงานร้านค้าการแปรรูปอาหารการทำแหนม ท้องตลาด จากสถานที่จริง ศึกษาจากผู้ประกอบการเห็นที่ประสบ ความสำเร็จ ให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้จากการศึกษาแหล่งเรียนรู้</p>	๑	
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหาร (การทำแหนมหมู)	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสม ขั้นตอน และสามารถวิเคราะห์</p>	<p>- การเตรียมอุปกรณ์</p> <p>๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการ แปรรูปอาหารการทำแหนมหมู</p> <p>๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปอาหาร (การทำแหนมหมู)</p> <p>๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อ วัสดุอุปกรณ์</p>	<p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปอาหารการทำแหนม</p> <p>๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ ในการแปรรูปอาหารการทำแหนม</p>		๓

		งบประมาณของการทำแหนมได้	๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์	๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๔. ผู้เรียนสรุปความรู้		
ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			๒. การแปรรูปอาหาร (การทำแหนมหมู) ๒.๑ ส่วนผสมของการแปรรูปอาหาร(การทำแหนมหมู) ๒.๒ ขั้นตอนการแปรรูปอาหาร(การทำแหนมหมู) ๒.๓ งบประมาณการแปรรูปอาหาร(การทำแหนมหมู)			
	ทักษะการประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหาร (การทำแหนมเห็ด)	๑.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ ๒.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสม ขั้นตอน และสามารถวิเคราะห์ งบประมาณของการทำแหนมได้	- การเตรียมอุปกรณ์ ๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการ แปรรูปอาหารการ (การทำแหนมเห็ด) ๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปอาหาร (การทำแหนมเห็ด) ๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อ วัสดุอุปกรณ์ ๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุ อุปกรณ์ ๒. การแปรรูปอาหาร (การทำแหนมเห็ด) ๒.๑ ส่วนผสมของการแปรรูปอาหาร(การทำแหนมเห็ด) ๒.๒ ขั้นตอนการแปรรูปอาหาร(การทำแหนมเห็ด) ๒.๓ งบประมาณการแปรรูปอาหาร(การทำแหนมเห็ด)	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปอาหารการทำแหนม ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ ในการแปรรูปอาหารการทำแหนม ๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๔. ผู้เรียนสรุปความรู้		๓
	บรรจุภัณฑ์การแปรรูปอาหารการทำแหนม	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของ บรรจุภัณฑ์ที่ได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ การแปรรูป	๓. บรรจุภัณฑ์การแปรรูปอาหารการทำแหนม ๓.๑ ความหมายของบรรจุภัณฑ์ ๓.๒ วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์การแปรรูปอาหารการทำแหนม	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง บรรจุภัณฑ์การแปรรูปอาหารการทำแหนม ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุ	๑	

		อาหารการทำ แฮม ๓. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถบรรจุการ แปร รูปอาหาร การทำแฮมได้	๓.๓ การบรรจุ การแปรรูป อาหารการทำแฮม	ภัณฑ์ การแปรรูปอาหาร การทำแฮม ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ บรรจุการแปรรูปอาหาร การทำแฮม ๔. วิทยากรประเมินผล		
ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การ เรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	การบริหารจัดการ ในการ ประกอบ อาชีพการแปรรูป อาหารการทำ แฮม	เพื่อให้ผู้เรียน สามารถเลือกทำเล ที่ตั้ง ร้านค้าที่ เหมาะสมในการค้า ขายได้	การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน ๑. ความสำคัญของการเลือก ที่ตั้ง ๒. หลักเกณฑ์ในการเลือก ทำเลที่ตั้ง	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา จากใบความรู้ เรื่องการหา ทำเลที่ตั้งร้าน ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วม สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้		
		เพื่อให้ผู้เรียน สามารถจัดและตัก แต่งหน้า ร้านให้มี ความสะอาดและ สวยงามได้	การจัดและตักแต่งหน้าร้าน	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา จากใบความรู้ เรื่องการจัด และตักแต่งหน้าร้าน ๒. วิทยากรอธิบายและ สาธิตการจัดและตักแต่ง หน้า ร้าน ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจัดและ ตักแต่งหน้าร้านแล้วผู้เรียน และวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็น ๔. ผู้เรียนสรุปความรู้	๒	
		เพื่อให้ผู้เรียน สามารถคิดราคา ต้นทุนของ ธุรกิจ การแปรรูปอาหาร การทำแฮมแต่ละ ชนิดได้	การคิดราคาต้นทุนและการ วิเคราะห์ จุดคุ้มทุน ๑. การคิดราคาต้นทุน - ค่าวัสดุอุปกรณ์การแปรรูป อาหาร การทำแฮม - ค่าส่วนผสมการแปรรูป อาหาร การทำแฮม - ค่าแรงงาน -ค่าสาธารณูปโภค ๒. การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา จากใบความรู้ เรื่องการคิด ราคาต้นทุนและการ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๒. วิทยากรอธิบายและ สาธิตการคิดราคาต้นทุน และ การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิด ราคาต้นทุนและการ วิเคราะห์ จุดคุ้มทุนแล้ว ผู้เรียนและวิทยากรร่วม สนทนา แลกเปลี่ยน		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายของธุรกิจ การแปรรูปอาหารการทำแหนม	การขายการแปรรูปอาหาร การทำแหนม	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการขาย ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้		
		เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการขาย การแปรรูปอาหารการทำแหนม	การส่งเสริมการขาย ๑. ความหมายการส่งเสริมการขาย ๒. กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการส่งเสริมการขาย ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้		
		เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีร้านค้า อย่างง่ายได้	การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่ายแล้ว ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น ๔. ผู้เรียนสรุปความรู้		
๔	โครงการการประกอบการ แปรรูปอาหารการทำ	๑. บอกความสำคัญของโครงการอาชีพ ได้	๔.๑ ความสำคัญของโครงการการ ประกอบอาชีพ ธุรกิจการแปรรูป อาหาร	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการ	๒	

	ແໜ່ນມ	<p>๒. บอกรายละเอียดของโครงการอาชีพได้</p> <p>๓. บอกรายละเอียดขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>๔. อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p>	<p>การทำແໜ່ນມ</p> <p>๔.๒ รายละเอียดของโครงการประกอบอาชีพธุรกิจการแปรรูปอาหาร การทำແໜ່ນມ</p> <p>๔.๓ องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพธุรกิจการแปรรูปการทำແໜ່ນມ</p> <p>๔.๔ การเขียนโครงการประกอบอาชีพธุรกิจการแปรรูปอาหารการทำແໜ່ນມ</p>	<p>อาชีพ รายละเอียดของโครงการอาชีพ</p> <p>องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรม การสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้</p> <p>๔.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้เรื่อง ตัวอย่างการเขียน</p>		
ທີ່	ເຮືອງ	ຈັດປະສົງການຮຽນຮູ້	ເນື້ອຫາ	ການຈັດຮະບວນການຮຽນຮູ້	ຈຳນວນຊົ່ວໂມງ	
					ທຸກຊົ່ວໂມງ	ປະຕິບັດ
		<p>๕. อธิบายลักษณะการเขียนโครงการที่ดี ตามองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>๖. เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้</p> <p>๗. ประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพได้</p>	<p>๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการประกอบอาชีพธุรกิจการแปรรูปอาหารการทำແໜ່ນມ</p>	<p>โครงการอาชีพที่ดีเหมาะสม และ ถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็น แนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสม และ ถูกต้อง</p> <p>๔.๓ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>๔.๔ กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p> <p>๔.๕ จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง</p> <p>๔.๖ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณ ดำเนินงาน อาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป</p>		

### ສື່ການຮຽນຮູ້

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

### ການວັດແລະປະເມີນຜົນ

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

#### การจบหลักสูตร

๑. เวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

#### เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

#### การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

#### คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

- |                          |                       |
|--------------------------|-----------------------|
| ๑. นายสินะวัตร เศษศรี    | ตำแหน่ง ครูชำนาญการ   |
| ๒. นางวิมาน คำเลิศ       | ตำแหน่ง ครูอาสาสมัครฯ |
| ๓. นายธนารักษ์ จันทนะโสਈ | ตำแหน่ง ครู ศรช.      |

#### คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร

๑. นางวิไลลักษณ์ ปิยไพโร

**หมายเหตุ** สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายสินะวัตร เศษศรี)

ครูชำนาญการ



ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นางสาวปรียารัตน์ พวงนาค)  
ประธานกรรมการสถานศึกษา



ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นายโมไนย โรปรีรัมย์)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอกาบเชิง



## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ .....

หลักสูตร... การทำขนม... จำนวน... ๑๒... ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ .....

เดือน .....

พ.ศ. ....

เวลา..... น. ถึงเวลา..... น.

สถานที่จัด ณ .....

ชั่วโมง	วัน/เดือน/ปี	เวลา	รายละเอียดเนื้อหาตามหลักสูตร	วิธีการจัดการเรียนการสอน	วัสดุ/อุปกรณ์	การวัดผลประเมินผล
๑-๓			<p>ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนม</p> <p>๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนม</p> <p>๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนม</p> <p>๔. ทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารการทำขนม</p> <p>๕. บรรจุภัณฑ์การแปรรูปอาหารการทำขนม</p> <p>๖. การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน</p>	<p>๑. บรรยาย</p> <p>๒. ฝึกปฏิบัติ</p>	<p>๑. ใบความรู้</p> <p>๒. วิทยากร</p>	<p>๑. ความสนใจ</p> <p>๒. สัมภาษณ์</p>
๔-๖			<p>ทักษะการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร (การทำขนมหมู)</p> <p>- การเตรียมอุปกรณ์</p> <p>๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปอาหารการ(การทำขนมหมู)</p> <p>๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปอาหาร (การทำขนมหมู)</p> <p>๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อ วัสดุอุปกรณ์</p> <p>๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์</p>	<p>๑. บรรยาย</p> <p>๒. ฝึกปฏิบัติ</p>	<p>๑. ใบความรู้</p> <p>๒. วิทยากร</p>	<p>๑. ความสนใจ</p> <p>๒. สัมภาษณ์</p>

ชั่วโมง	วัน/เดือน/ปี	เวลา	รายละเอียดเนื้อหาตามหลักสูตร	วิธีการจัดการเรียนการสอน	วัสดุ/อุปกรณ์	การวัดผลประเมินผล
๗-๙			ทักษะการประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหาร (การทำแหนมเห็ด) - การเตรียมอุปกรณ์ ๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ที่ใช้ในการ แปรรูปอาหาร การ(การทำแหนมเห็ด) ๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ใน การ แปรรูปอาหาร (การทำแหนมเห็ด) ๑.๒ งบประมาณในการ จัดซื้อ วัสดุอุปกรณ์ ๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุ อุปกรณ์ ๒. การแปรรูปอาหาร (การทำแหนมเห็ด) ๒.๑ ส่วนผสมของการแปรรูป อาหาร(การทำแหนม เห็ด) ๒.๒ ขั้นตอนการแปรรูป อาหาร(การทำแหนมเห็ด) ๒.๓ งบประมาณการแปรรูป อาหาร(การทำแหนม เห็ด)	๑. บรรยาย ๒. ฝึกปฏิบัติ	๑. ใบความรู้ ๒. วิทยากร	๑. ความสนใจ ๒. สัมภาษณ์
๑๐-๑๒			-การบริหารจัดการในการ ประกอบอาชีพการแปรรูป อาหารการทำแหนม -โครงการการประกอบการ แปรรูปอาหารการทำ แหนม ๔.๑ ความสำคัญของ โครงการการ ประกอบ อาชีพธุรกิจการแปรรูป อาหาร การทำแหนม ๔.๒ ประโยชน์ของ โครงการการ ประกอบ อาชีพธุรกิจการแปรรูป	๑. บรรยาย ๒. ฝึกปฏิบัติ	๑. ใบความรู้ ๒. วิทยากร	๑. ความสนใจ ๒. สัมภาษณ์

ชั่วโมง	วัน/เดือน/ปี	เวลา	รายละเอียดเนื้อหาตาม หลักสูตร	วิธีการ จัดการเรียน การสอน	วัสดุ/ อุปกรณ์	การวัดผล ประเมินผล
			<p>อาหาร การทำขนม</p> <p>๔.๓ องค์ประกอบของ โครงการการ ประกอบ อาชีพธุรกิจการแปร รูปการทำขนม</p> <p>๔.๔ การเขียนโครงการ การประกอบ อาชีพธุรกิจ การแปรรูปอาหารการทำ ขนม</p> <p>๔.๕ การประเมินความ เหมาะสมและ สอดคล้อง ของโครงการการประกอบ อาชีพธุรกิจการแปรรูป อาหารการทำขนม</p>			

**ผู้เสนอแผนการสอน**

ลงชื่อ.....

(

วิทยากร

)

**ผู้ตรวจแผนการสอน**

ลงชื่อ.....

(

ครู กศน.ตำบล

)

**ผู้เห็นชอบแผนการสอน**

ลงชื่อ.....

(นายสินะวัตร เศษศรี)

ครูชำนาญการ

**ผู้อนุมัติแผนการสอน**

ลงชื่อ.....

(นายโมไนย โรปรรัมย์)

ผู้อำนวยการ กศน.กาบเชิง

