

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง(ฉบับปรับปรุง พ.ศ.2566)**  
**หลักสูตรการทำกะหรีปีบ จำนวน 6 ชั่วโมง (ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอปราสาท)**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอปราสาท**

**ความเป็นมา**

ในภาวะการณ์ปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยีมีการพัฒนาอย่างรวดเร็วการดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปได้ปรับตัวสูง ประชาชนทั่วไปจึงต้องแบกภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ ตลอดจนการพึ่งพาตนเอง โดยใช้หลักการ และปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ประชาชนในเขตพื้นที่อำเภอปราสาท ซึ่งส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับเกษตรเป็นอาชีพหลัก และมีการว่างงานหลังจาก เก็บเกี่ยวผลผลิต

การฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นให้กับประชาชนในอำเภอปราสาท ที่มุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิตที่เน้นส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษา และฝึกอาชีพ ตามความเหมาะสมและความต้องการของประชาชนในท้องถิ่นตามที่แสดง ความเห็นประชุมประชาคมหมู่บ้านเพื่อพัฒนารายได้ของประชาชน และฝึกอาชีพให้ประชาชนให้มีความสามารถ ในการพัฒนาตนเอง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ สร้างความชำนาญและประสบการณ์ด้านการประกอบอาชีพ และได้ยึดแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้กับประชาชนในชุมชนได้ปฏิบัติตาม อีกทั้งให้เกิดความสามัคคีสร้างความสมานฉันท์ภายในชุมชนและเป็นการรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพ สร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอปราสาท ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพในชุมชน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำกะหรีปีบขึ้น

**จุดมุ่งหมาย**

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะ ในการทำกะหรีปีบ สามารถนำมาปรับใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพได้

**เป้าหมาย**

ประชาชนทั่วไป

**ระยะเวลา** จำนวน 6 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
1.	ความรู้เบื้องต้นในการทำกะหรีปีบ	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำกะหรีปีบ 2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำกะหรีปีบ	1. ความรู้เบื้องต้นและความเป็นมาในการทำกะหรีปีบ 2. การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำกะหรีปีบ	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นในการทำกะหรีปีบ 2. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำกะหรีปีบ 3. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น	1 ชม.	-	1 ชม.
2	การทำกะหรีปีบ	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำกะหรีปีบ	1. การทำกะหรีปีบ	1. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำกะหรีปีบ - วิธีการทำกะหรีปีบ 2. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	-	3 ชม.	3 ชม.
3	การบรรจุภัณฑ์	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจมีทักษะในการบรรจุภัณฑ์	ความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์	1. วิทยากรบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ 2. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	30 นาที	30 นาที	1 ชั่วโมง
4	ช่องทางการจำหน่ายสินค้า	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า	1. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า 2. การจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์	1. ครู บรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า 2. ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ 3. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	30 นาที	30 นาที	1 ชั่วโมง
<b>รวม</b>					2 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง	6 ชั่วโมง

## สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร/ใบความรู้ /แผ่นพับ เรื่องการทำกะหรี่ปั๊บ
2. เว็บไซต์ ที่มาของการทำกะหรี่ปั๊บ
3. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

## การวัดและประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้และการฝึกปฏิบัติ
2. การตรวจชิ้นงาน/ผลงาน

## เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

## การเทียบโอน

ไม่สามารถเทียบโอนได้ เนื่องจากไม่ครบ 40 ชั่วโมง : 1 หน่วยกิต

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. 2545 ลงวันที่ 5 กรกฎาคม พ.ศ. 2554 (ข้อ9) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ ..... ผู้เสนอหลักสูตร

( นางกานต์สินี ขบวนดี )

หัวหน้างานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร

( นายสุทัศน์ ชิมทอง )

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..... ผู้อนุมัติหลักสูตร

( นางอรสา สุภารี )

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอปราสาท  
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอปราสาท

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....  
 หลักสูตร.....หลักสูตรการทำกะหรี่ปั๊บน.....จำนวน.....ชั่วโมง  
 ระหว่างวันที่.....เดือน..... พ.ศ..... เวลาเรียน.....น.  
 สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	การจัดการกระบวนการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....น.	1.ความรู้เบื้องต้นและความ เป็นมาในการทำกะหรี่ปั๊บน 2.การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์และ วัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการ ทำกะหรี่ปั๊บน	1. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นในการทำ กะหรี่ปั๊บน 2. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำกะหรี่ปั๊บน 3.ให้ผู้เรียนและวิทยาการร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น	เรียนวันละ 6 ชั่วโมง - ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง
	ขั้นตอนและวิธีการทำกะหรี่ปั๊บน	1. วิทยาการสาธิตขั้นตอนและวิธีการทำกะหรี่ปั๊บน 2. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยาการ 3. วิทยาการประเมินผลการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน	
	ความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์	1. วิทยาการบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุ ภัณฑ์ 2. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยาการ	
	1.ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการ จำหน่ายสินค้า 2.การจำหน่ายสินค้าผ่าน ช่องทางออนไลน์	1. ครู บรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่อง ทางการจำหน่ายสินค้า 2.ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่าน ช่องทางออนไลน์ 3.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยาการ	

ลงชื่อ.....ครู.....  
 (.....)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

ลงชื่อ.....วิทยาการ.....  
 (.....)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน.....  
 (.....)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ.....  
 (.....)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....