

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำหมสมุนไพรร จำนวน ๑๘ ชั่วโมง
ด้าน กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอกาบเชิง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความ เข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๒๕๕๕ ภายใต้กรอบเวลา ๒ ปี ที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เท่าทัน เพื่อ แข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่ม ศักยภาพและขีดความสามารถให้ ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการ ให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนา คนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่าง มีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มั่นคง มั่งคั่ง และมีความสามารถเชิง การแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะ เป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่ สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ.

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไป อย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมา มากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพ เพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

การแปรรูปอาหาร เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการ เลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สี สันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และ เป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพ อิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรม จริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพ และการศึกษาดูงาน
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 คุณธรรมจริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย

คือ ๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๑๘ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๖ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๑๒ ชั่วโมง



รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมสมุนไพร ๑๘ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมสมุนไพร	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหาร (การทำขนม)</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ(การทำขนม)</p> <p>๔. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพ</p> <p>๕. เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร (การทำขนม)ได้ด้วยกระบวนการคิดเป็น</p>	<p>๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนม</p> <p>๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง</p> <p>๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด</p> <p>๒.๒ การลงทุน/แหล่งเงินทุน</p> <p>๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนม</p> <p>๓.๑ ร้านค้าการแปรรูปอาหารการทำขนมที่มีขายในท้องตลาด</p> <p>๓.๑.๑ ร้านค้าการแปรรูปการทำขนมแบบรถเข็น</p> <p>๓.๑.๒ ร้านค้าการแปรรูปอาหารแบบมีหน้าร้าน</p> <p>๓.๒ ผู้ประกอบการร้านการทำขนมที่ประสบความสำเร็จ</p> <p>๔. ทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารการทำขนม</p>	<p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>๓. ผู้เรียนสรุปความรู้สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน ศึกษาดูงานร้านค้าการแปรรูปอาหารการทำขนม ท้องตลาด จากสถานที่จริง ศึกษาจากผู้ประกอบการขนมเทียนที่ประสบ ความสำเร็จ ให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้จากการศึกษาแหล่งเรียนรู้</p>	๑	
๒	สมุนไพรที่ใช้ในการทำขนม	<p>๑. เพื่อให้เรียนบอกรู้จักสมุนไพรที่นำมาใช้ในการทำขนม</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักประโยชน์ของสมุนไพร</p>	<p>๑.ความเป็นมาของสมุนไพรไทย</p> <p>๒. ประโยชน์ของสมุนไพรแต่ละชนิด</p> <p>๓. การนำสมุนไพรไทยมาประยุกต์ใช้</p>	<p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของสมุนไพร</p> <p>๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>๓. ผู้เรียนสรุปความรู้สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน</p>	๒	



ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	ทักษะการประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหาร (การทำแหนมหมู)	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสม ขั้นตอน และสามารถวิเคราะห์งบประมาณของการทำแหนมได้</p>	<p>- การเตรียมอุปกรณ์</p> <p>๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปอาหารการ(การทำแหนมหมู)</p> <p>๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปอาหาร (การทำแหนมหมู)</p> <p>๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์</p> <p>๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์</p> <p>๒. การแปรรูปอาหาร (การทำแหนมหมู)</p> <p>๒.๑ ส่วนผสมของการแปรรูปอาหาร(การทำแหนมหมู)</p> <p>๒.๒ ขั้นตอนการแปรรูปอาหาร (การทำแหนมหมู)</p> <p>๒.๓ งบประมาณการแปรรูปอาหาร(การทำแหนมหมู)</p>	<p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปอาหารการทำแหนม</p> <p>๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปอาหารการทำแหนม</p> <p>๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>๔. ผู้เรียนสรุปความรู้</p>		๓
	ทักษะการประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหาร (การทำแหนมเห็ด)	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสม ขั้นตอน และสามารถวิเคราะห์งบประมาณของการทำแหนมได้</p>	<p>- การเตรียมอุปกรณ์</p> <p>๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปอาหารการ(การทำแหนมเห็ด)</p> <p>๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปอาหาร</p> <p>๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์</p> <p>๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์</p> <p>๒. การแปรรูปอาหาร</p> <p>๒.๑ ส่วนผสมของการแปรรูปอาหาร(การทำแหนมเห็ด)</p> <p>๒.๒ ขั้นตอนการแปรรูปอาหาร (การทำแหนมเห็ด)</p>	<p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปอาหารการทำแหนม</p> <p>๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปอาหารการทำแหนม</p> <p>๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>๔. ผู้เรียนสรุปความรู้</p>		๓



<p>ทักษะการประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหาร (การทำแหนมซี่โครงหมู)</p>	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสม ขั้นตอน และสามารถวิเคราะห์ งบประมาณของการทำแหนมได้</p>	<p>๒.๓ งบประมาณการแปรรูปอาหาร(การทำแหนมเห็ด) - การเตรียมอุปกรณ์ ๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการ แปรรูปอาหาร(การทำแหนมซี่โครงหมู) ๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปอาหาร (การทำแหนมซี่โครงหมู) ๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ ๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ ๒. การแปรรูปอาหาร (การทำแหนมซี่โครงหมู) ๒.๑ ส่วนผสมของการแปรรูปอาหาร(การทำแหนมซี่โครงหมู) ๒.๒ ขั้นตอนการแปรรูปอาหาร (การทำแหนมซี่โครงหมู) ๒.๓ งบประมาณการแปรรูปอาหาร(การทำแหนมซี่โครงหมู)</p>	<p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปอาหารการทำแหนม ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ ในการแปรรูปอาหารการทำแหนม ๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๔. ผู้เรียนสรุปความรู้</p>	<p>๓</p>
<p>ทักษะการประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหาร (การทำแหนมหมูชิ้น)</p>	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสม ขั้นตอน และสามารถวิเคราะห์ งบประมาณของการทำแหนมได้</p>	<p>- การเตรียมอุปกรณ์ ๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการ แปรรูปอาหาร(การทำแหนมหมูชิ้น) ๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปอาหาร (การทำแหนมหมูชิ้น) ๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ ๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ ๒. การแปรรูปอาหาร (การทำแหนมหมูชิ้น) ๒.๑ ส่วนผสมของการแปรรูปอาหาร(การทำแหนมหมูชิ้น) ๒.๒ ขั้นตอนการแปรรูปอาหาร</p>	<p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปอาหารการทำแหนม ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ ในการแปรรูปอาหารการทำแหนม ๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๔. ผู้เรียนสรุปความรู้</p>	<p>๓</p>



ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	บรรจุภัณฑ์การแปรรูปอาหารการทำแหนม	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์การแปรรูปอาหารการทำแหนม ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุการแปรรูปอาหาร การทำแหนมได้	๒.๓ งบประมาณการแปรรูปอาหาร(การทำแหนมหมู) ๓. บรรจุภัณฑ์การแปรรูปอาหารการทำแหนม ๓.๑ ความหมายของบรรจุภัณฑ์ ๓.๒ วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์การแปรรูปอาหารการทำแหนม ๓.๓ การบรรจุ การแปรรูปอาหารการทำแหนม	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง บรรจุภัณฑ์การแปรรูปอาหารการทำแหนม ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ การแปรรูปอาหารการทำแหนม ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุการแปรรูปอาหารการทำแหนม ๔. วิทยากรประเมินผล	๑	
๓	การบริหารจัดการในการ ประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารการทำแหนม	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเลที่ตั้ง ร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขายได้	การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน ๑. ความสำคัญของการเลือกที่ตั้ง ๒. หลักเกณฑ์ในการเลือกทำเลที่ตั้ง	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการหาทำเลที่ตั้งร้าน ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้		
		๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดและตกแต่งหน้าร้านให้มีความสะอาดและสวยงามได้	การจัดและตกแต่งหน้าร้าน	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการจัดและตกแต่งหน้าร้าน ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตการจัดและตกแต่งหน้าร้าน ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจัดและตกแต่งหน้าร้านแล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๔. ผู้เรียนสรุปความรู้	๑	



ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของ ธุรกิจการแปรรูปอาหาร การทำแหนมแต่ละชนิดได้	การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์ จุดคุ้มทุน ๑. การคิดราคาต้นทุน - ค่าวัสดุอุปกรณ์การแปรรูปอาหาร การทำแหนม - ค่าส่วนผสมการแปรรูปอาหาร การทำแหนม - ค่าแรงงาน - ค่าสาธารณูปโภค ๒. การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการคิดราคาต้นทุนและการ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและ การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์ จุดคุ้มทุนแล้ว ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๔. ผู้เรียนสรุปความรู้		
		๔. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายของธุรกิจการแปรรูปอาหารการทำแหนม	การขายการแปรรูปอาหาร การทำแหนม	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการขาย ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้		
		๕. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการขาย การแปรรูปอาหารการทำแหนม	การส่งเสริมการขาย ๑. ความหมายการส่งเสริมการขาย ๒. กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการส่งเสริมการขาย ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปความรู้		
		๖. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีร้านค้า อย่างง่ายได้	การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่ายแล้ว		



ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔	โครงการการประกอบอาหารแปรรูปอาหารการทำแหนม	<p>๑. บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้</p> <p>๒. บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้</p> <p>๓. บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>๔. อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p>	<p>๔.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพธุรกิจการแปรรูปอาหาร การทำแหนม</p> <p>๔.๒ ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพธุรกิจการแปรรูปอาหาร การทำแหนม</p> <p>๔.๓ องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพธุรกิจการแปรรูปการทำแหนม</p> <p>แปรรูปอาหารการทำแหนม</p>	<p>ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>๔. ผู้เรียนสรุปความรู้๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง</p> <p>ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ</p> <p>องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรม การสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้เรื่อง ตัวอย่างการเขียน</p>	๑	
		<p>๕. อธิบายลักษณะการเขียนโครงการที่ดี ตามองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>๖. เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้</p> <p>๗. ประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพได้</p>	<p>๔.๔ การเขียนโครงการการประกอบ อาชีพธุรกิจการ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและ สอดคล้องของโครงการประกอบ อาชีพธุรกิจการแปรรูปอาหารการทำแหนม</p>	<p>๔.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้โครงการอาชีพที่ดีเหมาะสม และ ถูกต้องพร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็น แนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสม และ ถูกต้อง</p> <p>๔.๓ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>๔.๔ กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p> <p>๔.๕ จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง</p> <p>๔.๖ กำหนดให้ผู้เรียนเขียน</p>		



				โครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการ สนับสนุนงบประมาณ ดำเนินงาน อาชีพ และใช้ใ การดำเนินการประกอบ อาชีพต่อไป		
--	--	--	--	--	--	--

สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

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. นางสาวสุทธีวรรณ ตระการดี | ครู ศกร.ตำบล |
| ๔. นายธนารักษ์ จันทนะโสਈ | ตำแหน่ง ครู ศรช. |

คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร


นางวิไลลักษณ์ ปิยะไพธ

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

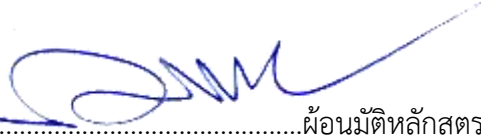
ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นายสินะวัตร เศษศรี)

ครูชำนาญการ

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวปริยารัตน์ พวงนาค)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายโมนัย โรปรรัมย์)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอกาบเชิง
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอกาบเชิง
ปฏิบัติราชการแทนอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้



แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตร...การ ทำขนมสมุนไพร จำนวน ๑๘ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ เดือน พ.ศ.....

เวลา..... ถึงเวลา.....

สถานที่จัด ณ

ชั่วโมง	วัน/เดือน/ปี	เวลา	รายละเอียดเนื้อหาตามหลักสูตร	วิธีการจัดการเรียนการสอน	วัสดุ/อุปกรณ์	การวัดผลประเมินผล
๑-๓			ช่องทางการประกอบ อาชีพการทำขนม ๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนม ๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนม ๔. ทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารการทำขนม ๕. บรรจุภัณฑ์การแปรรูปอาหารการทำขนม ๖. การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน	๑. บรรยาย ๒. ฝึกปฏิบัติ	๑. ใบความรู้ ๒. วิทยาการ	๑. ความสนใจ ๒. สัมภาษณ์
๔-๖			๑.ทักษะการประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหาร (การทำขนมหมู) - การเตรียมอุปกรณ์ ๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปอาหาร(การทำขนมหมู) ๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปอาหาร (การทำขนมหมู) ๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์	๑. บรรยาย ๒. ฝึกปฏิบัติ	๑. ใบความรู้ ๒. วิทยาการ	๑. ความสนใจ ๒. สัมภาษณ์



ชั่วโมง	วัน/เดือน/ปี	เวลา	รายละเอียดเนื้อหาตามหลักสูตร	วิธีการจัดการเรียนการสอน	วัสดุ/อุปกรณ์	การวัดผลประเมินผล
๗-๙ ต่อ			<p>๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์</p> <p>๒. การแปรรูปอาหาร (การทำแหนมหมู) ๒.๑ ส่วนผสมของการแปรรูปอาหาร(การทำแหนมหมู)</p> <p>๒.๒ ขั้นตอนการแปรรูปอาหาร (การทำแหนมหมู)</p> <p>๒.๓ งบประมาณการแปรรูปอาหาร(การทำแหนมหมู)</p>			
๑๐-๑๒			<p>๒.ทักษะการประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหาร (การทำแหนมเห็ด)</p> <p>- การเตรียมอุปกรณ์</p> <p>๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปอาหาร(การทำแหนมเห็ด)</p> <p>๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปอาหาร (การทำแหนมเห็ด)</p> <p>๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์</p> <p>๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์</p> <p>๒. การแปรรูปอาหาร (การทำแหนมเห็ด)</p> <p>๒.๑ ส่วนผสมของการแปรรูปอาหาร(การทำแหนมเห็ด)</p> <p>๒.๒ ขั้นตอนการแปรรูปอาหาร (การทำแหนมเห็ด)</p> <p>๒.๓ งบประมาณการแปรรูปอาหาร(การทำแหนมเห็ด)</p>			



ชั่วโมง	วัน/เดือน/ปี	เวลา	รายละเอียดเนื้อหาตามหลักสูตร	วิธีการจัดการเรียนการสอน	วัสดุ/อุปกรณ์	การวัดผลประเมินผล
			๓.ทักษะการประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหาร (การทำแหนมซี่โครงหมู) - การเตรียมอุปกรณ์ ๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปอาหารการ(การทำแหนมซี่โครงหมู) ๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปอาหาร (การทำแหนมซี่โครงหมู) ๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ ๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ ๒. การแปรรูปอาหาร (การทำแหนมซี่โครงหมู) ๒.๑ ส่วนผสมของการแปรรูปอาหาร(การทำแหนมซี่โครงหมู) ๒.๒ ขั้นตอนการแปรรูปอาหาร (การทำแหนมซี่โครงหมู) ๒.๓ งบประมาณการแปรรูปอาหาร(การทำแหนมซี่โครงหมู)	๑. บรรยาย ๒. ฝึกปฏิบัติ	๑. ใบความรู้ ๒. วิทยากร	๑. ความสนใจ ๒. สัมภาษณ์
๑๓-๑๕			๔.ทักษะการประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหาร (การทำแหนมหมูชิ้น) - การเตรียมอุปกรณ์ ๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปอาหารการ(การทำแหนมหมูชิ้น) ๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปอาหาร (การทำแหนมหมูชิ้น) ๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อ วัสดุอุปกรณ์			



ชั่วโมง	วัน/เดือน/ปี	เวลา	รายละเอียดเนื้อหาตามหลักสูตร	วิธีการจัดการเรียนการสอน	วัสดุ/อุปกรณ์	การวัดผลประเมินผล
			๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุ อุปกรณ์ ๒. การแปรรูปอาหาร (การทำแหนมหมูชิ้น) ๒.๑ ส่วนผสมของการแปรรูปอาหาร(การทำแหนมหมูชิ้น) ๒.๒ ขั้นตอนการแปรรูปอาหาร (การทำแหนมหมูชิ้น) ๒.๓ งบประมาณการแปรรูปอาหาร(การทำแหนมหมูชิ้น)			
๑๖-๑๘			- การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร การทำแหนมสมุนไพร -โครงการการประกอบการ แปรรูปอาหารการทำแหนมสมุนไพร ๔.๑ ความสำคัญของโครงการ การ ประกอบอาชีพธุรกิจการแปรรูป อาหาร การทำแหนม ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการการ ประกอบอาชีพธุรกิจการแปรรูปอาหาร การทำแหนมสมุนไพร ๔.๓ องค์ประกอบของโครงการ การ ประกอบอาชีพธุรกิจการแปรรูปการทำแหนมสมุนไพร	๑. บรรยาย ๒. ฝึกปฏิบัติ	๑. ใบความรู้ ๒. วิทยากร	๑. ความสนใจ ๒. สัมภาษณ์



ชั่วโมง	วัน/เดือน/ปี	เวลา	รายละเอียดเนื้อหาตามหลักสูตร	วิธีการจัดการเรียนการสอน	วัสดุ/อุปกรณ์	การวัดผลประเมินผล
			๔.๔ การเขียนโครงการการประกอบ อาชีพธุรกิจการแปรรูปอาหารการทำแหนม ๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและ สอดคล้องของโครงการการประกอบ อาชีพธุรกิจการแปรรูปอาหารการทำแหนมสมุนไพร			

ผู้เสนอแผนการสอน

ลงชื่อ.....
 ()
 วิทยากร

ผู้ตรวจแผนการสอน

ลงชื่อ.....
 ()
 ครู ศกร.ตำบล

ผู้เห็นชอบแผนการสอน

ลงชื่อ.....
 ()

ผู้อนุมัติแผนการสอน

ลงชื่อ.....
 ()
 ผู้อำนวยการ

