

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ ข้าวคลุกกะปิ (ระยะสั้น กลุ่มสนใจ 5 ชั่วโมง)
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางน้ำเปรี้ยว
☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม
☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

นโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ภารกิจต่อเนื่องจัดการศึกษาเพื่อการทำงานอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำในกลุ่มอาชีพ เกษตรกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ รวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐานที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการและศักยภาพของแต่ละพื้นที่ที่มีคุณภาพได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ สอดรับกับความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนาประเทศ ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้กับศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยจัดให้มีการส่งเสริมการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชน การพัฒนาหนึ่งตำบลหนึ่งอาชีพเด่น การประกวดสินค้าดีพรีเมียม การสร้างแบรนด์ของ สกร. รวมถึงการส่งเสริมการจัดหาช่องทางการจำหน่ายสินค้าและผลิตภัณฑ์ และให้มีการกำกับ ติดตาม และรายงานผลการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง จึงได้จัดโครงการฝึกอาชีพหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรอาชีพ “ข้าวคลุกกะปิ” เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายผู้สนใจ ตอบสนองความต้องการของประชาชน และเป็นการส่งเสริมให้ประชาชนที่มีความสนใจสามารถนำความรู้ที่ได้รับการฝึกอาชีพและนำไปประยุกต์ใช้ในการสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

การทำอาหารขนม กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไร การทำอาหารขนม แต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจง วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณะชวนรับประทานอาหารขนมแสดงให้เห็นถึงลักษณะของคนไทยว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะการประกอบอาชีพธุรกิจการทำอาหารขนม เป็นอาชีพอิสระที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้อย่างมั่นคง สกร.ระดับอำเภอบางน้ำเปรี้ยว จึงได้จัดทำหลักสูตรข้าวคลุกกะปิขึ้น เพื่อใช้สำหรับจัดกระบวนการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมายผู้สนใจ

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ความเข้าใจ และทักษะในการฝึกอาชีพตามหลักสูตรที่กำหนดได้
2. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมาย สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

ทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร ข้าวคลุกกะปิ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำข้าวคลุกกะปิ	เพื่อให้ผู้เรียนบอกชนิดของวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำข้าวคลุกกะปิได้	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ - ข้าวคลุกกะปิ - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ	1. วิทยากรบรรยาย เรื่อง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้	30 นาที	
2	การทำข้าวคลุกกะปิ	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของข้าวคลุกกะปิได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำข้าวคลุกกะปิได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุข้าวคลุกกะปิได้อย่างเหมาะสมและสวยงาม	การทำข้าวคลุกกะปิ - ส่วนผสมของข้าวคลุกกะปิ - ขั้นตอนการทำข้าวคลุกกะปิ - การบรรจุภัณฑ์ข้าวคลุกกะปิ	1. วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอนการทำข้าวคลุกกะปิ - ส่วนผสมของข้าวคลุกกะปิ - ขั้นตอนการทำข้าวคลุกกะปิ - การบรรจุภัณฑ์ 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติข้าวคลุกกะปิ		4 ชั่วโมง
3	การบริหารจัดการ	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหาตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีจากการประกอบอาชีพได้	การบริหารจัดการ - การกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรบรรยายในหัวข้อ - การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วิทียากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

- 1 .การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ / การรับรู้/การมีส่วนร่วม
2. การสังเกตจากการปฏิบัติจริงในการทำข้าวคลุกกะปิ
3. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

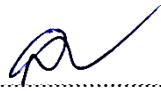
เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

แผนจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....นางสาวสังเวียน สะไบบาง.....หลักสูตร.....ข้าวคลุกกะปิ.....จำนวนชั่วโมง.....5.....ชั่วโมง.....
(เรียนวันละ.....5.....ชั่วโมง) ระหว่างวันที่.....10 มิถุนายน..2568.....เวลาเรียน....09.00-15.00.....น.
สถานที่จัดการเรียน ที่ทำการผู้ใหญ่บ้าน ม.11 ตำบลศาลาแดง อำเภอบางน้ำเปรี้ยว จังหวัดฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เริ่มเวลา-ถึงเวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
10 มิ.ย.2568	09.00-15.00 น.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำข้าวคลุกกะปิ 1. วิทยากรบรรยาย เรื่อง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้	เรียนวันละ.....5.....ชม.
		การทำข้าวคลุกกะปิ 1. วิทยากรบรรยายและสาธิต ขั้นตอนการทำข้าวคลุกกะปิ - ส่วนผสมของข้าวคลุกกะปิ - ขั้นตอนการทำข้าวคลุกกะปิ - การบรรจุภัณฑ์ 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำข้าวคลุกกะปิ	
		การบริหารจัดการ 1. วิทยากรบรรยายในหัวข้อ - การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - ทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	

ลงชื่อ..........วิทยากร

(นางสาวสังเวียน สะไบบาง)

วันที่...10...../.....มิ.ย./.....2568.....