

หลักสูตรการกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
ชื่อหลักสูตรวิชาโชคดี มีโชคลาบ จำนวน 3 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอท่าตะเกียบ

ความเป็นมา

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ได้กำหนด จุดเน้นการดำเนินงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568) ข้อที่ 2 “ ฝ่าฟันพายุ ” ออกแบบมาตรการให้ความช่วยเหลือที่ตรงจุดร่วมกับโรงเรียนหน่วยงานราชการ และชุมชน รวมทั้งจัดทำแนวทางเพื่อส่งเสริมให้มีโอกาสกลับเข้าสู่ระบบการศึกษาหรือโอกาสในการพัฒนาด้านอื่น ๆ อาทิ การพัฒนาทักษะชีวิต การพัฒนาทักษะอาชีพได้กำหนดแนวทางการจัดกิจกรรมมอบของขวัญปีใหม่ ประจำปี 2568 ในการจัดกิจกรรม ศคส.ปันสุข สนุกกับการเรียนรู้ ประจำปี 2568 โดยจัดกิจกรรมการฝึกอาชีพ “ 9 อาชีพ 9 มงคลชีวิต ” สำหรับประชาชนที่สนใจโดยไม่มีค่าใช้จ่าย ในการทำอาหารมงคล ลาบ >> โชคดี มีโชค ลาบ คำว่า "ลาบ" ในภาษาไทยนั้นมีความหมายพ้องเสียงกับคำว่า "ลาก" ซึ่งหมายถึงโชคดี มีโชคลาบ เงินทอง หรือความเจริญก้าวหน้า ดังนั้น เมื่อได้ยินคำว่าลาบ หลายคนจึงเชื่อมโยงไปถึงความหมายที่ดีงามนี้ ทำให้ลาบ กลายเป็นอาหารมงคลที่คนไทยนิยมนำมาประกอบอาหารในงานมงคลต่าง ๆ หรือแม้แต่ในชีวิตประจำวันก็ ตาม เช่น การนำไปถวายพระ หรือการทำทาน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
2. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชนในชุมชน
3. ใช้ชุมชนเป็นพื้นฐานการเรียนรู้ ทั้งระดับตัวบุคคล และระดับชุมชน
4. ยึดแนวทางการทำงานโดยใช้การประสานเครือข่ายในพื้นที่

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ มีทักษะในการประกอบอาชีพการ ทำลาบหมู
2. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้เกี่ยวกับ ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว ได้

อย่างมีคุณธรรมและมั่นคง

เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ว่างงาน
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการหาช่องทางทางการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 30 นาที

ภาคปฏิบัติ 2 ชั่วโมง 30 นาที

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชาชีพ มีโซคลาบ

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.1 ประเภทของการทำลาบหมู 1.2 วัสดุอุปกรณ์ 1.3 ขั้นตอนการทำลาบหมู 1.4 วิธีการจัดเก็บและรักษาคุณภาพ	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเบื้องต้นในการทำลาบหมู	-ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำลาบหมู -วิธีการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ที่เหมาะสมในการทำลาบหมู	1.1 อธิบายประเภทของการทำลาบหมู 1.2 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 1.3 อธิบายขั้นตอนการทำลาบหมู 1.4 อธิบายวิธีการจัดเก็บ และ รักษาคุณภาพ	30 นาที	
2.1 ฝึกทักษะขั้นตอนการทำลาบหมู	เพื่อให้ผู้เรียนให้มีทักษะในการทำลาบหมู	ทักษะและขั้นตอนการลงมือปฏิบัติตามวิธีการการทำลาบหมู	2.1 ฝึกทักษะการทำลาบหมูตามขั้นตอน - เตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ - ขั้นตอนในการทำ		2 ชม.
การตลาดและการจำหน่ายช่องทางทำอาชีพ	ให้สามารถนำความรู้ไปสร้างอาชีพ หรือต่อยอดอาชีพเดิม สามารถมีรายได้เพิ่มขึ้น มีช่องทางการขายทางออนไลน์	-วิทยาการให้ความรู้การคิด กำไร ต้นทุน ราคาสินค้าได้อย่างเหมาะสมและหลักการขายการประชาสัมพันธ์สินค้าทางออนไลน์ ได้อย่างน่าสนใจ	-วิทยาการอธิบายขั้นตอนให้ความรู้เรื่อง การคิด กำไร ต้นทุน และราคาสินค้าและช่องทางการขายหลักการขายให้น่าสนใจผ่านทางช่องทางออนไลน์	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. วิธีการทำลาบหมู
2. สาธิตการทำลาบหมู และลงมือปฏิบัติตามขั้นตอน

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบ

หลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(...นายสงวน มุลวงศ์...)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(.....นางสาววิไลรัตน์ ศรีรุ่ง.....)

ครู

รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอท่าตะเกียบ