

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ โขคดี มีลาบ จำนวน 3 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางน้ำเปรี้ยว

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมหรือหัตถกรรม

☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ ☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง
ความเป็นมา

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ได้กำหนด จุดเน้นการดำเนินงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568) ข้อที่ 2 “ ฝ่าฟันฟู ” ออกแบบมาตรการให้ความช่วยเหลือที่ตรงจุดร่วมกับโรงเรียนหน่วยงานราชการ และชุมชน รวมทั้งจัดทำแนวทางเพื่อส่งเสริมให้มีโอกาสกลับเข้าสู่ระบบการศึกษาหรือโอกาสในการพัฒนาด้านอื่น ๆ อาทิ การพัฒนาทักษะชีวิต การพัฒนาทักษะอาชีพได้กำหนดแนวทางการจัดกิจกรรมมอบของขวัญปีใหม่ ประจำปี 2568 ในการจัดกิจกรรม ศคส.ปันสุข สนุกกับการเรียนรู้ ประจำปี 2568 โดยจัดกิจกรรมการฝึกอาชีพ “ 9 อาชีพ 9 มงคลชีวิต ” สำหรับประชาชนที่สนใจโดยไม่มีค่าใช้จ่าย ในการทำอาหารมงคล ลาบ >> โขคดี มีโชค ลาบ คำว่า "ลาบ" ในภาษาไทยนั้นมีความหมายพ้องเสียงกับคำว่า "ลาภ" ซึ่งหมายถึงโชคดี มีโชคลาภ 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 มีทักษะในการประกอบอาชีพการทำลาบเปิด
2. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้เกี่ยวกับ ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว ได้

อย่างมีคุณธรรมและมั่นคง

เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพว่างงาน
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการหาช่องทางการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง

- | | |
|------------|-----------|
| ภาคทฤษฎี | 1 ชั่วโมง |
| ภาคปฏิบัติ | 2 ชั่วโมง |

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	- ประเภทของการทำลาบ - วัสดุ อุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำลาบเปิด - วิธีการจัดเก็บและรักษาคุณภาพ	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเบื้องต้นในการทำลาบเปิด	- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำลาบเปิด - วิธีการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ที่เหมาะสมในการทำลาบเปิด	- อธิบายประเภทของการทำลาบเปิด - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - อธิบายขั้นตอนการทำลาบเปิด - อธิบายวิธีการจัดเก็บ และ รักษาคุณภาพ	30 นาที	
2	ฝึกทักษะขั้นตอนการทำลาบเปิด	เพื่อให้ผู้เรียนให้มีทักษะในการทำลาบเปิด	ทักษะและขั้นตอนการลงมือปฏิบัติตามวิธีการการทำลาบเปิด	- ฝึกทักษะการทำลาบเปิดตามขั้นตอน - เตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ - ขั้นตอนในการทำ		2 ชั่วโมง
3	การตลาดและการจำหน่ายช่องทางการทำอาชีพ	ให้สามารถนำความรู้ไปสร้างอาชีพ หรือต่อยอดอาชีพเดิมสามารถมีรายได้เพิ่มขึ้นมีช่องทางการขายทางออนไลน์	- วิทยากรให้ความรู้การคิดกำไร ต้นทุน ราคาสินค้าได้อย่างเหมาะสมและหลักการขายการประชาสัมพันธ์สินค้าทางออนไลน์ได้อย่างน่าสนใจ	- วิทยากรอธิบายขั้นตอนให้ความรู้เรื่อง การคิดกำไร ต้นทุน และราคาสินค้าและช่องทางการขายหลักการขายให้น่าสนใจผ่านทางช่องทางออนไลน์	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้ / แบบทดสอบ
2. วิทยากร / ภูมิปัญญา
3. อุปกรณ์ประกอบการฝึกอาชีพจริง

การวัดผลประเมินผล

1. การวัดความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20)

2. การวัดทักษะการปฏิบัติจริง (40)
3. การประเมินคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ (40)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางสาวสุริยา.....อาราชาต์.....

หลักสูตร วิชาชีพ.....มีฐาน.....

จำนวน.....3.....ชั่วโมง (เรียนวันละ.....3.....ชั่วโมง)

ในวันที่ 13.....กุมภาพันธ์.....2568.....

เวลาเรียน 09.00 – 12.00 น.

สถานที่จัด ณ หมู่ที่.....7.....ตำบล.....ดอนเกาะกา.....อำเภอ.....บางน้ำเปรี้ยว.....จังหวัด.....ฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
13 กุมภาพันธ์ 2568	09.00-09.30 น.	- วิทยากรอธิบายประเภทของการทำลาบเปิด - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - อธิบายขั้นตอนการทำลาบเปิด - อธิบายวิธีการจัดเก็บ และ รักษาคุณภาพ	
	09.30-11.30 น.	- ฝึกทักษะการทำลาบเปิดตามขั้นตอน - เตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ - ขั้นตอนในการทำ	
	11.30-12.00 น.	- วิทยากรอธิบายขั้นตอนให้ความรู้เรื่อง การคิดกำไร ต้นทุน และราคาสินค้าและ ช่องทางการขายหลักการขายที่น่าสนใจ ผ่านทางช่องทางออนไลน์ - การบรรจุภัณฑ์ - การเลือกทำเล / การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	

ลงชื่อ.....ผู้ช่วย วิทยากร

(นางสาวสายธาร บุญเกิด)

วันที่.....