



**หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง**  
**หลักสูตรอาชีพ การแปรรูปอาหารจากหัวไชเท้า จำนวน 16 ชั่วโมง**  
**ประเภท พาณิชยกรรมและการบริหาร**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสวรรคโลก**  
**๕๕๖๖๖๖**

**ความเป็นมา**

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสวรรคโลก เป็นหน่วยงานภาครัฐที่มีหน้าที่จัดการศึกษาออก  
ระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยให้กับประชาชนที่พลาดโอกาสทางการศึกษาได้มี ช่องทางในการขยายอาชีพ ให้กับ  
ประชาชนที่ต้องการมีรายได้ ประกอบกับทางกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดนโยบายการจัดการศึกษาอาชีพ เพื่อให้  
สถานศึกษาจัดการเรียนการสอนให้กับประชาชนเพื่อเป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว

ตำบลคลองยาง เป็นหมู่บ้านเกษตรกรรมที่ประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพการเกษตรเป็นหลัก  
อาทิ เช่น การทำนา ทำสวนผสม และมีแหล่งน้ำตามธรรมชาติจำนวนมาก และมีความหลากหลายทางสภาพแวดล้อม  
ไม่ว่าจะเป็นพืช สัตว์บกและสัตว์น้ำ ทางเกษตรกรจึงเห็นความสำคัญของการเพิ่มมูลค่าให้กับอาหารท้องถิ่น เช่น การ  
แปรรูปอาหารจากหัวไชเท้า และเพิ่มมูลค่า ด้วยการแปรรูปและออกแบบรูปลักษณ์ของบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัย สะดวก  
และง่ายต่อการบริโภค และมีราคาที่สูงกว่า สามารถผลิตเพื่อจำหน่ายเพิ่มรายได้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ  
สวรรคโลก จึงเห็นความสำคัญในการพัฒนาหลักสูตรการแปรรูปอาหารจากหัวไชเท้า เพื่อมุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมาย  
ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้และมีอาชีพที่มั่นคง

**หลักการของหลักสูตร**

การจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง หลักสูตร การแปรรูปอาหารจากหัวไชเท้า กำหนดหลักเกณฑ์ไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากร  
ธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและที่ตั้ง ของแต่ละประเทศ  
ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของ ทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละ  
พื้นที่
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน  
สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัย มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อ ตนเอง ชุมชน  
และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีการร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

## จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และเกิดทักษะการแปรรูปอาหารจากหัวไชเท้า พร้อมทั้งการออกแบบผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม
2. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ

## เป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไป
2. ผู้ไม่มีอาชีพ
3. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 16 ชั่วโมง

1. ทฤษฎี 6 ชั่วโมง
2. ปฏิบัติ 10 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญของการแปรรูปอาหารจากหัวไชเท้า 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากหัวไชเท้า 3. บอกทิศทางการประกอบอาชีพ ได้แก่ ทุน ความต้องการของตลาด	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 1.2 ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพ 1.2.1 ความต้องการของตลาด 1.2.2 การใช้แรงงาน 1.2.3 การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ 1.2.4 ทุน 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. อธิบาย 2. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ 3. บรรยาย	30 นาที	
2	ทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาชีพ	วัสดุ อุปกรณ์ ช่องทางการจัดจำหน่าย 2.1บอกวิธีการจัดเตรียม	2.1 สถานที่ ในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากหัวไชเท้า	1. อธิบาย 2. สาธิต 3. ฝึกปฏิบัติ	4 ชั่วโมง 30 นาที	10 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
3	การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพ	<p>สถานที่ ในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากหัวไชเท้า</p> <p>2.2 บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการแปรรูปอาหารจากหัวไชเท้าได้ถูกต้อง</p> <p>2.3 บอกขั้นตอนการแปรรูปอาหารจากหัวไชเท้าถูกต้องตาม ขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน</p> <p>2.4 บอกวิธีการเพิ่มมูลค่าของ</p> <p>3.1 ผู้เรียนสามารถจัดการเรื่อง การตลาดได้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ประชาสัมพันธ์</li> <li>- การหาผู้รับบริการ</li> <li>- การวิจัยการตลาด</li> </ul> <p>3.2 ผู้เรียนสามารถจัดการเรื่องทุน กำไรได้</p>	<p>2.2 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์</p> <p>2.3 การแปรรูปอาหารจากหัวไชเท้า</p> <p>2.4 วิธีการออกแบบผลิตภัณฑ์ การแปรรูปอาหารจากหัวไชเท้า</p> <p>วิธีการเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ ความรู้เรื่องปลา การแปรรูปอาหารจากหัวไชเท้า</p> <p>ขั้นตอนของการเตรียมวัตถุดิบ อัตราส่วนของส่วนผสม</p> <p>3.1 การบริหารจัดการในการประกอบ อาชีพ การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การคิดราคาต้นทุน กำไร</li> <li>- การขาย</li> <li>- การส่งเสริมการขาย</li> <li>- การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย</li> </ul>	<p>1. อธิบาย</p> <p>2. แลกเปลี่ยนเรียนรู้</p> <p>3. บรรยาย</p>	30 นาที	
4	โครงการประกอบ อาชีพ	<p>4.1 บอกความสำคัญของโครงการ อาชีพได้</p> <p>4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>4.3 บอกประโยชน์ของโครงการ อาชีพได้</p> <p>4.4 เขียนโครงการในแต่ละ องค์ประกอบให้ถูกต้องเหมาะสมได้</p>	<p>4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพ</p> <p>4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพการ</p> <p>4.3 องค์ประกอบของโครงการประกอบ อาชีพ</p> <p>4.4 การเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>4.5 การประเมินความเหมาะสม และ สอดคล้องของโครงการอาชีพ</p>	<p>1. อธิบาย</p> <p>2. แลกเปลี่ยนเรียนรู้</p> <p>3. บรรยาย</p>	30 นาที	
รวม				6	10	

## สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ นิตยสาร หนังสือเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารจากหัวไชเท้า
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ได้แก่ เว็บไซต์เกี่ยวกับการแปรรูปอาหารจากหัวไชเท้า
3. สื่อบุคคล ได้แก่ ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ ได้แก่ สถานประกอบการ ตลาดนัด ร้านค้าชุมชน ฯลฯ
5. วัสดุอุปกรณ์ที่เกี่ยวกับการฝึกทักษะการแปรรูปอาหารจากหัวไชเท้า

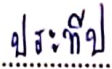
## การวัดผลประเมินผล


1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีจากทำแบบทดสอบ
2. การประเมินทักษะการปฏิบัติจากผลงานระหว่างเรียน ได้ผลงานที่มีคุณภาพ

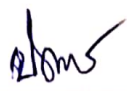
## เกณฑ์การจบหลักสูตร


1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการเรียนตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ


## การเทียบโอน

ลงชื่อ..........ผู้เสนอ  
(นางสาวประทีป เวียงแก้ว)  
ครูผู้สอน/วิทยากร

ลงชื่อ..........ผู้ประสานงาน  
(นางชวัลพัชร ตระกูล)  
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........งานพัฒนาหลักสูตร  
(นางสาวประภาพร พูลสุข)  
บรรณารักษ์ชำนาญการ

ลงชื่อ..........งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง  
(นางสาวกัญฐาภรณ์ กันทะวงศ์)  
ครู อาสาสมัครฯ

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นายจिरพงศ์ ผลนาค)

ผู้อำนวยการสถานศึกษา ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสุวรรณคโลก