

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตร ธุรกิจการทำอาหารไทย จำนวน ๖ ชั่วโมง**  
**ด้านอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางมูลนาก สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดพิจิตร**

\*\*\*\*\*

**ความเป็นมา**

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบางมูลนาก ดำเนินจัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ.๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ดังนี้ ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี (พ.ศ.๒๕๖๑ - ๒๕๗๙) : ยุทธศาสตร์ที่ ๓ ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ : ด้านการพัฒนาศักยภาพคนตลอดชีวิต แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) : มิติปัจจัยผลักดันการพลิกโฉมประเทศ หมายเหตุที่ ๑๒ ไทยมีกำลังคนสมรรถนะสูง มุ่งเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ตอบโจทย์การพัฒนาแห่งอนาคต โดยเพิ่มกำลังคนคุณภาพรองรับภาคการผลิตเป้าหมาย และพัฒนาระบบนิเวศเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต นโยบายรัฐบาล : ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ ข้อ ๒ การพัฒนาศักยภาพคน ตลอดช่วงชีวิตมุ่งเน้นการพัฒนาเชิงคุณภาพในทุกช่วงวัย ช่วงวัยแรงงานยกระดับศักยภาพ ทักษะ และสมรรถนะแรงงานสอดคล้องกับความต้องการของตลาด และช่วงวัยผู้สูงอายุ ส่งเสริมให้ผู้สูงอายุเป็นพลังในการขับเคลื่อนประเทศ แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) : ประเด็น ที่ ๒ พัฒนาและส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ โดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด อาหารไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อย หอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจการทำอาหารไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

ดังนั้น สกร.อำเภอบางมูลนาก จึงได้จัดทำหลักสูตรธุรกิจการทำอาหารไทย เพื่อฝึกทักษะอาชีพ สามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชน ซึ่งเป็นอาชีพเสริมลดรายจ่ายให้แก่ครอบครัว และเป็นการส่งเสริมรายได้ ให้ชุมชนมีรายได้เสริมประจำวัน รายได้มั่นคง มีความกินดีอยู่ดีอย่างต่อเนื่อง

### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาที่ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

### จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง
๒. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๓. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

### เป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

|            |           |
|------------|-----------|
| ภาคทฤษฎี   | ๒ ชั่วโมง |
| ภาคปฏิบัติ | ๔ ชั่วโมง |

## โครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตร ธุรกิจการทำอาหารไทย ประกอบด้วยเนื้อหา ๓ เรื่อง จำนวน ๖ ชั่วโมง ดังนี้

| เรื่อง                                      | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                           | เนื้อหา                                                                                                                           | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                           | ชั่วโมง |         |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
|                                             |                                                                                 |                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                   | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
| ๑. ช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจการทำอาหารไทย | เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ                                    | ๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ                                                                                                      | ๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพ<br>๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น<br>๓. ผู้เรียนสรุปความรู้                                                                                   | ๒๐ นาที | -       |
|                                             | เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการทำอาหารไทย | ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการทำอาหารไทย<br>๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง<br>๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด<br>๒.๒ การลงทุน/แหล่งเงินทุน | ๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการทำอาหารไทย<br>๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น<br>๓. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเอง ตลาด และการลงทุน<br>๔. ผู้เรียนสรุปความรู้ | ๒๐ นาที | -       |
|                                             | เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการทำอาหารไทย | ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการทำอาหารไทย<br>๒.๑ การวิเคราะห์ตนเอง<br>๒.๒ การวิเคราะห์ตลาด<br>๒.๒ การลงทุน/แหล่งเงินทุน | ๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการทำอาหารไทย<br>๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น<br>๓. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเอง ตลาด และการลงทุน<br>๔. ผู้เรียนสรุปความรู้ | ๒๐ นาที | -       |

| เรื่อง                                                                 | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                   | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                 | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | ชั่วโมง |           |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------|
|                                                                        |                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ   |
|                                                                        | ๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจการทำอาหารไทย<br>๒. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพธุรกิจการทำอาหารไทย | ๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจการทำอาหารไทย<br>๓.๑ ร้านค้าอาหารไทยที่มีขายในท้องถิ่น<br>๓.๑.๑ ร้านค้าอาหารไทยแบบรถเข็น<br>๓.๑.๒ ร้านค้าอาหารไทยแบบมีหน้าร้าน<br>๓.๒ ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยที่ประสบความสำเร็จ | ๑. ให้ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจการทำอาหารไทย<br>๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน<br>๑.๒ ศึกษาดูงานร้านค้าอาหารไทยในท้องถิ่นจากสถานที่จริง<br>๑.๓ ศึกษาจากผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารไทยที่ประสบความสำเร็จ<br>๒. ให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้จากการศึกษาแหล่งเรียนรู้ | ๒๐ นาที | -         |
|                                                                        | เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพธุรกิจการทำอาหารไทยได้ด้วยการกระบวนการคิดเป็น                                                    | ทิศทางการประกอบอาชีพธุรกิจการทำอาหารไทย                                                                                                                                                                                 | ๑. วิเคราะห์และนักเรียนร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพธุรกิจการทำอาหารไทย<br>๒. การใช้กระบวนการคิดเป็นกำหนดทิศทางการประกอบอาชีพธุรกิจการทำอาหารไทย                                                                                                                                                                              | ๒๐ นาที | -         |
| <b>๒. ทักษะการประกอบอาชีพธุรกิจการทำอาหารไทย</b><br>- การเตรียมอุปกรณ์ | เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ                                                                             | ๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารไทย<br>๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารไทย                                                                                                                                  | ๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารไทย<br>๒. วิเคราะห์อธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารไทย                                                                                                                                                                              | -       | ๑ ชั่วโมง |

| เรื่อง                  | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                               | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                         | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                   | ชั่วโมง |           |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------|
|                         |                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                           | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ   |
|                         |                                                                                                                                                                                                                                                     | ๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์<br>๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์                                                                                                                                                          | ๓. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น<br>๔. ผู้เรียนสรุปความรู้                                                                                                                                                       |         |           |
| - การทำอาหารไทย         | ๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของอาหาร ทั้ง ๖ ชนิดได้<br>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำอาหารทั้ง ๖ ชนิดได้<br>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำอาหารทั้ง ๖ ชนิดได้<br>๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำอาหารทั้ง ๖ ชนิดได้ | ๒. การทำอาหารไทย จำนวน ๖ ชนิด ประกอบด้วย วุ้นกะทิ อาหารหม้อแกง อาหารชั้น เปียกปูน เม็ดขนุน ข้าวเหนียวสังขยา<br>๒.๑ ส่วนผสมของอาหารไทย จำนวน ๖ ชนิด<br>๒.๒ ขั้นตอนการทำอาหาร จำนวน ๖ ชนิด<br>๒.๓ งบประมาณการทำอาหาร จำนวน ๖ ชนิด | ๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง การทำอาหารไทย จำนวน ๖ ชนิด<br>๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำอาหารไทย จำนวน ๖ ชนิด<br>๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำอาหารไทย จำนวน ๖ ชนิด<br>๔. วิทยากรประเมินผลการทำอาหารไทยของผู้เรียน | -       | ๑ ชั่วโมง |
| - การบรรจุภัณฑ์อาหารไทย | ๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้<br>๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์อาหารไทย<br>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุอาหารไทยได้                                                                                                  | ๓. บรรจุภัณฑ์อาหารไทย<br>๓.๑ ความหมายของบรรจุภัณฑ์<br>๓.๒ วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์อาหารไทย<br>๓.๓ การบรรจุอาหารไทย                                                                                                                 | ๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์อาหารไทย<br>๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์อาหารไทย<br>๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุอาหารไทย<br>๔. วิทยากรประเมินผลการบรรจุอาหารไทยของผู้เรียน                      | ๒๐ นาที | ๑ ชั่วโมง |

| เรื่อง                                                                            | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                 | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                   | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                      | ชั่วโมง |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
|                                                                                   |                                                                       |                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                              | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
| <b>๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจการทำอาหารไทย</b><br>- ทำเลที่ตั้งร้าน | เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขายได้ | การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน<br>๑. ความสำคัญของการเลือกที่ตั้ง<br>๒. หลักเกณฑ์ในการเลือกทำเลที่ตั้ง                                                                                                                            | ๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง การหาทำเลที่ตั้งร้าน<br>๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น<br>๓. ผู้เรียนสรุปความรู้                                                                                                   |         |         |
| - การจัดและตกแต่งหน้าร้าน                                                         | เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดและตกแต่งหน้าร้านให้มีความสะอาดและสวยงามได้  | การจัดและตกแต่งหน้าร้าน                                                                                                                                                                                                   | ๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง การจัดและตกแต่งหน้าร้าน<br>๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตการจัดและตกแต่ง หน้าร้าน<br>๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจัดและตกแต่งหน้าร้าน แล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น<br>๔. ผู้เรียนสรุปความรู้ | -       | ๓๐ นาที |
| - การคิดต้นทุน และวิเคราะห์จุดคุ้มทุน                                             | เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของธุรกิจการทำอาหารไทยแต่ละชนิดได้ | การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน<br>๑. การคิดราคาต้นทุน <ul style="list-style-type: none"> <li>- ค่าวัสดุอุปกรณ์อาหารไทย</li> <li>- ค่าส่วนผสมอาหารไทย</li> <li>- ค่าแรงงาน</li> <li>- ค่าสาธารณูปโภค</li> </ul> | ๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน<br>๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน<br>๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนแล้วผู้เรียนและ                | -       | ๓๐ นาที |

| เรื่อง              | จุดประสงค์การเรียนรู้                                    | เนื้อหา                                                                       | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                               | ชั่วโมง |         |
|---------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
|                     |                                                          |                                                                               |                                                                                                                                                       | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
|                     |                                                          | ๒. การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน                                                     | วิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น<br>๔. ผู้เรียนสรุปความรู้                                                                                 |         |         |
| - การขายอาหารไทย    | เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายของธุรกิจการทำอาหารไทยได้   | การขายอาหารไทย                                                                | ๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการขาย<br>๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น<br>๓. ผู้เรียนสรุปความรู้            |         |         |
| - การส่งเสริมการขาย | เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการขายอาหารไทยได้      | การส่งเสริมการขาย<br>๑. ความหมายการส่งเสริมการขาย<br>๒. กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย | ๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการส่งเสริมการขาย<br>๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น<br>๓. ผู้เรียนสรุปความรู้ |         |         |
|                     | สามารถถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง<br>๒ ๓ ๔ | ถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔                               | ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียน ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔                                                                                 |         |         |

## สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำไม้กวาดดอกหญ้า
๒. แหล่งเรียนรู้, อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ

## สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้ / แผ่นพับ
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

## การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.๗ (๑))
๓. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.๑๐)

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินจัดการศึกษาต่อเนื่องตามเกณฑ์ (แบบ กศ.ตน.๗ (๒)) โดยมีคะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

\* หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม