

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชา การทำกะหรี่ปั๊บ จำนวน ๙ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดพิจิตร
 ~~~~~

### ความเป็นมา

นโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ภารกิจต่อเนื่องจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการทำงานอย่างยั่งยืนโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการทำงานในกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ รวมถึงการเน้น อาชีพพื้นฐานที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการและศักยภาพของแต่ละพื้นที่ที่มีคุณภาพได้ มาตรฐานเป็นที่ยอมรับ สอดรับกับความต้องการของตลาดแรงงาน และการพัฒนาประเทศ ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้กับศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยจัดให้มีการส่งเสริมการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชน การพัฒนาหนึ่งตำบลหนึ่งอาชีพเด่น

ในภาวะการณ์ปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยี มีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว การดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปได้ปรับตัวสูง ประชาชนโดยทั่วไปจึงต้องแบกรับค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ตลอดจนการพึ่งพาตนเองโดยใช้หลักการและปรัชญา "เศรษฐกิจพอเพียง" ซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน โดยประชาชนสามารถผลิตเพื่อลดรายจ่าย และจำหน่ายเพื่อเพิ่มรายได้ในครัวเรือนกะหรี่ปั๊บ เป็นอาหารแบบตะวันตกผสมกับอินเดีย ได้รับความนิยมจากชาวมุสลิมในประเทศไทย คาดว่าท้าวทองกีบม้าคิดค้นขึ้น ตอนแรกใช้ชื่อว่า curry puff (พัฟฟ์ผิงกะหรี่) ต่อมาได้เพี้ยนมาเป็น กะหรี่ปั๊พ และเพี้ยนเป็นกะหรี่ปั๊บในที่สุด

จากความเป็นมาดังกล่าว ศก.ระดับตำบลวังสำโรง สก.ระดับอำเภอบางมูลนาก จังหวัดพิจิตร จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชา การทำกะหรี่ปั๊บ จำนวน 9 ชั่วโมง เพื่อสร้างอาชีพ และทักษะการประกอบอาชีพให้กับกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่

### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการทำงาน ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถ นำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์

## จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

## คุณธรรม จริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

## กลุ่มเป้าหมาย

มีกลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

จำนวน 9 ชั่วโมง

ทฤษฎี 3 ชั่วโมง

ปฏิบัติ 6 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรการร่ำกะหรี ปีบ มีโครงสร้างหลักสูตร ดังนี้

### 1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำกะหรีปีบ (1 ชั่วโมง)

- ความสำคัญในการประกอบอาชีพการขายกะหรีปีบ
- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำกะหรีปีบ
- ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำกะหรีปีบ

### 2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำกะหรีปีบ (6 ชั่วโมง)

- ความเป็นมาและประโยชน์ของการทำกะหรีปีบ
- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อวัสดุ เลือกใช้วัตถุดิบ เช่น ไม้ แป้ง
- ขั้นตอนการทำกะหรีปีบ

### 3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำกะหรีปีบ (2 ชั่วโมง)

- การคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
- เทคนิคการขายสินค้าออนไลน์
- การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย / เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/ บัญชี ครั้วเรือน

รายละเอียด โครงสร้างหลักสูตร วิชาการทำกะหรีบ จำนวน 9 ชั่วโมง

| ที่ | เรื่อง                           | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                  | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                         | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
|     |                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| 1   | ช่องทางการประกอบอาชีพการทำกะหรีบ | <p>ช่องทางการประกอบอาชีพ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำกะหรีบ</li> <li>- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำกะหรีบ</li> <li>- การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพกะหรีบ</li> <li>- ทิศทางการประกอบอาชีพการทำกะหรีบ</li> </ul> | <p>ครูอธิบายช่องทางการประกอบอาชีพการทำกะหรีบ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำกะหรีบ</li> <li>- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำกะหรีบ</li> <li>- การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำกะหรีบ</li> <li>- ทิศทางการประกอบอาชีพการทำกะหรีบ</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการ สื่อจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</li> <li>- วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูล</li> <li>- ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</li> <li>- กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้ กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน</li> </ul> | 1 ชม.        |         |
| 2   | ทักษะการประกอบอาชีพการทำกะหรีบ   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากรได้</li> <li>- สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</li> </ul>                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ครูอธิบายและบอกทักษะการประกอบอาชีพการทำกะหรีบ</li> </ul>                                                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารจากใบความรู้/ แผ่นพับ เกี่ยวกับ ความรู้เบื้องต้น การทำกะหรีบ</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |              | 6 ชม.   |

|   |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |  |
|---|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--|
|   |                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ขึ้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำกะหรีป๊</li> <li>- การเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำกะหรีป๊</li> <li>- การใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำกะหรีป๊</li> </ul>                                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุอุปกรณ์ในการทำและฝึกปฏิบัติการเลือกอุปกรณ์ให้เหมาะสมกับการใช้งาน</li> <li>- วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำกะหรีป๊ เช่น ไก่ แป้ง ส่วนผสมต่าง ๆ</li> <li>- วิทยากรบรรยายพร้อมสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ</li> </ul>                                                                                                                                                               |       |  |
| 3 | การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำกะหรีป๊ | <ul style="list-style-type: none"> <li>-สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้</li> <li>-สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</li> <li>-สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</li> <li>-สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้</li> <li>-สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้าได้</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</li> <li>- การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</li> <li>- การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</li> <li>- การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง</li> <li>- ความต้องการของตลาดในชุมชน</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</li> <li>- การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</li> <li>- ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</li> <li>- ศึกษาวิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้นและมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</li> <li>- ศึกษาข้อมูลการตลาดและวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</li> <li>- ศึกษาข้อมูลการตลาดและวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</li> </ul> | 2 ชม. |  |

## สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำกะหรีป๊ เช่น วัสดุ อุปกรณ์ในการทำ ใบความรู้พื้นฐาน เป็นต้น
2. แหล่งเรียนรู้ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ ต่างๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

## การวัดและประเมินผล

1. ประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้กับตนเองความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีความรู้และทักษะการปฏิบัติจากการทำกะหรีป๊