

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
หลักสูตรการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ จำนวน ๖ ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม  
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์  
๒๐๒๒

#### ความเป็นมา

จากนโยบายสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยด้านยุทธศาสตร์ด้านการสร้างโอกาสและความเสมอภาคทางการศึกษาพัฒนาหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องเพื่อส่งเสริมอาชีพและสร้างงานและผลผลิตที่มีคุณภาพแก่ประชาชนอย่างทั่วถึงและทุกระดับให้มีความหลากหลายตามสถานการณ์ ซึ่งปัจจุบันมีสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคเชื้อไวรัส (Covid-๑๙) ทำให้เกิดผลกระทบกับประชาชนทั่วไป

จากนั้นนโยบายดังกล่าวสำนักงานการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดสุรินทร์ มอบหมายให้สถานศึกษาในสังกัดจัดทำหลักสูตรให้สอดคล้องกับนโยบายผู้ว่าราชการจังหวัดสุรินทร์จากความต้องการของผู้ที่ได้รับผลกระทบการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนาด้วยด้วยการส่งเสริมอาชีพประชาชนในหมู่บ้านให้มีการมีงานทำสามารถประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัวได้

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์ จึงได้จัดทำโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) หลักสูตรการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ เป็นการอนุรักษ์ขนบที่ปัจจุบันไม่ค่อยมีให้เห็นมากนัก มีการประยุกต์การทำสีเส้นเพื่อความสวยงามแต่ปลอดภัย มีการคัดสรรวัตถุดิบต่าง ๆ มาใช้เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ โดยใช้วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยสีเส้นสวยงาม นอกจากนี้ยังสามารถทำเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว เป็นผลิตภัณฑ์ขายในชุมชน สอดคล้องกับความต้องการและความสนใจของชุมชน

#### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ดำเนินการตามความพร้อมความต้องการของผู้เรียน
๒. เป็นหลักสูตรที่มีความสามารถในการประกอบอาชีพ สอดคล้องกับความสนใจ ความถนัดและเหมาะสมกับศักยภาพของตนเอง
๓. เป็นหลักสูตรสร้างให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยมที่ดีงาม ต่อการประกอบอาชีพ การทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ

#### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับองค์ประกอบสำคัญและส่วนประกอบของขนมข้าวเกรียบปากหม้อ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ และการนำมาใช้อย่างถูกต้อง

#### เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถ ทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการเพิ่มรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมาย ตามนโยบายของรัฐ อาทิ กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มวัยแรงงาน

### ระยะเวลา

- จำนวน ๖ ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

### โครงสร้างของหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ของหลักสูตร	เนื้อหา	การจัดการกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้พื้นฐานของการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ	๑.ผู้เรียนสามารถมีความรู้ความเข้าใจ ความรู้พื้นฐานในการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ ๒.ผู้เรียนสามารถมีความคิดสร้างสรรค์ในการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ	๑.ความรู้พื้นฐานในการเลือก วัตถุดิบ หรือ ส่วนผสมที่นำมาทำการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ ๒.ประโยชน์ของการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ	๑.ความรู้พื้นฐานในการเลือก วัตถุดิบ หรือ ส่วนผสมที่นำมาทำการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ ๒.ประโยชน์ของการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ	๑ ชั่วโมง	-
๒	ขั้นตอนวิธีการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ	๑.สามารถปฏิบัติและจัดเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ ในการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ ๒.ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนและปฏิบัติได้ ๓.บอกการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ	๑.จัดเตรียมอุปกรณ์การทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ ๒.ขั้นตอนวิธีการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ	-ฝึกปฏิบัติออกแบบแปรรูปสีสันท่างๆที่หลากหลาย -ฝึกปฏิบัติงานตามขั้นตอนการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ -สรุปผลการปฏิบัติงาน		๓ ชั่วโมง
๓	การบรรจุภัณฑ์	-เลือกใช้ วัสดุ บรรจุภัณฑ์ของการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ ได้เหมาะสม	-การเลือก บรรจุภัณฑ์การทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ	-การเลือก บรรจุภัณฑ์การทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ -ฝึกปฏิบัติ	๑ ชั่วโมง	๑ ชั่วโมง
				รวม	๒	๔

### สื่อการเรียนรู้

- สื่อสิ่งพิมพ์
- สื่อบุคคล ผู้รู้ ภูมิปัญญา
- ภาพประกอบ
- วัสดุอุปกรณ์เกี่ยวกับการทำข้าวเกรียบปากหม้อ

### การวัดและประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตรตามเกณฑ์

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

- มีเวลาเข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
- มีผลงานที่มีคุณภาพ

## คณะกรรมการพิจารณากลับร่องหลักสูตร

- |                            |                   |
|----------------------------|-------------------|
| ๑. นางสาวดารรุ่ง ภูมมา     | ครูชำนาญการพิเศษ  |
| ๒. นางธัญลักษณ์ ระดมงาม    | ครูอาสาสมัคร กศน. |
| ๓. นางยุพา คงคาพันธ์       | ครู กศน.ตำบล      |
| ๔. นางสาวญาณิพัชญ์ นามวงษา | ครู กศน.ตำบล      |
| ๕. นางสาวธิดาภรณ์ บุญชู    | ครู กศน.ตำบล      |
| ๖. นายวิรากร หมายมี        | ครู ศรช.          |

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวดารรุ่ง ภูมมา)  
ครูชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ

(นายสมพงษ์ สมทิพย์)  
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(นายพิเชษฐ์ ดียิ่ง)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน .....

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	<p>๑.ความรู้พื้นฐานในการเลือก วัตถุดิบ หรือส่วนผสมที่นำมาทำการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ</p> <p>๒.ประโยชน์ของการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ</p>	<p>-วิทยาการ ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้</p> <p>-การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนม</p> <p>ข้าวเกรียบปากหม้อ</p> <p>-การพูดคุยแลกเปลี่ยนแสดงความคิดเห็นระหว่างวิทยาการและ ผู้เรียน</p>	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง
	<p>๑.จัดเตรียมอุปกรณ์การทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ</p> <p>๒.ขั้นตอนวิธีการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ</p> <p>-หม้อ , ทัพพี,เตาแก๊ส, ถาด</p> <p>-แป้งข้าวเจ้า, น้ำใบเตย</p> <p>-เนื้อหมู, ใบคื่นช่าย, น้ำตาลทราย</p>	<p>-ฝึกปฏิบัติออกแบบแปรรูปสีสันท่างๆที่ หลากหลาย</p> <p>-วิทยาการสาธิตการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ</p> <p>-ฝึกปฏิบัติงานตามขั้นตอนการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ</p>	
วันที่..... เวลา.....	<p>๑.จัดเตรียมอุปกรณ์การทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ</p> <p>๒.ขั้นตอนการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ</p> <p>-หม้อ , ทัพพี,เตาแก๊ส, ถาด</p> <p>-แป้งข้าวเหนียว, น้ำใบเตย, น้ำตาลทราย</p> <p>-แป้งข้าวเจ้า, แป้งท้าวยายม่อม</p>	<p>-ฝึกปฏิบัติออกแบบแปรรูปสีสันท่างๆที่ หลากหลาย</p> <p>-วิทยาการสาธิตการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ</p> <p>-ฝึกปฏิบัติงานตามขั้นตอนการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ</p>	ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง
	<p>๑.คิดราคาต้นทุนการผลิต การทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ</p> <p>๒.เทคนิคกลยุทธ์ วิธีการขาย ด้วยช่องทางที่หลากหลาย</p>	<p>๑. วิทยาการบรรยายและร่วมกับผู้เรียนคิดราคา ต้นทุนการผลิตขนมพื้นบ้าน</p> <p>๒.วิทยาการให้ความรู้เทคนิคกลยุทธ์ วิธีการขาย ด้วยช่องทางที่หลากหลายเช่นการขายทางออนไลน์</p> <p>-สรุปผลการปฏิบัติงาน</p>	

ลงชื่อ..... วิทยาการ

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ..... ครู กศน.ตำบล/ครู ศรช.

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ..... ผู้ตรวจแผน

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ..... ผู้อนุมัติ

(.....)

วันที่...../...../.....

หมายเหตุ สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม