

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำข้าวต้มมัด จำนวน ๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและบริการ
ศูนย์ศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศีขรภูมิ

๑. ความเป็นมา

ข้าวต้มมัดหรือข้าวต้มมัดเป็นขนมชนิดหนึ่งที่ทำด้วยข้าวเหนียวมัดกับกะทิ แล้วนำไปห่อด้วยใบตองหรือใบมะพร้าวอ่อน ใส่น้ำตาล นำไปนึ่งให้สุก จากการสอบถามความต้องการพบว่า ชุมชนมีความต้องการเรียนรู้ การทำข้าวต้มมัด เพื่อการถนอมอาหาร เพิ่มมูลค่า และส่งเสริมการเรียนรู้อีกด้วย กศน.ตำบลช้างป่า ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพของคนในชุมชน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำข้าวต้มมัด จำนวน ๕ ชั่วโมง เพื่อเป็นการพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนในพื้นที่ และสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปพัฒนาอาชีพในชุมชนที่หลากหลาย มีรายได้มากยิ่งขึ้น

๒. หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้เรียนมีการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจตลอดจนเกิดทักษะด้านอาชีพแก่ประชาชน ผู้สนใจ ในการประกอบอาชีพที่ทำอยู่แล้วให้มีการพัฒนาและปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้น

๒. เป็นหลักสูตรที่มีเนื้อหาสาระจบในตัวผู้เรียนสามารถเรียนรู้ได้เองและฝึกปฏิบัติให้มากขึ้นเพื่อความชำนาญ

๓. การจัดการเรียนรู้มุ่งเน้นการอบรมเพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมายผู้ไม่มีอาชีพหรือผู้ที่มีอาชีพแล้วและต้องการพัฒนาอาชีพของตนเองให้มีความมั่นคงให้มีความพร้อมที่จะทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๓. จุดประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถทำข้าวต้มมัดได้
๒. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้สร้างอาชีพ เพื่อสร้างรายได้เสริมให้แก่ครอบครัวได้

๔. กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ขาดโอกาส / ผู้พลาดโอกาส
๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๓. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการเปลี่ยนอาชีพ

๕. ระยะเวลา

- จำนวน ๕ ชั่วโมง
- | | |
|------------|-----------|
| ภาคทฤษฎี | ๑ ชั่วโมง |
| ภาคปฏิบัติ | ๔ ชั่วโมง |

๖. โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ ๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำข้าวต้มมัด จำนวน ๑ ชั่วโมง

๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มมัดได้
๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มมัดได้
๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มมัดได้

เรื่องที่ ๒ การเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการจัดทำข้าวต้มมัดได้ จำนวน ๒ ชั่วโมง

๑. มีความรู้เรื่องการทำข้าวต้มมัดได้และบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้

๒. การจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำข้าวต้มมัด
๓. ส่วนผสมของการทำข้าวต้มมัด
๔. การเลือกส่วนผสมของการทำข้าวต้มมัด
๕. ขั้นตอนและวิธีการทำข้าวต้มมัด

เรื่องที่ ๓ การคำนวณต้นทุนการกำหนดราคาขายและการวางแผนการจัดจำหน่าย จำนวน ๑ ชั่วโมง

๑. การคำนวณต้นทุนในการขายข้าวต้มมัด
๒. การกำหนดราคาขายข้าวต้มมัด
๓. การวางแผนในการจัดจำหน่ายข้าวต้มมัด

เรื่องที่ ๔ การออกแบบและบรรจุภัณฑ์ จำนวน ๑ ชั่วโมง

๑. บอกวิธีการออกแบบและบรรจุภัณฑ์ได้

๗. การจัดการกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเองทรัพยากรอาชีพและความต้องการของตลาดเพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
๒. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเองจากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ภูมิปัญญา
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่มโดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๓. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการบริหารจัดการการผลิต การบริหารจัดการตลาดและการออกแบบผลิตภัณฑ์การบรรจุภัณฑ์สินค้า
๔. การนิเทศติดตามและข้อเสนอแนะปรับปรุงพัฒนา

๘. สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสาร
 - ๑.๑ เอกสารประกอบการเรียนรู้
 - ๑.๒ ใบงาน/ ใบความรู้
๒. วิทยากรแหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญา
๓. แหล่งฝึกปฏิบัติจริง

๙. การวัดและประเมินผล

การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และจากการปฏิบัติระหว่างเรียน โดยการใช้แบบทดสอบ สังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม การปฏิบัติ การซักถาม และบันทึกการเรียนรู้

๑๐. การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงาน / ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

๑๑.เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการสมัคร
๒. เอกสารการลงทะเบียนเรียน
๓. หลักฐานการประเมินผลระหว่างเรียน
๔. บันทึกขออนุมัติจบหลักสูตร
๕. วุฒิบัตร
๖. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

๑๒.การเทียบโอน

ลงชื่อ ผู้เสนอหลักสูตร
(นายสมภพ ภูเขียว)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ ผู้ตรวจสอบหลักสูตร
(นางวิไลพร ศรีกุล)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายทรงชัย เจือจันทร์)
ครูชำนาญการ

ลงชื่อ ผู้เห็นอนุมัติหลักสูตร
(นางกนกณัฐ สิงหะ)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษาจากระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศีขรภูมิ

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....
 หลักสูตรการทำขนมผกากรอง จำนวน ๕ ชั่วโมง
 ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน.....น.
 สถานที่จัด.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
			เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง
		- ช่องทางการประกอบอาชีพ ๑.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำข้าวต้มมัด ๑.ความสำคัญและความเป็นไปได้ของช่องทางการประกอบอาชีพ การทำข้าวต้มมัด และทิศทางการประกอบอาชีพ	ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
		ทักษะการทำขนมผกากรอง ๑. การจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในทำข้าวต้มมัด ๒. ส่วนผสมของการทำข้าวต้มมัด ๓. การเลือกส่วนผสมของข้าวต้มมัด ๔. ขั้นตอนและวิธีการทำข้าวต้มมัด	ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง
		การคำนวณต้นทุนการกำหนดราคาขายและการวางแผนการจัดจำหน่าย ๑. สามารถคำนวณต้นทุนในการจัดทำข้าวต้มมัด ๒. สามารถกำหนดราคาขายของข้าวต้มมัด ๓. สามารถวางแผนในการจัดจำหน่ายข้าวต้มมัด	ภาคปฏิบัติ ๑ ชั่วโมง
		การออกแบบและบรรจุภัณฑ์ การออกแบบผลิตภัณฑ์การบรรจุภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์/logo / brand - การจัดทำบรรจุภัณฑ์	ภาคปฏิบัติ ๑ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยาการ
 (.....)
 วันที่...../...../.....