

ชื่อหลักสูตร การทำข้าวโอ๊ต
จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพนมดงรัก
กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและบริการ

หลักการและเหตุผล

ข้าวโอ๊ต เป็นธัญพืชที่นิยมรับประทานกันมาก เพราะอุดมไปด้วยเส้นใยอาหารและโปรตีน ทั้งยังมีสารอาหารสำคัญอื่น ๆ เช่น แมงกานีส ฟอสฟอรัส ซีลีเนียม วิตามินอี วิตามินบี ๑ เป็นต้น ซึ่งเชื่อกันว่าสารเหล่านี้ดีต่อสุขภาพและอาจช่วยลดความเสี่ยงในการเกิดโรคได้

กล่าวกันว่ารำข้าวโอ๊ตหรือข้าวโอ๊ตแบบเต็มเมล็ดช่วยรักษาโรคต่าง ๆ ได้ เช่น โรคความดันโลหิตสูง คอเลสเตอรอลสูง โรคเบาหวาน โรคหัวใจ โรคกระเพาะอาหาร ปวดข้อ กลุ่มอาการอ่อนเพลียเรื้อรัง กรดยูริกในเลือดสูง ภาวะเครียด โรคทางผิวหนัง รวมทั้งโรคในระบบทางเดินอาหารอย่างโรคลำไส้แปรปรวน ท้องเสีย โรคถุงผนังลำไส้ใหญ่ หรือท้องผูก

ส่วนฟางข้าวโอ๊ตนั้นมักนำมาใช้บรรเทาอาการของโรคหัด โรคไข้หวัดใหญ่ อาการไอ ปวดข้อ โรคทางดวงตา โรคเก๊าท์ กลุ่มโรคระบบเนื้อเยื่อเกี่ยวพันผิดปกติ (Connective Tissue Disorder) แผลพุพอง อาการฟรอสไบท์ (Frostbite) ที่เกิดจากร่างกายได้รับความเย็นจัดจนเนื้อเยื่อเสียหาย และอื่น ๆ นอกจากนี้ ข้าวโอ๊ต บางประเภทยังใช้เป็นยารักษาผิวหนังที่ผิดปกติ เช่น อาการคัน ผิวน้ำแข็ง ตกสะเก็ด ผิวน้ำ โรคผิวหนังอักเสบเรื้อรัง โรคอีสุกอีใส โรคข้อเสื่อม อาการเท้าเย็นเรื้อรังหรือปวดเมื่อยเท้า เป็นต้น

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ประชาชนมีทักษะ มีความรู้ ความเข้าใจและความชำนาญในการทำข้าวโอ๊ต สามารถนำไปใช้ในการประกอบเป็นอาชีพเสริมได้
๒. เพื่อส่งเสริมให้เป็นผลิตภัณฑ์ประจำตำบล
๓. เพื่อเป็นการสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน

วัตถุประสงค์

๑. ประชาชนมีทักษะ มีความรู้ ความเข้าใจและความชำนาญในการทำข้าวโอ๊ต สามารถ นำไปใช้ในการประกอบเป็นอาชีพเสริมได้
๒. ส่งเสริมให้เป็นผลิตภัณฑ์ประจำตำบล
๓. สร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน

เนื้อหาของหลักสูตร

ประกอบด้วยเนื้อหา ๔ เรื่อง ดังนี้

- ๑.อบรมให้ความรู้การประกอบอาชีพ
 - ๑.๑ อบรมให้ความรู้การประกอบอาชีพ

- ๑.๒ ศึกษาหาความรู้จากแหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้อง
- ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ
 - ๒.๑ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำข้าวโอ๊ต
 - ๒.๒ การทำข้าวโอ๊ต
๓. การบริหารจัดการอาชีพ
 - ๓.๑ การคิดราคาต้นทุนและวิเคราะห์จุดคุ้มทุน
 - ๓.๒ การขาย
๔. โครงการประกอบอาชีพ

เวลาเรียน

- หลักสูตรวิชาชีพ การทำข้าวโอ๊ต ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๖ ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

แหล่งการเรียนรู้และสื่อประกอบการเรียน

๑. ศึกษาเอกสารใบความรู้เกี่ยวกับทักษะในการทำข้าวโอ๊ต
๒. วิทยากร
๓. วัสดุอุปกรณ์สำหรับการทำข้าวโอ๊ต

การวัดผลประเมินผลการเรียน

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
 ๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร
- ทั้งนี้ ได้ปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคโควิด – ๑๙ อย่างเคร่งครัด

โครงสร้างหลักสูตร วิชา การทำข้าวโอ๊ต

จำนวน ๒ ชั่วโมง

รายวิชา	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.อบรมให้ความรู้การประกอบ อาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญ ในการประกอบอาชีพ	๑. อบรมให้ความรู้การประกอบอาชีพ	๑. อบรมให้ความรู้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมการสนทนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้	๓๐ นาที	
	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้ การประกอบอาชีพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพการ เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทาง การประกอบอาชีพได้ ด้วยกระบวนการคิด	๒. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ ๒.๑ ร้านค้าเบเกอรี่ในท้องตลาด ๒.๒ ร้านขายของฝาก ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ ๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสารอิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน ๑.๒ ศึกษาดูงานร้านค้าขนมในท้องตลาด วิทยากรและผู้เรียนร่วมกัน วิเคราะห์ข้อมูลในการประกอบ อาชีพ	๓๐ นาที	
๒.ทักษะการประกอบอาชีพ	เพื่อให้ผู้เรียนเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ	๑. การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ใน การทำข้าวโอ๊ต ๑.๑ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ ข้าวโอ๊ต ๑.๒ งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ ๑.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำข้าวโอ๊ต	๑. ศึกษาเนื้อหาเรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำข้าวโอ๊ต ๒. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการใช้ในการทำข้าวโอ๊ต	๓๐ นาที	
- การทำข้าวโอ๊ต การบริหารจัดการการประกอบอาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอก ส่วนผสมการทำข้าวโอ๊ต	๒. การทำข้าวโอ๊ต ๒.๑ ส่วนผสมของข้าวโอ๊ต	๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบ ความรู้เรื่องการคิดราคาต้นทุน และการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน		๓ ชั่วโมง

<p>- การคิดต้นทุน การวิเคราะห์ จุดคุ้มทุน</p>	<p>๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถบอก ขั้นตอน การทำข้าวโอ๊ต ๓. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถทำข้าวโอ๊ต ๔. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถวิเคราะห์ งบประมาณในการทำ ข้าวโอ๊ต เพื่อให้ผู้เรียนคิดราคา ต้นทุนของ การทำข้าว โอ๊ตแต่ละชนิด</p>	<p>๒.๒ ขั้นตอนการทำ ข้าวโอ๊ต ๒.๓ งบประมาณ การทำข้าวโอ๊ต การคิดราคาต้นทุน และการ วิเคราะห์ จุดคุ้มทุน ๑. การคิดราคา ต้นทุน - ค่าวัสดุอุปกรณ์ใน การทำข้าวโอ๊ต - ค่าส่วนผสมการทำ ข้าวโอ๊ต - ค่าแรง - ค่าสาธารณูปโภค ๒. การวิเคราะห์ จุดคุ้มทุน</p>	<p>๒. วิทยากรอธิบายสาริทธิการคิด ราคาต้นทุนและการวิเคราะห์ จุดคุ้มทุน ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคา ต้นทุนและการวิเคราะห์ จุดคุ้มทุน</p>		
<p>- การขาย</p>	<p>เพื่อให้ผู้เรียนบอก วิธีการขาย</p>	<p>การขาย</p>	<p>๑. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจาก ใบ ความรู้เรื่องการขาย ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมการ สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็น</p>	<p>๓๐ นาที</p>	
<p>๔. โครงการ ประกอบอาชีพ</p>	<p>๑. บอกความสำคัญ ของโครงการ อาชีพได้ ๒. บอกประโยชน์ของ โครงการได้ ๓. บอกองค์ประกอบ ของ โครงการได้ ๔. อธิบายความหมาย ของ องค์ประกอบของ โครงการได้ ๕. อธิบายลักษณะการ เขียนที่ดี ของ องค์ประกอบโครงการ ได้ ๖. เขียนโครงการในแต่ละ องค์ประกอบได้</p>	<p>๑. ความสำคัญของ โครงการ อาชีพ ๒. ประโยชน์ของ โครงการอาชีพ ๓. องค์ประกอบของ โครงการ อาชีพ ๔. การเขียน โครงการอาชีพ ๕. การประเมิน ความเหมาะสม ความสอดคล้องของ โครงการ อาชีพ</p>	<p>๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา จาก ใบความรู้เรื่องความสำคัญ ของ โครงการอาชีพ องค์ประกอบของ โครงการ อาชีพและจัดกิจกรรม การ สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูล เพื่อ สร้างแนวคิดในการดำเนิน กิจกรรมการเรียนรู้ ๒. จัดให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจาก ใบความรู้ ตัวอย่างการเขียน โครงการอาชีพที่ดีเหมาะสม ถูกต้อง ๓. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติเขียน โครงการ</p>	<p>๑ ชั่วโมง</p>	

	เหมาะสมและ ถูกต้อง ได้ ๗. ตรวจสอบความ เหมาะสมและ สอดคล้องของโครงการ อาชีพได้		๔. จัดให้ผู้เรียนปรับปรุง โครงการ อาชีพให้มีความ เหมาะสมและ ถูกต้อง		
--	---	--	---	--	--