

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชาการทำข้าวหมาก จำนวน ๙ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรม และการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ ชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ที่จะพัฒนา ๕ ศักยภาพของพื้นที่ ใน ๕ กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ๕ ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เถำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีการทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาค อาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งทีถือว่าป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
๒. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
๓. เป็นหลักสูตรที่ยืดหยุ่น ทั้งเนื้อหา ระยะเวลา และการจัดกระบวนการเรียนรู้

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการทำข้าวหมาก
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำข้าวหมาก
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

- ประชาชนทั่วไปที่สนใจมีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการสร้างรายได้ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ อาทิ เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พลาด ผู้ด้อย ผู้ขาดโอกาส กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

/ระยะเวลา...

ระยะเวลา จำนวน ๙ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	จำนวน	๓	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	๖	ชั่วโมง
รวม		๙	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	- ความรู้เบื้องต้นในการทำข้าวหมาก - ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ - ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ/ส่วนผสม	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำข้าวหมาก ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์คำนวณต้นทุนในการผลิตเพื่อนำไปประกอบอาชีพได้	๑. ความรู้เบื้องต้นในการทำข้าวหมาก ๒. อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ในการทำข้าวหมาก ๓. เคล็ดลับในการทำข้าวหมาก ๔. การคำนวณต้นทุนการทำข้าวหมาก	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องการทำข้าวหมาก ๒. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้	๒	
๒	- ขั้นตอนการทำข้าวหมาก	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำข้าวหมาก ๒. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้วิธีการในการทำข้าวหมาก ๓. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ขั้นตอนการทำข้าวหมาก	๑. การเลือกวัสดุฝึกในการทำข้าวหมาก ๒. ขั้นตอนการทำข้าวหมาก	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตวิธีการทำข้าวหมากการผสมส่วนผสมเข้าด้วยกัน ๒. ผู้เรียนปฏิบัติทำข้าวหมาก ๓. วิทยากรประเมินการทำข้าวหมาก		๖
๓	- การบริหารจัดการอาชีพ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้และการหาช่องทางในการจัดจำหน่ายและเรียนรู้วิธีการขายที่เหมาะสม	๑. ช่องทางการจัดจำหน่าย ๒. การคำนวณต้นทุนกำไร ๓. การกำหนดราคาขาย ๓. ผู้เรียนร่วมกันอภิปรายและวิเคราะห์ปัจจัยเสี่ยงในด้านต่าง ๆ ที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากการประกอบอาชีพ	๑. ครู ศกร.ระดับตำบลให้ความรู้/บรรยายช่องทางการจัดจำหน่าย ๒. การคำนวณต้นทุนกำไร ๓. การกำหนดราคาขาย ๔. ผู้เรียนร่วมกันอภิปรายและวิเคราะห์ปัจจัยเสี่ยงในด้านต่าง ๆ ที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากการประกอบอาชีพ	๑	
รวม					๓	๖
					๙	

/การจัดกระบวนการเรียนรู้...

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยาย
๒. สาธิต
๓. ฝึกปฏิบัติ
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร/ใบความรู้/แผ่นพับ เรื่องการทำข้าวหมาก
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์เช่น ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
<https://www.youtube.com/watch?v=MwEQcXwSiMU>
๓. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน
๒. การประเมินจากผลสำเร็จของการทำข้าวหมาก
๓. การประเมินความรู้ทักษะระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุณวุฒিবัตร