

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง (ฉบับพ.ศ. 2568)
หลักสูตรการทำข้าวเกรียบปากหม้อ จำนวน 6 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปรางสาท

ความเป็นมา

ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 กำหนดให้กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีหน้าที่ในการจัดส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับรวมทั้งอาจจัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ในรูปแบบอื่นที่จะก่อให้เกิดประโยชน์แก่ประชาชนโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาบุคคลให้มีความสมบูรณ์ทั้งท่วงร่างกาย จิตใจ อารมณ์ สังคมและสติปัญญาเป็นคนดี มีวินัย รู้จักสิทธิควบคู่กับหน้าที่และความรับผิดชอบ ภูมิใจและตระหนักในความสำคัญของชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ และการปกครองระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข รู้จักรักษาประโยชน์ส่วนรวมและของประเทศชาติ รู้จักความพอเพียง มีเหตุผล มีภูมิคุ้มกันในตัวที่ดี ใฝ่เรียนรู้ มีความรอบรู้รอบคอบ รับผิดชอบ มีคุณธรรม และมีความซื่อสัตย์สุจริต

การฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นให้กับประชาชนในอำเภอปรางสาท ที่มุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิตที่เน้นส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษา และฝึกอาชีพ ตามความเหมาะสมและความต้องการของประชาชนในท้องถิ่น อีกทั้งยังให้เกิดความสามัคคีสร้างความสมานฉันท์ภายในชุมชนและเป็นการรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพสร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปรางสาท ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพในชุมชน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำข้าวเกรียบปากหม้อขึ้น

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะ ในการทำข้าวเกรียบปากหม้อ สามารถนำมาปรับใช้ใน ชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพได้

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
1	ความรู้เบื้องต้นในการทำข้าวเกรียบปากหม้อ	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำข้าวเกรียบปากหม้อ 2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำข้าวเกรียบปากหม้อ	1.ความรู้เบื้องต้นและความเป็นมาในการทำข้าวเกรียบปากหม้อ 2.การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำข้าวเกรียบปากหม้อ	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นในการทำข้าวเกรียบปากหม้อ 2. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำข้าวเกรียบปากหม้อ 3.ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น	1 ชั่วโมง	-	1 ชั่วโมง
2	ขั้นตอนการทำข้าวเกรียบปากหม้อ	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำข้าวเกรียบปากหม้อ	ขั้นตอนและวิธีการทำข้าวเกรียบปากหม้อ	1. วิทยากรสาธิตขั้นตอนและวิธีการทำข้าวเกรียบปากหม้อ 2. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร 3.วิทยากรประเมินผลการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน	-	3 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง
3	การบรรจุภัณฑ์	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจมีทักษะในการบรรจุภัณฑ์	ความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์	1.วิทยากรบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ 2.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	30 นาที	30 นาที	1 ชั่วโมง
4.	ช่องทางการจำหน่ายสินค้า	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า	1.ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า 2.การจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์	1. ครู บรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า 2.ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ 3.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	30 นาที	30 นาที	1 ชั่วโมง
รวม					2 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง	6 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร/ใบความรู้/แผ่นพับ เรื่องการทำข้าวเกรียบปากหม้อ
2. เว็บไซต์ ที่มาของการทำข้าวเกรียบปากหม้อ
3. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้และการฝึกปฏิบัติ
2. การตรวจชิ้นงาน/ผลงาน

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

การเทียบโอน

ไม่สามารถเทียบโอนได้ เนื่องจากไม่ครบ 40 ชั่วโมง : 1 หน่วยกิต

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. 2545 ลงวันที่ 5 กรกฎาคม พ.ศ. 2554 (ข้อ9) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัด กรมส่งเสริมการเรียนรู้ เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร

ลงชื่อ ผู้เสนอหลักสูตร
(นางกานต์สินี ขบวนดี)
งานการจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาววรรณิดา ยอดเสาดิ)
กลุ่มจัดการเรียนรู้

ลงชื่อ ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางอรสา สุภารี)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปราสาท

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร.....หลักสูตรการทำข้าวเกรียบปากหม้อ.....จำนวน.....6.....ชั่วโมง

ระหว่างวันที่.....เดือน..... พ.ศ..... เวลาเรียน.....น.

สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....น.	1.ความรู้เบื้องต้นและความเป็นมาในการทำข้าวเกรียบปากหม้อ 2.การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำข้าวเกรียบปากหม้อ	1. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นในการทำข้าวเกรียบปากหม้อ 2. วิทยาการบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำข้าวเกรียบปากหม้อ 3.ให้ผู้เรียนและวิทยาการร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น	เรียนวันละ 6 ชั่วโมง - ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง
	ขั้นตอนและวิธีการทำข้าวเกรียบปากหม้อ	1. วิทยาการสาธิตขั้นตอนและวิธีการทำข้าวเกรียบปากหม้อ 2. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยาการ 3.วิทยาการประเมินผลการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน	
	ความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์	1.วิทยาการบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ 2.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยาการ	
	1.ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า 2.การจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์	1. ครู บรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า 2.ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ 3.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยาการ	

ลงชื่อ.....ครู.....

(.....)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

ลงชื่อ.....วิทยาการ.....

(.....)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน.....

(.....)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ.....

(.....)

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....