

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำข้าวเกรียบปากหม้อ จำนวน ๘ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสนม

ความเป็นมา

ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ กำหนดให้กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีหน้าที่ในการจัดส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตาม ระดับรวมทั้งอาจจัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ในรูปแบบอื่นที่จะก่อให้เกิดประโยชน์แก่ประชาชน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาบุคคลให้มีความสมบูรณ์ทั้งท่วงร่างกาย จิตใจ อารมณ์ สังคมและสติปัญญา เป็นคนดี มีวินัย รู้จักสิทธิควบคู่กับหน้าที่และความรับผิดชอบ ภูมิใจและตระหนักในสำคัญของชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ และการปกครองระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข รู้จักรักษาประโยชน์ส่วนรวมและของประเทศชาติ รู้จักความพอเพียง มีเหตุผล มีภูมิคุ้มกันในตัวที่ดี ไม่เรียนรู้ มีความรอบรู้รอบคอบ รับผิดชอบ มีคุณธรรม และมีความซื่อสัตย์สุจริตการฝึกอบรมอาชีพพระยาสันให้กับประชาชนในอำเภอสนม ที่มุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิตที่เน้น ส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษา และฝึกอาชีพ ตามความเหมาะสมและความต้องการของประชาชนใน ท้องถิ่น อีกทั้งให้เกิดความสามัคคีสร้างความสมานฉันท์ภายในชุมชนและเป็นการรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพ สร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสนม ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพในชุมชน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำข้าวเกรียบปากหม้อขึ้น

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ

จุดหมายหลักสูตร

หลักสูตรการทำขนมบ้าบิ่นมะพร้าวอ่อน มุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีให้มีศักยภาพในการ ประกอบอาชีพ และการ เรียนรู้อย่างต่อเนื่อง จึงกำหนดจุดหมายดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถในการประกอบอาชีพ สอดคล้องกับความสนใจ ความถนัด และเหมาะสมกับศักยภาพ ของตนเอง
๒. มีความรู้ความสามารถ ทักษะ ในการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบปากหม้อ
๓. มีคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยมที่ดีงาม ต่อการประกอบอาชีพการทำขนมบ้าบิ่นมะพร้าวอ่อน

วัตถุประสงค์

- ๑.เพื่อให้มองเห็นทางเลือกในการประกอบอาชีพอิสระ สำหรับผู้ว่างงาน และประชาชนผู้ สนใจในท้องถิ่น
- ๒.เพื่อให้ผู้ว่างงานและประชาชนผู้สนใจในท้องถิ่นสามารถประกอบอาชีพอิสระที่ฝึกอบรมได้
- ๓.เพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของประชาชนและชุมชนนั้นๆ

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑	ความรู้เบื้องต้นในการทำข้าวเกรียบปากหม้อ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำข้าวเกรียบปากหม้อ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำข้าวเกรียบปากหม้อ	ความรู้เบื้องต้นและความเป็นมาในการทำข้าวเกรียบปากหม้อ ๒.การเลือกวัสดุ/ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมใน การทำข้าวเกรียบ ปากหม้อ	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นในการทำข้าวเกรียบปาก หม้อ วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำข้าวเกรียบปากหม้อ ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น	๑ ชั่วโมง	-	๑ ชั่วโมง
๒	ขั้นตอนการทำข้าวเกรียบปากหม้อ	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำข้าวเกรียบปากหม้อ	ขั้นตอนและวิธีการทำข้าวเกรียบปากหม้อ	วิทยากรสาธิตขั้นตอนและวิธีการทำข้าวเกรียบปากหม้อ ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร วิทยากรประเมินผลการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน	-	๔ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง
๓	การบรรจุภัณฑ์	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะในการบรรจุภัณฑ์	ความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์	วิทยากรบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	๑ ชั่วโมง	-	๑ ชั่วโมง
๔.	ช่องทางการจำหน่ายสินค้า	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า	ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า การจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์	ครู บรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า ครูบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	๑ชั่วโมง	-	๑ ชั่วโมง
รวม					๓ ชั่วโมง	๕ ชั่วโมง	๘ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

- ๑. เอกสารใบความรู้เกี่ยวกับการทำข้าวเกรียบปากหม้อ
- ๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ อินเทอร์เน็ต
- ๓. ผู้รู้/ภูมิปัญญา
- ๔. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
- ๕. แหล่งการเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการแปรรูปอาหารปลาข้าวคั่วที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของลูกค้า อย่างน้อย ๓ คน

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการทำขนมไทย
๒. ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพได้..
๓. ผู้เรียนสามารถลดต้นทุนในการผลิต และนำวัสดุเหลือใช้กลับมาใช้ได้อีกเพื่ออนุรักษ์สิ่งแวดล้อม..