

หลักสูตร การทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม จำนวน 9 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์

ความเป็นมา

หลักสูตรอาหารและขนม เป็นการส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนทั่วไปมีความรู้และช่องทาง มีทักษะ ในการบริหารจัดการและสามารถทำโครงการในการประกอบอาชีพการทำขนมชนิดต่างๆ เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ หรือเป็นการลดรายจ่ายภายในครัวเรือน ทั้งยังสามารถนำไปเป็นอาชีพเสริมหารายได้ให้กับครอบครัวเพื่อให้ครอบครัวสามารถพึ่งตนเองได้

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง วิชา การทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม ของศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเขวาสินรินทร์ นี้ ได้จัดทำเพื่อรองรับกลุ่มสนใจ สามารถนำมาปรับใช้ในการเรียนการสอนตามความเหมาะสมของพื้นที่และความต้องการของผู้เรียน

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนได้รู้ถึงวิธีการขั้นตอนการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถผลิตเพื่อรับประทานและจัดจำหน่าย สร้างรายได้ในครัวเรือน
3. เป็นหลักสูตรสร้างให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยมที่พึงามต่อการประกอบอาชีพ การทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป /ผู้พลาดโอกาส / ผู้ด้อยโอกาส

ระยะเวลา

จำนวน 9 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี 3 ชั่วโมง

- ภาคปฏิบัติ 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม	- เพื่อให้ผู้เรียนอธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโมได้ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโมได้อย่างเหมาะสม	- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม - หลักการเลือกวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม	1. วิทยากรอธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม 2. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ ในการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม 2. ระดมความคิดเห็น 3. ยกตัวอย่าง 4. ศึกษาจากสื่ออินเทอร์เน็ต	1	
2.	ขั้นตอนการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม	เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโมไว้รับประทานและจัดจำหน่ายสร้างรายได้ในครัวเรือน	- ส่วนประกอบของการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม - ขั้นตอนการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม - ช่องทางการจัดจำหน่ายผ่านช่องทางต่างๆ	1. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโมที่ขั้นตอน 2. แบ่งกลุ่มผู้เรียนฝึกปฏิบัติ	1	4
3.	การบรรจุภัณฑ์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกใช้ วัสดุบรรจุภัณฑ์ของการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโมได้อย่างเหมาะสม	- หลักการเลือกบรรจุภัณฑ์ - การออกแบบโลโก้สินค้า	- การเลือก บรรจุภัณฑ์ การทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม - ฝึกปฏิบัติ	1	2

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์
2. สื่อบุคคล ผู้รู้ ภูมิปัญญา
3. ภาพประกอบ
4. วัสดุอุปกรณ์เกี่ยวกับการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม

การวัดผลประเมินผล

วิธีการวัดผลและประเมินผลการเรียนรู้ ประกอบด้วย

1. การสังเกต
2. ดูผลงานที่ปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐
3. มีผลงานที่มีคุณภาพจึงจะได้รับวุฒิบัตร

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากอบรม

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอนผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบ
ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษา

แผนการจัดการเรียนรู้

วิชา การทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม วิทยากร นางเพิน จำชาติ

ระหว่างวันที่ 29 – 31 มกราคม 2568 เวลาเรียน 09.00 – 12.00 น.

สถานที่จัดการเรียน ณ บ้านภูดิน หมู่ที่ 7 ตำบลบ้านแร่ อำเภอเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
29 – 31 มกราคม 2568	09.00 – 12.00 น.	1.วิทยากรอธิบายความรู้เบื้องต้นและความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม 2.วิทยากรและผู้เรียนช่วยกันระดับสมองในการเลือก/เตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโมที่เหมาะสม 3.วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม ดังนี้ - สูตรและส่วนผสมที่ใช้ -การนำข้าวเหนียวเข้าแบบพิมพ์ -การตาก - การทอด - แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติจริง 4.วิทยากรสาธิตวิธีการประชาสัมพันธ์และการจัดจำหน่ายผ่านช่องทางต่างๆ 5.วิทยากรสาธิตขั้นตอนการออกแบบและการเลือกใช้วัสดุในการบรรจุภัณฑ์ข้าวแต๋นน้ำแตงโม	เรียนวันละ ๓ ชม.

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นางเพิน จำชาติ)

วันที่...../...../.....