

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำข้าวเกรียบปากหม้อ จำนวน ๘ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสนม

ความเป็นมา

ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ กำหนดให้กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีหน้าที่ในการ จัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตาม ระดับรวมทั้ง อาจจัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ในรูปแบบอื่นที่จะก่อให้เกิดประโยชน์แก่ประชาชน โดยมี **วัตถุประสงค์** เพื่อ พัฒนาบุคคลให้มีความสมบูรณ์ทั้งร่างกาย จิตใจ อารมณ์ สังคมและสติปัญญา เป็นคนดี มีวินัย รู้จักสิทธิควบคู่กับ หน้าที่และความรับผิดชอบ ภูมิใจและตระหนักในสำคัญของชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ และการปกครอง ระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข รู้จักรักษาประโยชน์ส่วนรวมและของประเทศชาติ รู้จัก ความพอเพียง มีเหตุผล มีภูมิคุ้มกันในตัวที่ดี ไม่เรียนรู้ มีความรอบรู้รอบคอบ ระมัดระวัง มีคุณธรรม และมีความ ซื่อสัตย์สุจริตการฝึกอบรมอาชีพพระยาสันให้กับประชาชนในอำเภอสนม ที่มุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิตที่เน้น ส่งเสริม สนับสนุนการจัดการศึกษา และฝึกอาชีพ ตามความเหมาะสมและความต้องการของประชาชนใน ท้องถิ่น อีกทั้งให้เกิด ความสามัคคีสร้างความสมานฉันท์ภายในชุมชนและเป็นการรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพ สร้างรายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสนม ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพในชุมชน จึงได้จัดทำ หลักสูตรการทำข้าวเกรียบปากหม้อ ขึ้น

หลักการของหลักสูตร

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

จุดหมายหลักสูตร

หลักสูตรการทำขนมบ้าบิ่นมะพร้าวอ่อน มุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีให้มีศักยภาพในการ ประกอบอาชีพ และการ เรียนรู้อย่างต่อเนื่อง จึงกำหนดจุดหมายดังต่อไปนี้

๑. มีความสามารถในการประกอบอาชีพ สอดคล้องกับความสนใจ ความถนัด และเหมาะสมกับศักยภาพ ของ ตนเอง

๒. มีความรู้ความสามารถ ทักษะ ในการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบปากหม้อ

๓. มีคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยมที่ดีงาม ต่อการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบปากหม้อ

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้มองเห็นทางเลือกในการประกอบอาชีพอิสระ สำหรับผู้ว่างงาน และประชาชนผู้ สนใจในท้องถิ่น

๒. เพื่อให้ผู้ว่างงานและประชาชนผู้สนใจในท้องถิ่นสามารถประกอบอาชีพอิสระที่ฝึกอบรมได้

๓. เพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของประชาชนและชุมชนนั้นๆ

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป บ้านหนองครก หมู่ที่ ๔ ตำบลห้วยวัง อำเภอสนม จังหวัดสุรินทร์

ระยะเวลารวม ๘ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง

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..