

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง
หลักสูตร การทำข้าวเกรียบปากหม้อ จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสนม

ความเป็นมา

เนื่องจาก ศูนย์การเรียนรู้อำเภอสนม ได้ดำเนินการ จัดการจัดการศึกษาต่อเนื่อง หลักสูตรระยะสั้น กลุ่มสนใจ จำนวน ไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง หลักสูตรการทำข้าวเกรียบปากหม้อ หลักสูตร ๖ ชั่วโมง ในพื้นที่ตำบลหนองอียอ อำเภอสนม จังหวัดสุรินทร์ เพื่อให้ผู้ที่ สนใจมาร่วมฝึกอาชีพและนำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาและนำไปประกอบอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
๔. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ
- ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเล ที่ ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรมจริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำข้าวเกรียบปากหม้อ จำนวน ๖ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การบริหารจัดการ และ ช่องทางการ ประกอบ อาชีพ	๑. มีความรู้และทักษะใน การประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่ มั่นคง ๒. มีความรู้และทักษะ ใน การค้าขายแบบ ออนไลน์	๑. ความสำคัญของการ ประกอบ อาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำขนม ๓. แหล่งเรียนรู้ ๔. การตัดสินใจในการ เลือก อาชีพ	-บรรยาย	๓๐ นาที	
	๑. ความสำคัญของการ ประกอบ อาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ใน การ ประกอบอาชีพ การทำขนม ๓. แหล่งเรียนรู้ ๔. การตัดสินใจในการ เลือก อาชีพ	๑ สามารถเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การทำเกรียบปาก หม้อได้ ๒. ทราบถึงขั้นตอน และ สามารถทำเกรียบปาก หม้อได้	๑.การเตรียมวัสดุ -อุปกรณ์การ ทำข้าว เกรียบปากหม้อ ๒. ขั้นตอนการทำข้าว เกรียบ ปากหม้อ ๓. การตกแต่งและการนำ ใส่ บรรจุภัณฑ์	- การบรรยาย - การสาธิต - การปฏิบัติ	๓๐ นาที	๕ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมไทย
๒. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
๓. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน/ วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๔. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดผลและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

