

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชาการทำข้าวหมาก จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีนคร



ความเป็นมา

ตามนโยบายของสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ ส่งเสริมให้ประชาชนมีความอยู่ดีกินดีมีอาชีพที่ยั่งยืน เพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบในท้องถิ่น ประชาชนสามารถพึ่งตนเองได้โดยให้ทำ ของใช้จำเป็นทั้งเครื่องอุปโภคและเครื่องบริโภคใช้เองเพื่อให้ประชาชนสามารถลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ในครัวเรือน อีกทั้งยังเป็นการพัฒนาคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นและสามารถนำไปสู่ความเข้มแข็งของชุมชน ข้าวหมากเป็นอาหารหมักพื้นบ้านของไทย ทำจากข้าวเหนียวทั้งข้าวเหนียวธรรมดาและข้าวเหนียวดำ แต่ปัจจุบันมักไม่ค่อยเห็นข้าวหมากจากข้าวเหนียวดำ การทำข้าวหมากถือเป็นการถนอมอาหารวิธีหนึ่ง ในการทำข้าว หมากจะต้องใช้ลูกแป้งข้าวหมาก ซึ่งมีลักษณะเป็นก้อน แป้งครึ่งวงกลม สีขาวนวล น้ำหนักเบา ในลูกแป้งข้าวหมาก จะมีเชื้อราซึ่งสามารถสร้างเอนไซม์อมิเลสออกมาย่อยแป้งในข้าวเหนียวให้เป็นน้ำตาลที่ได้จากการย่อยข้าวเหนียว ข้าวหมากจัดเป็นโปรไบโอติกส์อย่างหนึ่งคืออาหารเสริมจุลินทรีย์มีชีวิตที่ก่อประโยชน์ต่อร่างกายที่อาศัยอยู่ ทำการ ปรับสมดุลของจุลินทรีย์ในร่างกาย กระตุ้นการสร้างสารต้านอนุมูลอิสระ ภูมิคุ้มกันมะเร็งช่วยระบบทางเดินอาหาร ให้ทำงานเป็นปกติและดูดซึมวิตามินดี ผลิตเม็ดเลือดแดงดีขึ้น ยับยั้งการเจริญของแบคทีเรียก่อโรค รักษาแผลใน ล ำไส้ตลอดจนเพิ่มมูลค่าของวัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชนและยังส่งเสริมให้ชุมชนนั้นมีการส่งเสริมให้ชุมชนมีอาชีพเสริม ลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ของตนเอง ชุมชนตลอดจนส่งเสริมการมีงานทำเป็นการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ให้กับ ชุมชนอีกด้วย ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ อำเภอศรีนคร ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาชุมชน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำข้าวหมากขึ้น

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้น ให้ผู้เรียนเกิดความรู้และทักษะ
๒. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียน ได้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการทำงานร่วมกับเครือข่าย

เป้าหมาย

กลุ่มผู้ทำงาน ผู้ว่างงาน ผู้มีรายได้ลดลง ผู้ที่ต้องฝีกอาชีพ ผู้ที่มีบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที
- ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง ๓๐ นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำข้าวหมาก	เพื่อให้ผู้เรียนเห็นความสำคัญของการประกอบอาชีพความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพและการตัดสินใจในการเลือกอาชีพ	-ความสำคัญของการประกอบอาชีพความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพและการตัดสินใจในการเลือกอาชีพ	-บรรยายและแลกเปลี่ยนเรียนรู้	๑ ชั่วโมง	
๒	ทักษะการประกอบอาชีพเพื่อการประกอบอาชีพ	เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวหมากตามขั้นตอนการทำข้าวหมาก	-ขั้นตอนการเตรียมการประกอบอาชีพการทำข้าวหมาก	-สาธิตและลงมือปฏิบัติ	๑ ชม.	๓ ชม.
๓	ช่องทางการจัดจำหน่าย	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสินค้าออนไลน์ - เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสินค้าออนไลน์ - เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้	- การทำข้าวหมากสูตรโบราณ - ความหมายของบรรจุภัณฑ์ - การเลือกบรรจุภัณฑ์ - การทำการค้าออนไลน์ผ่านช่องทางต่างๆ Line Facebook	- ครู กศน. ตำบลบรรยายให้ความรู้เรื่องช่องทางการจัดจำหน่ายการค้าออนไลน์และให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากแผ่นพับเรื่องการค้าออนไลน์และฝึกปฏิบัติ - ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน	๓๐ นาที	๓๐ นาที

			Instagram รวมถึงช่องทาง การค้าขาย ผ่านเว็บไซต์ E-Commerce	ข้อมูลความคิดเห็น ๓. ผู้เรียนสรุป ความรู้		
รวม					๒.๓๐ ชั่วโมง	๓.๓๐ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสาร/ใบความรู้
๒. ศึกษาดูงานแหล่งเรียนรู้
๓. สื่ออิเล็กทรอนิกส์
๔. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๕. ฝึกปฏิบัติจริง

การวัดผลประเมินผล

๑. ประเมินพฤติกรรมรวมกิจกรรมของการเข้าร่วมอบรม
๒. ประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรม


เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ


เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

ลงชื่อ  ผู้เสนอ
(นางสาวอุทัยวรรณ บุญเยี่ยม)

ลงชื่อ  ผู้เห็นชอบ
(นายอภิสิทธิ์ กาบภิรมย์)

ลงชื่อ  ผู้อนุมัติ
(นางนิตยา ภูพันนา)
ตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอศรีณรงค์
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอศรีณรงค์

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางครอง ก้อนทอง

หลักสูตร การทำข้าวหมาก จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ ๒๗ มิถุนายน ๒๕๖๖ ถึง วันที่ ๒๘ มิถุนายน ๒๕๖๖ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน บ้านรัฐราชภัฏพัฒนา ม.๖ ตำบลณรงค์ อำเภอสว่างวีรกูล จังหวัดสุรินทร์

วัน เดือน ปี	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๒๗-๒๘ มิถุนายน ๒๕๖๖	๑. วัสดุ/อุปกรณ์และ วัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสม ในการทำข้าวหมาก	๑.วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำข้าวหมาก	เรียนวันละ ๓ ชม. - ภาคทฤษฎี ๒.๓๐ ชั่วโมง - ภาคปฏิบัติ ๓.๓๐ ชั่วโมง
		๒. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความเห็น ๓.ผู้เรียนสรุปความรู้ ๑.วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำข้าวหมาก -วิธีการทำข้าวหมาก ๒.ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับ วิทยากร ๑.ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องบรรจุภัณฑ์ ๒.วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับบรรจุ ภัณฑ์ ๑.บรรยายให้ความรู้เรื่องช่องทางการจัด จำหน่าย ๒.วิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูล ความเห็น ๓.ผู้เรียนสรุปความรู้	
	๑. ความหมายของบรรจุ ภัณฑ์ ๒. วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ ๓.การเลือกบรรจุภัณฑ์		
	๑.การทำการค้า ออนไลน์ผ่านช่องทาง ต่างๆ Line Facebook		

	รวมถึงช่องทางการขาย ผ่านเว็บไซต์ E-Commerce		
--	---	--	--

ลงชื่อ นางครอง ก้อนทอง วิทยากร

()