

## แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพการทำข้าวเกรียบเห็ดจำนวน ๓ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสนม.

## กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

## ความเป็นมา

การจัดการอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพและเท่าเทียมกัน

## หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำกำหนดหลักการไว้ดังนี้

## หลักการของหลักสูตร

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

## จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในประโยชน์และความเป็นมาของการทำข้าวเกรียบเห็ด
๒. เพื่อให้เข้าใจ เกี่ยวกับวัตถุดิบในการทำข้าวเกรียบเห็ด
๓. เพื่อให้รู้วิธีการและขั้นตอนในการทำข้าวเกรียบเห็ด
๔. เพื่อเข้าใจวิธีการวางแผนการจัดการ

## กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๓. เป็นผู้มีเวลาว่าง และอดทน

## ระยะเวลารวม ๓ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	จำนวน ๑ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	๑. ทักษะการประกอบ อาชีพการทำข้าว เกรียบเห็ด -การเตรียมอุปกรณ์	๑.เพื่อให้ ผู้เรียน สามารถ เลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ได้ อย่างมี คุณภาพ	๑.การเตรียม วัสดุอุปกรณ์ ที่ใช้ในการ ทำข้าวขนม เกรียบเห็ด ๑.๑วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ ในการทำ ข้าวเกรียบ เห็ด ๑.๒ งบประมาณ ในการจัดซื้อ วัสดุอุปกรณ์ ๑.๓สถานที่ จำหน่ายวัสดุ อุปกรณ์	๑.ให้ผู้เรียน ศึกษาเนื้อหา จากใบ ความรู้ เรื่อง การเตรียม วัสดุที่ใช้ใน การทำข้าว เกรียบเห็ด ๒.วิทยากร อธิบายและ สาธิต เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ มนาการทำ ข้าวเกรียบ เห็ด ๓.ผู้เรียนและ วิทยากรร่วม สนทนา แลกเปลี่ยน ข้อมูลความ คิดเห็น ๔.ผู้เรียนและ วิทยากรสรุป ความรู้	๑	-
๒.	๒.การทำข้าวเกรียบ เห็ด	๑.เพื่อให้ ผู้เรียน สามารถบอก ส่วนผสมของ ข้าวเกรียบ เห็ดได้ ๒.เพื่อให้ ผู้เรียนสาม รถบอก ขั้นตอนการ ทำข้าว	๒.ข้าวเกรียบ เห็ด ๒.๑ส่วนผสม ของข้าว เกรียบเห็ด ๒.๒ขั้นตอน การทำข้าว เกรียบเห็ด ๒.๓ งบประมาณ การทำข้าว	๑.ให้ผู้เรียน ศึกษาเนื้อหา จากใบ ความรู้ เรื่อง การทำข้าว เกรียบเห็ด ๒.วิทยากร อธิบายและ สาธิต เกี่ยวกับการ ทำข้าว	-	๒

		เกือบเห็นได้ ๓. เพื่อให้ ผู้เรียนสามารถ ทำซ้ำ เกือบเห็น ๔. เพื่อให้ ผู้เรียน สามารถ วิเคราะห์ งบประมาณ ในการทำ ขนมาได้	เกือบเห็น	เกือบเห็น ๓. ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติการทำ ซ้ำเกือบ เห็น ๔. วิทยากร ประเมินผล การทำซ้ำ เกือบเห็น ของผู้เรียน		
--	--	---	-----------	--	--	--

### สื่อการเรียนรู้

๒. เอกสารประกอบการเรียนรู้
๓. ใบงาน
๔. ใบความรู้

### การวัดผลและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพและจบหลักสูตร

### เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐