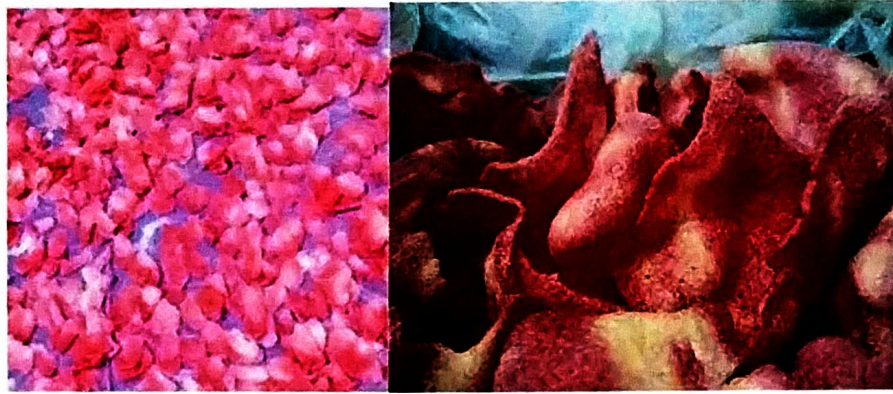


หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ



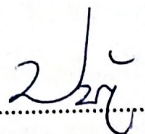
หลักสูตร การทำข้าวเกรียบเผือก
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
จำนวน 10 ชั่วโมง


สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดหนองคาย
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย
กรมส่งเสริมการเรียนรู้


หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตร
การศึกษาแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น ในรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชา การทำข้าวเกรียบเผือก
ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบทและสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอน
การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการ
พัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครู กศน.ตำบล เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็น
หลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถ
นำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวปนัดดา อุณพรมมี)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวรุชณา อินทร์มา)
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายเจริญ สอนคำหาญ)
ประธานกรรมการสถานศึกษา

วิชา การทำข้าวเกรียบเผือก
หลักสูตร 10 ชั่วโมง กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย จังหวัดหนองคาย



ความเป็นมา

ข้าวเกรียบเป็นอาหารว่างชนิดหนึ่งที่ยอมรับประทานกันอย่างแพร่หลาย ในประเทศไทยข้าวเกรียบที่ยอมรับประทานได้แก่ ข้าวเกรียบกุ้ง ข้าวเกรียบปลา ข้าวเกรียบฟักทอง ข้าวเกรียบแคروت ข้าวเกรียบเผือก เป็นต้น และยังมีการผลิตในระดับครัวเรือน ข้าวเกรียบบางชนิดทำจากแป้งผสมสารปรุงแต่งกลิ่นรส ได้แก่ กลิ่นกุ้ง กลิ่นปลาหลงไป ทำให้คุณค่าทางโภชนาการต่ำ ส่วนผสมหลักในการทำข้าวเกรียบ คือ แป้งสาลีและแป้งข้าวโพด เมื่อผลิตเป็นข้าวเกรียบจะได้ข้าวเกรียบที่มีลักษณะพองดี เผือก แคروت และฟักทอง เป็นพืชที่มีปริมาณเส้นใยอาหารสูง ข้าวกล้องเป็นข้าวที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงกว่าข้าวขัดสี มีชนิดและปริมาณกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกายสูง น้ำมันที่ผลิตจากไขมันในข้าวกล้องเป็นส่วนที่มีคุณค่ามากเนื่องจากทำหน้าที่เป็นสารกันหืนตามธรรมชาติมีประสิทธิภาพช่วยลดปริมาณคอเลสเตอรอลในเลือดได้ และมีปริมาณสูงกว่าในพืชอื่น ๆ

หลักการของหลักสูตร

1. เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ศึกษาหาความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้
2. มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและเกิดทักษะในการประกอบอาชีพจากวิทยากรผู้สอน ผู้รู้แหล่งการเรียนรู้ และเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ
3. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความคิดและทักษะเพื่อการเข้าสู่อาชีพ การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ และคุณภาพชีวิตสอดคล้องกับความพร้อมความต้องการ ความถนัด ความสนใจ และวิถีชีวิตของตนเอง ท้องถิ่น และสังคม

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการการพัฒนาอาชีพระยะเวลา

ระยะเวลา

ทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง

ปฏิบัติ จำนวน 7 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนการศึกษาพัฒนาอาชีพพระยาล้าน รูปแบบกลุ่มสนใจ

หลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชาการทำข้าวเกรียบเผือก

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวน ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำข้าวเกรียบเผือก 2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำข้าวเกรียบเผือก 2.มีความรู้ ความเข้าใจ ในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การทำปลาร้าทรงเครื่อง	1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความเป็นมาการทำข้าวเกรียบเผือก 2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - การเลือกวัตถุดิบ -การเตรียมอุปกรณ์การทำข้าวเกรียบเผือก	1. ให้ความรู้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมการ สนทนา แลกเปลี่ยนเรียนรู้	2	-
3.ขั้นตอนการทำข้าวเกรียบเผือก	3.มีความรู้และมีทักษะสามารถ วิชาการทำข้าวเกรียบเผือก และนำไปประกอบอาชีพได้	3.ขั้นตอนการทำข้าวเกรียบเผือก 3.1 การเตรียมวัตถุดิบ 1 แป้งข้าวเจ้า 2 แป้งมัน 3 แป้งข้าวโพด 4 น้ำตาล 5 เผือก 3.2 ขั้นตอนการทำข้าวเกรียบเผือก 1. ปั่นเปลือกเผือกหรือมันเทศ ให้เรียบร้อย ล้างน้ำให้สะอาด จากนั้นนำไปนึ่งจนสุก หั่นเป็นชิ้นๆ เพื่อสะดวกในการนำไปปั่น 2. นำเผือกหรือมันเทศไปปั่นรวมกับกระเทียม พริกไทย น้ำตาล เกลือและผงฟู ให้ละเอียด 3. เมื่อส่วนผสมทั้งหมดเริ่มละเอียดแล้วให้นำออกมาผสมกับแป้งมัน นวดส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน ประมาณ 10 นาที หลังจากนั้นใส่น้ำร้อนที่ผสมสีผสมอาหารลงไปค่อยๆ	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	1	5

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ การเรียนรู้	จำนวน ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>ขนาดต่ออีกประมาณ 10 นาที ให้ แบ่งข้าวเกรียบเริ่มเหนียวเป็นเนื้อ เดียวกัน</p> <p>4. นำแบ่งข้าวเกรียบที่ขนาด เรียบร้อยแล้วปั้นเป็นแท่งกลมยาว ห่อด้วยใบตองเพื่อไม่ให้แบ่งข้าว เกรียบติดกันเวลานึ่ง</p> <p>5. นำแบ่งข้าวเกรียบที่ปั้นเรียบร้อยแล้ว แล้วใส่ซึ้งเพื่อนำไปนึ่งประมาณ 2 ชั่วโมง</p> <p>6. เมื่อครบ 2 ชั่วโมง ปิดแก๊ส รอให้ แบ่งข้าวเกรียบเย็น จากนั้นนำไป เข้าตู้แช่แข็ง ประมาณ 3 วัน</p> <p>7. เมื่อครบ 3 วัน นำแบ่งข้าว เกรียบออกมาหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ แล้วนำไปตากแดด ให้อีกประมาณ 3 แดด (ตากแดดเฉพาะตอน กลางวัน ตากไว้ 3 วัน) จากนั้น สามารถนำไปทอดรับประทานหรือ เพื่อเตรียมจำหน่ายได้เลย</p>			
4. สรุป อภิปราย	<p>1. สรุป อภิปราย</p> <p>2. สรุป ประเมินความรู้ ความเข้าใจ</p> <p>3. ซักถาม ตอบข้อสงสัย</p>	-	- แลกเปลี่ยนเรียนรู้	2	-

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้ การทำข้าวเกรียบเผือก
2. วัสดุในการทำข้าวเกรียบเผือก
3. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ

การวัดผลประเมินผล

1. สังเกตการณ์ฝึกปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมาย
2. การสังเกตจากชิ้นงาน
3. ผลงานที่เสร็จสมบูรณ์
4. การนำเสนอผลงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรการศึกษาออกโดยสถานศึกษา