



สกร.อำเภอเมืองหนองคาย

หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพ เพื่อการมีงานทำ


หลักสูตร การทำข้าวเกรียบ 3 สี
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
จำนวน 10 ชั่วโมง


ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดหนองคาย

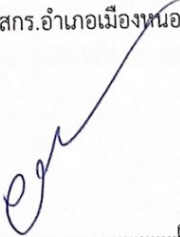
หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตร การศึกษาแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น ในรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชา การทำข้าวเกรียบ 3 สี ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบทและสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอน การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการ พัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครูศูนย์การเรียนรู้ตำบล เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถ นำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป


ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นายศิริวิทย์ ทับอาษา)
ครู ทรช.


ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวรุชปา อินทร์มา)
ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอเมืองหนองคาย


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

วิชา การทำข้าวเกรียบ 3 สัปดาห์
หลักสูตร 10 ชั่วโมง กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย จังหวัดหนองคาย



ความเป็นมา

ข้าวเกรียบเป็นอาหารว่างชนิดหนึ่งที่ยอมรับประทานกันอย่างแพร่หลาย เกรียบปลามีชื่อเรียกว่าสำหรับในประเทศไทยข้าวเกรียบที่ยอมรับประทานได้แก่ ข้าวเกรียบกุ้ง ข้าวเกรียบปลา ข้าวเกรียบฟักทอง ข้าวเกรียบแครอท ข้าวเกรียบเผือก เป็นต้น และยังมีการผลิตในระดับครัวเรือน ข้าวเกรียบบางชนิดทำจากแป้งผสมสารปรุงแต่งกลิ่นรส ได้แก่ กลิ่นกุ้ง กลิ่นปลาสดไป ทำให้คุณค่าทางโภชนาการต่ำ ส่วนผสมหลักในการทำข้าวเกรียบ คือ แป้งสาลีและแป้งข้าวโพด เมื่อผลิตเป็นข้าวเกรียบจะได้ข้าวเกรียบที่มีลักษณะพองดี แครอทและฟักทอง เป็นพืชที่มีปริมาณเส้นใยอาหารสูง ข้าวกล้องเป็นข้าวที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงกว่าข้าวขัดสี มีชนิดและปริมาณกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกายสูง น้ำมันที่ผลิตจากไขมันในข้าวกล้องเป็นส่วนที่มีคุณค่ามาก เนื่องจากทำหน้าที่เป็นสารกันหืนตามธรรมชาติมีประสิทธิภาพช่วยลดปริมาณคอเลสเตอรอลในเลือดได้ และมีปริมาณสูงกว่าในพืชอื่น ๆ

หลักการของหลักสูตร

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

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการการพัฒนาอาชีพระยะเวลา

ระยะเวลา

ทฤษฎี จำนวน 4 ชั่วโมง

ปฏิบัติ จำนวน 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวน ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
การทำข้าวเกรียบ 3 สี	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำข้าวเกรียบ 3 สี ได้อย่างถูกต้อง</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุในการทำข้าวเกรียบ 3 สี ได้</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกวัสดุอุปกรณ์ในการทำข้าวเกรียบ 3 สี ได้</p>	<p>1.การจัดเตรียมและการใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำข้าวเกรียบ 3 สี</p> <p>2.วัสดุในการทำข้าวเกรียบ 3 สี</p> <p>2.1 แป้งเอนกประสงค์</p> <p>2.2 สีผสมอาหาร</p> <p>2.3 ปลาทუნ่า</p> <p>2.4 ผงปรุงรส</p>	<p>1.วิทยากรอธิบายพร้อมเอกสาร สื่อ เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพและแนวทางการเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบ 3 สี</p> <p>2.ผู้เรียนศึกษาและหาข้อในการเรียนรู้ การประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบ 3 สี</p>	1	-
	<p>4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำข้าวเกรียบ 3 สี ได้</p>	<p>4.วิธีการการทำข้าวเกรียบ 3 สี</p> <p>4.1 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุในการทำข้าวเกรียบ</p> <p>4.1.1 การทำข้าวเกรียบปลาทูน่า</p> <p>4.1.1.1 เตรียมปลาทูน่าบดให้ละเอียดผสมแป้งสาลี เอนกประสงค์และใส่เครื่องปรุงผสมให้เข้ากัน แบ่งแบ่งเป็น 3 ส่วน</p> <p>4.1.1.2 นำแป้งที่แบ่งไว้ มาผสมสีผสมอาหาร 3 สี เหลือง ชมพู ขาว</p> <p>4.1.1.3 นำส่วนผสมที่พร้อมไปนึ่ง โดยกำหนดความร้อน 60</p>	<p>3.วิทยากรอธิบาย แนะนำ เพื่อให้ฝึกปฏิบัติได้</p>	1	6

		<p>องศา จับเวลา 30 นาที ใช้ส้อมจิ้มเพื่อดูว่าแป้งสุกแล้ว ยกออกพักให้เย็น ทิ้งไว้ให้ความร้อนระเหยน้ำแป้งที่นิ่งแซในตู้เย็น 1 ชั่วโมง</p> <p>4.1.1.4 นำแป้งออกจากตู้เย็น ใช้มีดหั่นบางๆ จนครบทั้ง 3 สี</p> <p>4.1.1.5 นำแป้งที่หั่นไปตากแดด 1 วัน</p> <p>4.1.1.6 นำข้าวเกรียบที่ได้ มาทอดให้พอง โดยตั้งอุณหภูมิความร้อน ที่ 50 องศาจะได้ข้าวเกรียบที่พอก กรอบนานและไม่เหนียว</p>			
	5.สามารถนำความรู้และทักษะจากการทำข้าวเกรียบ 3 สี ไปใช้ในการประกอบอาชีพ	5.การนำความรู้และทักษะจากการทำข้าวเกรียบ 3 สี ที่เก็บไว้ได้นานและมีรสชาติอร่อย	5.ความรู้ ทักษะการเก็บรักษาข้าวเกรียบ 3 สี ให้เก็บไว้ได้นานและมีรสชาติอร่อย	1	
สรุป อภิปราย ผล	1สรุป อภิปราย แลกเปลี่ยน 2.ประเมิน ความรู้ ความเข้าใจ3.ซักถาม ตอบ ข้อสงสัย		-แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้ การทำข้าวเกรียบ 3 สี
2. วัสดุในการทำข้าวเกรียบ 3 สี
3. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ

การวัดผลประเมินผล

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

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรการศึกษาออกโดยสถานศึกษา