

หลักสูตรอาชีพการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ จำนวน 3 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอxxxxxxxxxx

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☐ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☒ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
☐ กลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพช่างพื้นฐาน

ความเป็นมา

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.2554 ได้กำหนดจุดมุ่งหมายสำคัญในการพัฒนาคนไทยให้ได้รับการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ประกอบกับการเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์ปัจจุบันและอนาคต ทั้งด้านประชากร การเมืองการปกครอง สังคม เศรษฐกิจ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อม รวมทั้งการเชื่อมโยงสังคมเศรษฐกิจภูมิภาคอาเซียน ระดับภูมิภาคและระดับโลก จึงจำเป็นที่จะต้องจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายประชาชนได้รับการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงของโลก ทั้งด้านการพัฒนาอาชีพ การพัฒนาทักษะชีวิต และการพัฒนาสังคมและชุมชน ซึ่งจำเป็นต้องใช้วิธีการและรูปแบบที่หลากหลายตามความต้องการและความสนใจของประชาชนทุกกลุ่ม ช่วงวัย โดยเน้นกระบวนการคิดเพื่อแก้ปัญหาในชีวิตประจำวันตามหลักปรัชญาคิดเป็นและหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง กรมส่งเสริมการเรียนรู้ จึงได้กำหนดนโยบายด้านการจัดการศึกษาต่อเนื่องโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อมุ่งจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาการงานและอาชีพให้มีความสำคัญกับการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาในระดับพื้นฐาน ระดับกึ่งฝีมือ และระดับฝีมือที่สอดคล้องกับสภาพและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย มุ่งให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือเพิ่มพูนรายได้ ทั้งนี้มีการพัฒนาหลักสูตรและวิธีการ ที่หลากหลายและทันสมัย สามารถให้บริการได้อย่างทั่วถึง และจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิตให้แก่ ทุกกลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความสามารถในการจัดการชีวิตของตนเองให้อยู่ในสังคมอย่างมีความสุข รวมทั้ง การใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเอง ครอบครัว และชุมชน ด้วยรูปแบบการประชุมสัมมนา การจัดเวทีแลกเปลี่ยนความรู้ รูปแบบอื่นๆ ที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย โดยเน้นการสร้างจิตสำนึกความเป็นประชาธิปไตย ความเป็นพลเมืองดี เศรษฐกิจชุมชน และการอนุรักษ์พัฒนาธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ตลอดจนการจัดการศึกษาต่อเนื่องหลักสูตรเชิงบูรณาการเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืนตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง และพัฒนาระบบคลังหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องให้ได้มาตรฐานและสะดวกต่อการใช้งาน เพื่อสนับสนุนการจัดการศึกษาของสถานศึกษาและภาคีเครือข่าย

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรอาชีพการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ เป็นหลักสูตรที่เกิดจากความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย จากการสำรวจความต้องการที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชน อีกทั้งสามารถใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ การทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ ยังสามารถประกอบเป็นอาชีพเสริม และสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และสร้างทักษะในการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลดรายจ่าย เสริมสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้อื่นได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตรอาชีพการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ 3 ชั่วโมง แบ่งเป็น

ภาคทฤษฎี จำนวน 30 นาที

ภาคปฏิบัติ จำนวน 2 ชั่วโมง 30 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความสำคัญและความรู้เบื้องต้นในการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ	เพื่อให้ผู้เรียนบอกถึงความสำคัญและได้รับความรู้เบื้องต้นในเรื่องของการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ	ความรู้เบื้องต้นในการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องเบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ	15 นาที	-
2.	วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ	เพื่อให้ผู้เรียนเลือกและจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์สำหรับการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อได้	วัสดุอุปกรณ์และการจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ	15 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	วิธีการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อได้	ขั้นตอนการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ	1. วิทยากรบอกถึงขั้นตอนการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ 2. วิทยากรสาธิตวิธีการทำขนม 3. ผู้เรียนลงมือฝึกปฏิบัติ	-	2 ชั่วโมง 30 นาที

สื่อการเรียนรู้

1. วัสดุที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ
2. แผ่นพับ/ใบความรู้

การวัดผลและประเมินผล

1. การสังเกต การสอบถาม
2. ผลงาน ชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตามเกณฑ์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพเป็นไปตามเกณฑ์

แผนการจัดการเรียนสอนต่อเนื่อง

วิทยากร..... ☒ กลุ่มสนใจ ☐ กลุ่มชั้นเรียน ☐ รายบุคคล
 หลักสูตร.....การทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อจำนวน๓.....ชั่วโมง (เรียนวันละ.....๓.....ชั่วโมง)
 วันที่.....เวลาเรียน๐๙.๐๐-๑๒.๐๐... น.
 สถานที่จัดการเรียน.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	09.00-12.00 น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องความสำคัญและความรู้เบื้องต้นในการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ	3 ชม.
		วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ	
		วิทยากรบอกถึงขั้นตอนการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ สาธิตวิธีการทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ และให้ผู้เรียนลงมือฝึกปฏิบัติทำขนมข้าวเกรียบปากหม้อ	

ลงชื่อ.....วิทยากร
 (.....)
 วันที่...../...../.....

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม