

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำข้าวเกรียบผักและผลไม้ จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์ศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอคำชะอี
๒๕๖๒-๒๕๖๓

ความเป็นมา

อาชีพการทำข้าวเกรียบสมุนไพร เป็นอาชีพอิสระที่ผู้เรียนสามารถทำเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพรองได้ เนื่องจากเป็นอาชีพที่ผู้สนใจสามารถเรียนรู้ได้ การทำข้าวเกรียบสมุนไพร เป็นอาชีพที่ต้องใช้ฝีมือและทักษะในการประกอบอาชีพโดยผู้ที่จะทำอาชีพนี้ต้องเรียนรู้และฝึกปฏิบัติจริงจึงจะสามารถเรียนรู้ได้อย่างถูกต้อง จากนโยบาย การยกระดับการฝึกอบรมอาชีพ เพื่อผลิตกำลังคนที่มีศักยภาพในการแข่งขัน รองรับการเข้าสู่ระบบการค้าเสรีของประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน พัฒนาระบบการจัดการเรียนรู้ และการฝึกอบรมที่เน้นการปฏิบัติ การฝึกประสบการณ์อาชีพจากการปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้อง มีทักษะและเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ สามารถนำไปประกอบอาชีพได้จริง พัฒนาศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนให้เป็นศูนย์ฝึกอบรม สาธิตแสดง จำหน่าย และกระจายสินค้า การประสานการดำเนินงานกับศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนและแหล่งเรียนรู้

สถานศึกษาได้เน้นการมีส่วนร่วมในการจัดการศึกษาของชุมชน มุ่งสร้างโอกาสและให้บริการการเรียนรู้อย่างหลากหลายวิธี สนองตอบความต้องการและเสนอทางเลือกในการพัฒนาตนเองอันจะนำไปสู่การพัฒนาแบบพึ่งพาตนเองได้ และส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้ที่เน้นการปฏิบัติจริง มีการเชื่อมโยงความสัมพันธ์ระหว่างหลักสูตรกับวิถีชีวิตของรับบริการ โดยเน้นการศึกษาหาความรู้ด้วยตนเอง ปฏิบัติค้นคว้าข้อมูลข่าวสาร สื่อการเรียนรู้จากแหล่งวิทยาการต่าง ๆ ในชุมชน มีการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ระหว่างผู้รับบริการและบุคคลในชุมชน เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งมีผลให้เกิดการหมุนเวียนข่าวสารข้อมูลระหว่างกลุ่มบุคคลในชุมชน จึงเป็นศูนย์กลางการเรียนรู้และให้บริการด้านหลักสูตร สื่อ กิจกรรมการเรียนรู้ วิทยากร ข่าวสารข้อมูล เพื่อสร้างความเข้มแข็งทางความรู้ให้กับชุมชน อีกทั้งยังเป็นศูนย์กลางการแนะแนวทางการศึกษา มุ่งสร้างโอกาส ส่งเสริมอาชีพอย่างต่อเนื่องและให้บริการการเรียนรู้ที่หลากหลายเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้เข้าฝึกอบรมให้มีความสามารถในการประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความต้องการและบริบทของพื้นที่ โดยส่งเสริมการเรียนรู้ที่เน้นการปฏิบัติจริง

สถานศึกษาได้สำรวจความต้องการในด้านการจัดการศึกษาต่อเนื่อง ด้านการส่งเสริมอาชีพ โดยได้สำรวจและสอบถามความต้องการของประชาชนในพื้นที่ พบว่ามีประชาชนที่สนใจด้านอาชีพ รูปแบบกลุ่มสนใจ เพื่อฝึกฝนพัฒนาตนเองให้มีความรู้และทักษะด้านการประกอบอาชีพ จึงจะจัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) หลักสูตร การทำข้าวเกรียบผักและผลไม้ให้กับประชาชนที่สนใจและผู้ประกอบอาชีพ มีความรู้และทักษะ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำข้าวเกรียบได้และพัฒนาตนเองไปสู่ช่องทางการประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับครอบครัวต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่มุ่งพัฒนาความรู้ความสามารถความเข้าใจตลอดจนเกิดทักษะด้านอาชีพและเจตคติแก่ผู้เรียนและผู้สนใจทั่วไปนำไปประกอบการตัดสินใจตามความถนัดความสนใจเรื่องอาชีพหรือปรับปรุงส่งเสริมอาชีพที่ทำอยู่แล้วให้ดียิ่งขึ้น

๒. เป็นหลักสูตรที่สนองตอบความต้องการของท้องถิ่น สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

๓. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาปฏิบัติไปกับการฝึกปฏิบัติจริง

๔. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านเนื้อหา สาระ การจัดกระบวนการเรียนรู้ การวัดผลประเมินผล

๕. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพ
๖. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนทั้งหมด	จำนวน	๖	ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี	จำนวน	๒	ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ	จำนวน	๔	ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้ สื่อทางอินเทอร์เน็ต เทคโนโลยีศึกษาจาก Website
๒. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ
๓. ศึกษาจากผู้รู้ ภูมิปัญญาการศึกษาต่อเนื่อง และแหล่งการเรียนรู้ ฯลฯ เช่น สื่อเอกสาร เอกสารประกอบการเรียนรู้เรื่องงานช่างผ้าแพดาน ใบงาน ใบความรู้

การวัดและประเมินผล

ระบุสิ่งที่จะประเมินและวิธีการประเมินผล มีการวัดและประเมินผลด้วยวิธีใด จะต้องประเมินอะไร เพื่อตรวจสอบผลว่าบรรลุตามจุดมุ่งหมายและจุดประสงค์การเรียนรู้ที่กำหนดไว้หรือไม่ และกำหนดด้วยว่าจะใช้วิธีประเมินผลอย่างไร ใช้เครื่องมืออะไร เช่น การสังเกต การทดสอบ การวัดจากชิ้นงาน เป็นต้น วิธีการวัดและประเมินผล ได้แก่

๑. ประเมินความรู้ความสามารถ ทักษะ ด้วยการสอบถาม ทดสอบ แสดงขั้นตอนและปฏิบัติจริง
๒. ประเมินผลงานที่ปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

ระบุเงื่อนไขของการจบหลักสูตรวิชาชีพที่เรียน เช่น

๑. ต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่ได้มาตรฐานตามหลักสูตร

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตร การทำข้าวเกรียบปากและผลไม้ จำนวน ๒ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.ช่องทาง การประกอบอาชีพ การทำข้าว เกรียบปากและผลไม้	๑. บอกและอธิบายความสำคัญใน การประกอบอาชีพการทำข้าว เกรียบปากและผลไม้ ๒. บอกองค์ประกอบของการ ประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบ ปากและผลไม้ ๓. บอกความต้องการในการ ตัดสินใจเลือกเข้ารับการฝึกอาชีพ และตัดสินใจประกอบอาชีพการ ทำข้าวเกรียบปากและผลไม้ ๔. บอกสถานที่ที่เป็นแหล่งเรียนรู้ และภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำข้าว เกรียบปากและผลไม้	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการ ทำข้าวเกรียบปากและผลไม้ ๒. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพ การทำข้าวเกรียบปากและผลไม้ในด้าน - การลงทุน - วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ - การตลาด - กระบวนการผลิต - การขนส่ง - แหล่งวัตถุดิบ - การผลิตชิ้นงานหลากหลายต่าง ๆ ๓. การตัดสินใจเลือกรูปแบบ วิธีการ ประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบปากและ ผลไม้ตามความต้องการของผู้เรียน เช่น การเป็นเจ้าของกิจการ การดำเนินการทำ ข้าวเกรียบปากและผลไม้เองทุกขั้นตอน หรือ การรับจ้าง เป็นต้น	๑.ครูและผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ ICT สถาน ประกอบการ แหล่งวัตถุดิบ สื่อของจริง ภูมิปัญญา ท้องถิ่น สื่อบุคคลในชุมชน และนำข้อมูลมาวิเคราะห์ เพื่อนำข้อมูลมาพิจารณาตัดสินใจเลือกรูปแบบ วิธีการ ประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบผลไม้ที่มีความ สอดคล้องเป็นไปตามความต้องการของผู้เรียน ๒. ทักตนศึกษา และศึกษาข้อมูลจากสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับ การลงทุน วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ การตลาด กระบวนการผลิต การ ขนส่ง แหล่งวัตถุดิบ การผลิตชิ้นงานหลากหลายต่าง ๆ ผลกระทบต่อชุมชน และสิ่งแวดล้อม การมีส่วนร่วม กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาชีพ ๓. นำข้อมูลจากการศึกษาข้อมูล จากแหล่งเรียนรู้และ สื่อต่าง ๆ มาวิเคราะห์เพื่อนำมาเป็นข้อมูลในการ ตัดสินใจเลือกฝึกทักษะอาชีพและตัดสินใจเลือก ประกอบอาชีพ ๔. ตัดสินใจที่จะเข้าสู่การฝึกทักษะอาชีพและเข้าสู่การ ปฏิบัติจริงในการทำข้าวเกรียบปากและผลไม้	๓๐ นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. ทักษะอาชีพ การทำข้าว เกรียบบั๊กและ ผลไม้	๑. เพื่อจัดเตรียมสถานที่ในการทำ ปาตองโกได้สะดวกและเหมาะสม ๒. เพื่อจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และ เครื่องมือที่ใช้ในการทำข้าวเกรียบบั๊ก และผลไม้ได้ถูกต้อง ๓. เพื่อคัดเลือกรสดี หนานาที่จะนำมา ผลิตเป็นชิ้นงานได้เหมาะสมและ ถูกต้อง ๔. เพื่อออกแบบลวดลายในชิ้นงาน ได้หลากหลายรูปแบบ ๕. ประกอบตกแต่งให้เป็นชิ้นงาน ที่สวยงามตามที่กำหนดให้ได้	๑. เตรียมการประกอบอาชีพ ๑.๑ เตรียมสถานที่ ๑.๒ เตรียมวัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ ๒. ชิ้นการผลิต ๒.๑ ผสมแป้ง การนวดแป้ง การนี้้ง ๒.๒ หวดขนม ๒.๓ บรรจุภัณฑ์	๑. ทบทวนความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำ ข้าวเกรียบบั๊กและผลไม้ ตามองค์ประกอบที่เกี่ยวข้อง ๒. ศึกษาแหล่งเรียนรู้ และภูมิปัญญาท้องถิ่นในด้านการ ทำข้าวเกรียบบั๊กและผลไม้ ๓. จัดทำแผนการเรียนรู้ การฝึกทักษะ และการผลิต ข้าวเกรียบบั๊กและผลไม้ ๔. ดำเนินการจัดการเรียนรู้และฝึกทักษะอาชีพตาม หลักสูตร และตามแผนการเรียนรู้ ๕. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันจัดกระบวนการเรียนรู้ ๖. จัดบันทึกผลการเรียนรู้ (แฟ้มสะสมงาน) ๗. ดำเนินการจัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด		๔ ชั่วโมง
๓. การบริหาร จัดการอาชีพ การทำข้าว เกรียบบั๊กและ ผลไม้	๑. อธิบายการบริหารจัดการใน การทำข้าวเกรียบบั๊กและผลไม้ได้ ๒. อธิบายการจัดการตลาดในการ ประกอบอาชีพ การจำหน่ายข้าว เกรียบบั๊กและผลไม้ได้ ๓. อธิบายการบริหารจัดการความ เสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำ ข้าวเกรียบบั๊กและผลไม้ได้	๑. การบริหารจัดการในการทำข้าว เกรียบบั๊กและผลไม้ ๑.๑ การจัดการควบคุมคุณภาพของ ชิ้นงานที่ผลิตออกมา ๑.๒ การใช้นวัตกรรม และเทคโนโลยีใน การออกแบบชิ้นงาน ๑.๓ การลดต้นทุนการทำข้าวเกรียบบั๊ก และผลไม้	๑. บริหารจัดการอาชีพการทำข้าวเกรียบบั๊กและผลไม้ ๑.๑ สํารวจและศึกษาแหล่งจัดตลาด วัสดุ อุปกรณ์ และการใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติ และ ทุนจากแหล่งต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพ การทำข้าวเกรียบบั๊กและผลไม้ ๑.๒ การกำหนด และการควบคุมคุณภาพของ ชิ้นงาน ๑.๓ ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตชิ้นงาน	๑ ชั่วโมง	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๒. การจัดการตลาดในการประกอบอาชีพ การจำหน่ายการทำข้าวเกรียบฝักและผลไม้ - การประชาสัมพันธ์ - การส่งเสริมการขาย - การกระจายสินค้า ๓.๑ การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบฝักและผลไม้ ๑) ค่าใช้จ่าย ๒) ผลกำไร ๓) คู่แข่งขัน ๔) กฎหมายที่เกี่ยวข้อง ๓.๒ การแก้ปัญหาความเสี่ยง	๑.๔ การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยงในการประกอบอาชีพ ๒. การบริหารจัดการ การตลาด ๒.๑ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนภายในประเทศ และต่างประเทศ ๒.๒ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการผลิตชิ้นงาน ๒.๓ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการ การตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า		
๔. โครงการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบฝักและผลไม้	๔.๑ สามารถบอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบฝักและผลไม้ ได้ ๔.๒ สามารถบอกประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบฝักและผลไม้ได้	๔.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพทำข้าวเกรียบฝักและผลไม้ ๔.๒ ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบฝักและผลไม้ ๔.๓ องค์ประกอบของโครงการทำข้าวเกรียบฝักและผลไม้ ๔.๔ การเขียนโครงการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบฝักและผลไม้	๔.๑ ผู้สอนจัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ ๔.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็น	๓๐ นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	๔.๓ สามารถยกองค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบฝักและผลไม้ได้ ๔.๔ สามารถอธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบฝักและผลไม้ได้ ๔.๕ สามารถอธิบายลักษณะการเขียนโครงการที่ตามองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ ๔.๖ สามารถเขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้อง ๔.๗ สามารถประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพได้	๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำข้าวเกรียบฝักและผลไม้	แนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง ๔.๓ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ ๔.๔ กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติโครงการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ ๔.๕ จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง ๔.๖ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป		

ลงชื่อ.....ผู้เสนอ
(นางสาวจิราภรณ์ แฉียงแรง)
ตำแหน่ง ครู กศน. ตำบล
ปฏิบัติหน้าที่ เจ้าหน้าที่งานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ
(นางประภาดา อินทยศ)
ตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน. อำเภอคำชะอี

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ
(นายสมเจตน์ สวาสศรี)
ตำแหน่ง ผู้อำนวยการสำนักงาน กศน. จังหวัดมุกดาหาร