แบบ พต.3

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
ชื่อหลักสูตร การทำขนมข้าวโปง จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดพิจิตร

ความเป็นมา

ข้าวโปง หรือ ข้าวแดกงา คือ เป็นขนมหวานที่มีลักษณะแตกต่างกันไปตามแต่ละท้องถิ่น เกิดขึ้นจากภูมิปัญญา และวิธีทำรวมถึงการเรียกขานชื่อขนมนี้ก็อาจจะเรียกแตกต่างกันไปแต่เป็นขนมชนิดเดียวกัน วิธีการทำขนมชนิดนี้ก็ใช้แป้งข้าวเหนียว หรือบางที่ก็จะใช้ข้าวเหนียวมาตำจนเป็นเนื้อละเอียดผสมเกลือเล็กน้อย บางท้องถิ่นก็จะใส่ไส้เป็นน้ำตาลอ้อยห่อยัดเข้าไปข้างในเนื้อแป้งข้าวเหนียวที่เตรียมไว้ แล้วคลุกด้วยงาดำงาขาว อาจโรยด้วยมะพร้าวหรือไม่ก็ได้แต่ขนมชนิดนี้ประกอบด้วยสารอาหารคุณค่ามากมาย พลังงานจากข้าวเหนียว และความหอมหวานจากน้ำตาลอ้อยทำให้ได้ทานได้อย่างเพลิดเพลิน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก ได้สืบสานการทำขนมข้าวโปง เป็นขนมขึ้นชื่อของชาวอำเภอบางมูลนาก และเพื่ออนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น สืบสานวัฒนธรรมประเพณี ที่กำลังจะเลือนหายไป จึงได้ส่งเสริมและสนับสนุน ให้กลุ่มเป้าหมายประชาชนทั่วไป ในพื้นที่อำเภอบางมูลนาก ได้ฝึกทักษะการทำขนมข้าวโปง เพื่อเป็นการสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ให้ประชาชน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้มีผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่งคง

๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมี คุณธรรม จริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

๔. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตร การทำขนมข้าวโปง จำนวน ๖ ชั่วโมง ดังนี้

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวโปง	๑. บอกความสำคัญใน การประกอบอาชีพการทำขนมข้าวโปง ได้	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อเล็ก ทรอนิกส์สถานประกอบการ สื่อบุคล ในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความ เป็นไปได้ในชุมชน	๑ ชม.	-
		๒. บอกความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพการทำขนมข้าวโปง ได้	๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	๒. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือก ประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูล ต่างๆ		
		๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบ อาชีพการทำขนมข้าวโปง ได้	๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจ	๓. ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก		
		๔. บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวโปง ได้	๔. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ	๔. กำหนดทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและ มีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ ๕ ด้าน ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศ ภูมิ ประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิปวัฒนธรรม และวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวโปง	๑. บอกประวัติของการทำขนมขนมข้าวโปง ได้	๑. ประวัติของขนมข้าวโปง	๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติของการทำขนมข้าวโปง	-	๔ ชม.
		๒. บอกอุปกรณ์การทำขนมข้าวโปง ได้	๒. อุปกรณ์การทำขนมข้าวโปง	๒. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำขนมข้าวโปง		
		๓. บอกวิธีการทำขนมข้าวโปง ได้	๓. วิธีการทำขนมข้าวโปง ๓.๑ การเลือกวัตถุดิบ ๓.๒ แหล่งจำหน่ายสินค้า ๓.๓ รูปแบบการทำขนมข้าวโปง	๓. จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนมข้าวโปง วิธีการทำและฝึกปฏิบัติการทำขนมข้าวโปงแบบใช้แป้งสำเร็จรูป และการทำแบบโบราณตำข้าวเหนียว		
		๔. การบรรจุหีบห่อ	๔. การบรรจุหีบห่อ	๔. จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุ อุปกรณ์ และบรรจุหีบห่อ		
๓.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวโปง	๑. สามารถคิดคำนวณต้นทุนการผลิต และการกำหนดราคาขายการส่งเสริมการขายได้	๑. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย	๑. ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม และดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย	๑ ชม.	
			๒. การถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๒. ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของ เศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔		

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารใบความรู้ประกอบการบรรยายและสาธิตอาชีพ
๒. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
๓. สื่อ Youtube

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม