

หลักสูตร การทำข้าวเกรียบปากหม้อ จำนวน 6 ชั่วโมง
ด้านอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร

ข้าวเกรียบปากหม้อ เป็นอาหารว่างที่ทำและรับประทานกัน มีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย คือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำ ที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทานที่ปราณีตบรรจงของการทำข้าวเกรียบปากหม้อแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของการทำข้าวเกรียบปากหม้อชนิดนั้นๆ ข้าวเกรียบปากหม้อ ที่เราค้นเคยกันอยู่ เป็นอาหารว่างสำหรับทานเล่น อร่อยถูกปาก ข้าวเกรียบปากหม้อเป็นอาหารว่างที่หาทานง่าย ราคาไม่แพง ที่สำคัญยังทำง่ายอีกด้วย

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะ ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการทำข้าวเกรียบปากหม้อ
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้วิชาการทำข้าวเกรียบปากหม้อ ไปสร้างรายได้ในการประกอบอาชีพได้
3. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน	6 ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพเกี่ยวกับการทำข้าวเกรียบปากหม้อ	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบปากหม้อ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบปากหม้อ - ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบปากหม้อ - ลักษณะของผู้บริโภค - แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบปากหม้อ - ทิศทางการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบปากหม้อ	1. อธิบายเนื้อหา 2. วิเคราะห์ให้ความรู้	30 นาที	
2.	ทักษะการประกอบอาชีพ	2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้วิชาข้าวเกรียบปากหม้อ ไปสร้างรายได้ในการประกอบอาชีพได้	2.1 ผู้เรียนศึกษาใบความรู้ การทำข้าวเกรียบปากหม้อ 2.2 วิธีการจัดเตรียมสถานที่ในการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบปากหม้อได้ถูกต้อง 2.3 ขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำข้าวเกรียบปากหม้อได้ถูกต้อง 2.4 ขั้นตอนการทำข้าวเกรียบปากหม้อ ถูกต้องตามขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน	1. วิเคราะห์ให้ความรู้ 2. ลงมือปฏิบัติ 3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน	30 นาที	4 ชั่วโมง
3.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ	1. สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพข้าวเกรียบปากหม้อ 1.1 การจัดการเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพข้าวเกรียบปากหม้อ 1.2 การคิดคำนวณต้นทุนข้าวเกรียบปากหม้อ 1.3 การวางแผนการผลิต	1. วิเคราะห์ให้ความรู้ 2. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน	1 ชั่วโมง	

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. ใบงาน/แบบทดสอบ

การวัดและประเมินผล

1. การฝึกปฏิบัติจริง
2. ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงานจากการฝึกปฏิบัติ