

หลักสูตรการทำขนมข้าวโป่ง จำนวน 4 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก

ความเป็นมา

ข้าวโป่ง หรือ ข้าวแดกงา คือ เป็นขนมหวานที่มีลักษณะแตกต่างกันไปตามแต่ละท้องถิ่น เกิดขึ้นจากภูมิปัญญา และวิธีทำรวมถึงการเรียกขานชื่อขนมนี้ก็อาจจะเรียกแตกต่างกันไปแต่เป็นขนมชนิดเดียวกัน วิธีการทำขนมชนิดนี้ก็ใช้แป้งข้าวเหนียว หรือบางที่ก็จะใช้ข้าวเหนียวมาตำจนเป็นเนื้อละเอียดผสมเกลือเล็กน้อย บางท้องถิ่นก็จะใส่ใส่น้ำตาลอ้อยหอยัดเข้าไปข้างในเนื้อแป้งข้าวเหนียวที่เตรียมไว้ แล้วคลุกด้วยงาดำขาว อาจโรยด้วยมะพร้าวหรือไม่ก็ได้แต่ขนมชนิดนี้ประกอบด้วยสารอาหารคุณค่ามากมาย พลังงานจากข้าวเหนียว และความหอมหวานจากน้ำตาลอ้อยทำให้ได้ทานได้อย่างเพลิดเพลิน

สกร.ระดับอำเภอบางมูลนาก ได้สืบสานการทำขนมกระยาสารท เป็นขนมขึ้นชื่อของชาว อำเภอบางมูลนาก และเพื่ออนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น สืบสานวัฒนธรรมประเพณี ที่กำลังจะเลือนหายไป จึงได้ส่งเสริมและสนับสนุน ให้กลุ่มเป้าหมายประชาชนทั่วไป ในพื้นที่อำเภอบางมูลนาก ได้ฝึกทักษะการทำขนมข้าวโป่งเพื่อเป็นการสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ให้ประชาชน

หลักสูตรของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

- เพื่อให้มีผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้
1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรม จริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

วิธีการจัดการเรียนรู้

รูปแบบกลุ่มสนใจ

ระยะเวลา

จำนวน 4 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมข้าวโป่ง หลักสูตร 4 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวโป่ง	1. บอกความสำคัญใน การประกอบอาชีพการทำขนมข้าวโป่ง ได้ 2. บอกความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพการทำขนมข้าวโป่ง ได้ 3. บอกและหาแหล่ง เรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวโป่ง ได้ 4. บอกทิศทางการ พัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวโป่ง ได้	1. ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพ 3. แหล่งเรียนรู้การ ประกอบอาชีพธุรกิจ 4. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อเล็ก ทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อบุคคล ในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และ ใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความ เป็นไปได้ในชุมชน 2. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูล ต่างๆ 3. ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจ เลือก 4. กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบ อาชีพ โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และ มีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิ ประเทศและทำเลที่ตั้ง ศีพวัฒนธรรม และวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์	30 นาที	

[illegible]

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวโป่ง	1. สามารถคิดคำนวณต้นทุนการผลิต และการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายได้	1. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย	1. ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม และดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย		-
		สามารถถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง 2 3 4	ถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง 2 3 4	ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง 2 3 4		30นาที

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการทำขนมข้าวโป่ง
2. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / เว็บไซต์
3. วิทยากร / ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

ประเมินผลระหว่างเรียนจากการสังเกต และการฝึกปฏิบัติ ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ และการทำขนมข้าวโป่งแบบใช้แป้งสำเร็จรูปแบบโบราณตำข้าวเหนียวได้รวมถึงการจัดทำและออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้