

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ... การทำข้าวยาเหนมทอด... จำนวน... ๕... ชั่วโมง

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอ... สนามชัยเขต.....

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

ข้าวยาเหนมทอด เป็นเมนูทานเล่นที่รสชาติจัดจ้าน เป็นการจับข้าวคลุกกับน้ำพริกแกงเผ็ด ปั้นเป็นก้อนทอดจนกรอบเสร็จแล้วก็บิจนแตกและคลุกกับเหนมและเครื่องยำ

ประชาชนตำบลลาดกระทิง มีความต้องการที่จะมีอาชีพเสริม เพื่อสร้างรายได้ให้กับครัวเรือน ดังนั้น กศน.ตำบลลาดกระทิง จึงเห็นความสำคัญดังกล่าว จึงจัดโครงการหลักสูตรระยะสั้นตำบลลาดกระทิง หลักสูตรการทำข้าวยาเหนมทอดขึ้น เพื่อให้ประชาชนตำบลลาดกระทิง มีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำข้าวยาเหนมทอดได้ สามารถนำไปต่อยอดอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

- จัดกิจกรรมการเรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติการทำข้าวยาเหนมทอด
- เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ และมีทักษะ สามารถทำข้าวยาเหนมทอด

จุดมุ่งหมาย

- เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการทำข้าวยาเหนมทอดได้
- เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีทักษะในการทำข้าวยาเหนมทอดได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชน จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา ๕ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำข้าวยาแหมมทอด

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ขั้นตอนการทำข้าวยาแหมมทอด	เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการทำข้าวยาแหมมทอดได้	-วิทยากรบรรยายให้ความรู้ขั้นตอนการทำข้าวยาแหมมทอด -แนะนำวัสดุอุปกรณ์ในการทำข้าวยาแหมมทอด -การจัดเตรียมวัสดุสำหรับการทำข้าวยาแหมมทอด	วิทยากรบรรยายให้ความรู้	๑	-
๒	ลงมือปฏิบัติการทำข้าวยาแหมมทอด	-เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการทำข้าวยาแหมมทอดได้ -เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีทักษะในการทำข้าวยาแหมมทอดได้	-ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำข้าวยาแหมมทอด	-ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ -วิทยากรให้คำแนะนำประกอบการฝึกปฏิบัติ	-	๔
๓	การวัดและประเมินผลผู้เรียนให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์หลักสูตร	-เพื่อให้โครงการบรรลุตามวัตถุประสงค์ของโครงการ	-ดำเนินการประเมินผลผู้เรียน	-ครูและวิทยากรร่วมวัดและประเมินผลให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด	-	-

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้
๒. สื่อวัสดุอุปกรณ์การฝึกปฏิบัติจริง

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ ๑๐
๒. การประเมินความรู้ภาคปฏิบัติ ร้อยละ ๙๐

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร
๒. มีผลงาน