

หลักสูตรการทำข้าวหลามทรงเครื่องในลูกมะพร้าว จำนวน ๕ ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

+++++

ความเป็นมา

การทำข้าวหลามทรงเครื่องในลูกมะพร้าว เป็นหนึ่งในปัจจัยที่จำเป็นต่อการสร้างอาชีพที่มีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งเพราะการสร้างอาชีพเป็นการประกอบอาชีพอิสระที่สามารถสร้างเงิน สร้างรายได้ดีให้กับผู้ประกอบการอาชีพต่างๆ ตามความถนัด ความสามารถ ความพร้อม และที่สำคัญที่สุด คือ การสานฝันความคิดสร้างสรรค์ของตนเองให้เป็นจริงได้ และสามารถนำมาซึ่งความมั่งมีศรีสุขในการดำรงชีวิตของตนเองและครอบครัว ชุมชน สังคม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา ได้ตระหนักถึงการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว จึงได้จัดโครงการหลักสูตรอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจ) หลักสูตร “การทำข้าวหลามทรงเครื่องในลูกมะพร้าว” ขึ้นเพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะและสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสมขึ้นเพื่อการประกอบอาชีพ และสร้างรายได้ให้ครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นการบูรณาการความร่วมมือระหว่าง กศน. ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งเรียนรู้ ชุมชน และภาคีเครือข่าย
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ในการทำข้าวหลามทรงเครื่องในลูกมะพร้าว
๓. เน้นให้มีการฝึกทักษะการทำข้าวหลามทรงเครื่องในลูกมะพร้าวโดยการลงมือปฏิบัติ
๔. เน้นการจัดหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจในการทำข้าวหลามทรงเครื่องในลูกมะพร้าว
๒. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีทักษะในการทำข้าวหลามทรงเครื่องในลูกมะพร้าว
๓. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม

กลุ่มเป้าหมาย

ผู้สูงอายุ จำนวน ๖ คน

ระยะเวลา

หลักสูตรโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างเนื้อหาของหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	การทำข้าวหลามทรงเครื่องในลูกมะพร้าว	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกวัสดุและฝึกปฏิบัติการทำข้าวหลามทรงเครื่องในลูกมะพร้าว	การทำข้าวหลามทรงเครื่องในลูกมะพร้าว - การเลือกวัสดุที่จะต้องใช้ - ขั้นตอนการทำ - ฝึกปฏิบัติ	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ - วิทยากรสาธิต - ฝึกปฏิบัติ	๑ ชั่วโมง	๔ ชั่วโมง
๒	การคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย ๑. การคิดต้นทุน - การคิดต้นทุนวัสดุ - การคิดราคาขาย - การคำนวณกำไร ๒. การจัดจำหน่าย - การบรรจุ - การเลือกช่องทางการขาย/แหล่งที่ขาย	เพื่อให้สามารถคิดต้นทุนและช่องทางการจัดจำหน่ายได้	- การคิดต้นทุนวัตถุดิบ - การคิดราคาขาย - การคำนวณกำไร	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้		

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้การทำข้าวหลามทรงเครื่องในลูกมะพร้าว
๒. วัสดุของจริง

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานการปฏิบัติระหว่างเรียนความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำข้าวหลามทรงเครื่องในลูกมะพร้าว

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

-

การเทียบโอน

-