

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำข้าวเกรียบปากหม้อ จำนวน 5 ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางน้ำเปรี้ยว
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ความเป็นมา

ข้าวเกรียบปากหม้อ เรียกโดยย่อว่า ปากหม้อ บ้างเรียก ข้าวเกรียบน้ำจิ้ม เป็นอาหารไทยชนิดหนึ่ง ทำจากแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน และแป้งท้าวยายม่อม ท่อด้วยไส้ชนิดต่าง ๆ เช่น ไส้หมู ไส้หวาน หรือไส้ไก่ ก่อนคลุกกับกระเทียมเจียว แล้วราดด้วยน้ำจิ้มหรือกะทิ รับประทานเคียงกับผักกาดหอม ผักชี และพริกขี้หนูสด ส่วนที่เรียกว่าข้าวเกรียบปากหม้อ สันนิษฐานว่าเมื่อแป้งได้รับความร้อนจนพองและสุก จะมีหน้าตาเหมือนข้าวเกรียบว่าว จึงเรียกชื่อดังกล่าวมาจนถึงทุกวันนี้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพและสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
3. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านสาระเวลา และการจัดการเรียนรู้
4. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

จุดมุ่งหมาย

1. กลุ่มเป้าหมายมีเทคนิค วิธีการคัดเลือกวัตถุดิบ ในการผลิตได้
2. กลุ่มเป้าหมายสามารถทำข้าวเกรียบปากหม้อได้ตามหลักสูตร
3. กลุ่มเป้าหมายเห็นช่องทางในการพัฒนาอาชีพ

เป้าหมาย ประชาชนผู้สนใจ ตำบลดอนเกาะกา จำนวน 6 คน

ระยะเวลา ระหว่างวันที่ 10 – 11 ธันวาคม 2564

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	- ความรู้ ความเข้าใจและรู้จักเครื่องมือ อุปกรณ์ในการทำข้าวเกรียบปากหม้อ	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และ รู้จักเครื่องมือ อุปกรณ์ ในการทำข้าวเกรียบปากหม้อ	- การเลือกวัตถุดิบการทำข้าวเกรียบปากหม้อ - เทคนิคเกี่ยวกับการเลือก วัสดุ อุปกรณ์และ ส่วนผสมของการทำข้าวเกรียบปากหม้อ	- บรรยาย / แลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	
2	การคิดราคาต้นทุนการผลิต และแนวทางในการประกอบอาชีพ	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคา ต้นทุนการผลิต และมีแนวทางในการประกอบอาชีพได้	- การคิดราคา ต้นทุนการผลิต เทคนิคและวิธีการขาย - ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพ	- บรรยาย / แลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	
3	ขั้นตอนการทำข้าวเกรียบปากหม้อ	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ และทักษะ ในการทำข้าวเกรียบปากหม้อ และสามารถเลือกใช้ วัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ มาประกอบการทำข้าวเกรียบปากหม้อได้อย่างถูกต้อง	- ขั้นตอนการทำ แป้งข้าวเกรียบปากหม้อ - ขั้นตอนการทำไส้ข้าวเกรียบปากหม้อ	- วิทยากร บรรยาย - สาธิต - ปฏิบัติ		4 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้/ใบงาน
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น/วิทยากร
3. ตัวอย่างชิ้นงาน
4. วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการฝึกปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

1. ภาคทฤษฎี

- 1.1 ประเมินผลจากการปฏิบัติตามรายงาน
- 1.2 ประเมินผลจากการทำแบบทดสอบ

2. ภาคปฏิบัติ

- 2.1 ประเมินจากความสวยงาม
- 2.2 ความคิดสร้างสรรค์
- 2.3 การสังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วมของผู้เรียน โดยใช้แบบสังเกต

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินผลทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ 60