

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพ การทำราดหน้า จำนวน 5 ชั่วโมง
ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบางน้ำเปรี้ยว
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ความเป็นมา

ราดหน้าที่เข้ามาแพร่หลายในไทยได้รับอิทธิพลจากอาหารจีน เริ่มนำเข้ามาขายโดยชาวจีนโดยเฉพาะชาวจีนแต้จิ๋ว ราดหน้ายุคแรกจะห่อใบตองขาย ใส่ผักวางตุงและหน่อไม้ ราดน้ำราดแต่น้อย ต่อมาจึงมีการปรับรูปแบบไปต่าง ๆ กัน ราดหน้าที่แพร่หลายในไทยนั้น มีที่มาจากราดหน้าของจีน

หลักการของหลักสูตร

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

จุดมุ่งหมาย

1. กลุ่มเป้าหมายมีเทคนิค วิธีการคัดเลือกวัตถุดิบ ในการผลิตได้
2. กลุ่มเป้าหมายสามารถทำราดหน้าได้ตามหลักสูตร
3. กลุ่มเป้าหมายเห็นช่องทางในการพัฒนาอาชีพ

เป้าหมาย ประชาชนผู้สนใจ ตำบลโพรงอากาศ จำนวน 6 คน

ระยะเวลา วันที่ 10 ธันวาคม 2564

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	- ความรู้ ความเข้าใจและรู้จักเครื่องมือ อุปกรณ์ในการทำราดหน้า	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และ รู้จักเครื่องมือ อุปกรณ์ ในการทำราดหน้า	- การเลือกวัสดุในการทำราดหน้า - เทคนิคเกี่ยวกับการเลือก วัสดุ อุปกรณ์และ ส่วนผสมของการทำราดหน้า	- บรรยาย / แลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	
2	การคิดราคาต้นทุนการผลิต และแนวทางในการประกอบอาชีพ	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคา ต้นทุนการผลิต และมีแนวทางในการประกอบอาชีพได้	- การคิดราคา ต้นทุนการผลิต เทคนิคและวิธีการขาย - ปัจจัยเสี่ยงในการประกอบอาชีพ	- บรรยาย / แลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	
3	ขั้นตอนการทำราดหน้า	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ และทักษะ ในการทำราดหน้า และสามารถเลือกใช้ วัสดุ อุปกรณ์ มาประกอบการทำงานราดหน้าได้อย่างถูกต้อง	- ขั้นตอนการทำราดหน้า - ขั้นตอนการทำราดหน้า	- 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 การสังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วมของผู้เรียน โดยใช้แบบสังเกต

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

2. ผ่านการประเมินผลทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ 60