

หลักสูตรการทำข้าวทอดเหนมคลุก จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอรสาธิต

- ☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายมุ่งเน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพการมีงานทำใน 5 กลุ่มอาชีพประกอบด้วย อาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ความคิดสร้างสรรค์กลุ่มอำนวยการและอาชีพ เฉพาะทางที่สอดคล้องกับศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ความสามารถ เจตคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพและทักษะที่พัฒนาขึ้น ไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้

สอดคล้อง นโยบายและจุดเน้นกรมส่งเสริมการเรียนรู้ งบประมาณปี 2563 3.3.”สกร. Learn to Earn” สร้างงานสร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน

อำเภอรสาธิต ส่วนมากประกอบอาชีพเกษตรกรรม การฝึกอบรมอาชีพให้กับประชาชนเป็นการเพิ่มทักษะให้ประชาชนทุกประเภทได้มีความรู้ความสามารถเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชน และการมีส่วนร่วมในสังคม โดยกระตุ้นให้เกิดความคิดริเริ่ม ในการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ มีความกระตือรือร้น มีความเชื่อมั่นในตนเอง สามารถช่วยเหลือตนเองและครอบครัวได้ ตลอดจนมีความรู้ในการประกอบอาชีพและสร้างผลผลิตและผลิตภัณฑ์ที่มีในท้องถิ่นเพื่อลดรายจ่ายเพิ่มรายได้ให้กับประชาชนในท้องถิ่น

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอรสาธิต จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำข้าวทอดเหนมคลุก เพื่อที่จะส่งเสริม สนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้โอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความถนัด และความต้องการของผู้เรียน เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงานในสถานะเศรษฐกิจถดถอย การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน ต่อยอดและพัฒนาฝีมือเพื่อสร้างอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

1. มีทักษะความรู้ในเรื่องการประกอบอาชีพ และสามารถเลือกเป็นอาชีพเสริมได้
2. รู้จักใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ และสามารถสร้างความสามัคคีให้เกิดขึ้นและเกิดการรวมตัวกัน
3. มีอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ลดรายจ่ายภายในครัวเรือน

จุดหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและเกิดทักษะในการตกแต่งโดยใช้วัสดุที่หลากหลาย
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำข้าวทอดเหนมคลุกให้สวยงาม
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำ ความรู้และทักษะไปต่อยอดอาชีพเดิม สร้างรายได้ และสามารถประกอบอาชีพใหม่ได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่สนใจ ในพื้นที่ตำบลเมืองใหม่ จำนวน 6 คน

ระยะเวลา

จำนวน	5	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	3	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำข้าวทอดเหน่มคลุก	1.ผู้เรียนสามารถบอกความสำคัญของอาชีพการทำข้าวทอดเหน่มคลุก	1.ความหมายและความสำคัญของอาชีพการทำข้าวทอดเหน่มคลุก 2. ความเป็นไปได้ในการเลือกประกอบอาชีพการทำข้าวทอดเหน่มคลุก	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้และให้ผู้เรียนศึกษาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของการทำข้าวทอดเหน่มคลุก 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการเลือกประกอบอาชีพการทำข้าวทอดเหน่มคลุก	30 นาที.	-
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวทอดเหน่มคลุก	1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจการทำข้าวทอดเหน่มคลุก 2. ผู้เรียนสามารถเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์การทำข้าวทอดเหน่มคลุกได้อย่างเหมาะสม 3. ผู้เรียนมีทักษะในการทำข้าวทอดเหน่มคลุก	1. การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์การทำข้าวทอดเหน่มคลุก 2. วิธีการทำข้าวทอดเหน่มคลุก	วิทยากรอธิบายพร้อมสาธิต 1.หลักการเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ในการทำข้าวทอดเหน่มคลุก 2.การทำข้าวทอดเหน่มคลุก 3.วิทยากรประเมินผลการเรียนรู้ในภาคปฏิบัติ 4. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้	30 นาที.	3 ชม.
3.	หลักการการตลาด การจำหน่าย การขายทางช่องทาง	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ทำได้ขายเป็น และใช้ในชีวิตประจำวัน	เรียนรู้การตลาด การจำหน่ายการขาย การทำข้าวทอดเหน่มคลุกทางช่องทางต่างๆและ	วิทยากรอธิบายช่องทางการขายรวมถึงบรรจุภัณฑ์ให้มีความเหมาะสมและสวยงาม	30 นาที.	30 นาที

ต่างๆและ การบรรจุ ภัณฑ์		การออกแบบบรรจุ ภัณฑ์			
-------------------------------	--	-------------------------	--	--	--

สื่อการเรียนรู้

1. แผ่นพับ ใบความรู้
2. อินเทอร์เน็ต , คลิป VDO

การวัดและประเมินผล

- แบบรายงานการวัดความรู้ ความเข้าใจ
- แบบสังเกตพฤติกรรม ผลงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
- มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ประกาศนียบัตรการศึกษา ออกโดยศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอราชสาส์น

ลงชื่อ.....ผู้จัดทำหลักสูตร ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวรัตนพร ขอหนองบัว)

(นายกานต์ แก้วคุณ)

ครู กศน.ตำบล

ครู รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอราชสาส์น

แผนจัดการเรียนรู้

วิทยากร นายธีรเดช ยะหัตตะ หลักสูตรการทำข้าวทอดเหน่มคลุก จำนวนชั่วโมง 5 ชั่วโมง
(เรียนวันละ.....5.....ชั่วโมง) วันที่ 18 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2568 .เวลาเรียน 09.00 น. ถึง 15.00 น
สถานที่จัดการเรียน ศกร.ระดับตำบลเมืองใหม่ หมู่ที่ 4 ตำบลเมืองใหม่ อำเภอราชสาส์น จังหวัดฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เริ่มเวลา-ถึงเวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
18 กุมภาพันธ์ 2568	09.00 น.- 15.00น.	1.วิทยากรบรรยายให้ความรู้ -ช่องทางการประกอบอาชีพ -ทักษะการประกอบอาชีพ 2.ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 3.ผู้เรียนและวิทยากรสนทนาแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในการประกอบอาชีพ 4. ผู้เรียนสรุปความรู้ร่วมกัน 5. ร่วมกันอภิปรายการฝึกอาชีพ 5.1 บอกวัสดุอุปกรณ์ในการทำข้าวทอดเหน่มคลุก มี ข้าวสวย แหนมหมู หนั้หมู ถั่วคั่ว พริกแกงเผ็ด เป็นต้น 5.2 สาธิตและอธิบายขั้นตอนวิธีการทำข้าวทอดเหน่มคลุก -การหุงข้าว -การคลุกข้าว -การทอดข้าว -การผสมทำข้าวทอดเหน่มคลุก 6.วิทยากรบรรยายให้ความรู้ - หลักการ การตลาด การจำหน่ายการขาย ทางช่องทางต่างๆ และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้ความน่าสนใจ ชัดเจน สวยงาม จัดจำได้ง่าย	เรียนวันละ...5....ชม.

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นายธีรเดช ยะหัตตะ)

วันที่....../...../...2568

