

หลักสูตรการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม จำนวน 5 ชั่วโมง
ศูนย์ศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอราชสาส์น

- กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรม กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ
 กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ ชุมชน โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่งและมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาค อาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิต ในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สอดคล้องตามนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน สำนักงาน กศน.ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 4.การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ และเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ข้อที่ 4.3 พัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการ ความสนใจ โดยการ Re-skill Up-skill และ New skill เพื่อให้ทุกกลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งผู้สูงอายุ โดยมีการบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

ดังนั้น กศน.อำเภอราชสาส์น จึงได้ตระหนักและเห็นความสำคัญจึงได้ดำเนินการจัดการศึกษาต่อเนื่อง โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม ให้กับประชาชนที่สนใจในพื้นที่ เพื่อสร้างสมรรถนะและทักษะคุณภาพ ที่เน้น New skill Up skill และ Re skill ที่สอดคล้องกับบริบท พื้นที่ ตลอดจนยกระดับผลิตภัณฑ์ สินค้า บริการ เป็นที่ยอมรับของตลาด ตลอดจนเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์และช่องทางการจำหน่ายต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. มีทักษะความรู้ในเรื่องการประกอบอาชีพ และสามารถเลือกเป็นอาชีพเสริมได้
2. รู้จักการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ และสามารถสร้างความสามัคคีให้เกิดขึ้นและเกิดการรวมตัวกัน
3. มีอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ลดรายจ่ายภายในครัวเรือน

จุดหมาย

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

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่สนใจ ในพื้นที่ตำบลงน้อย จำนวน 8 คน

ระยะเวลา

จำนวน	5	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	3	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	<ol style="list-style-type: none">1. สามารถอธิบายบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพได้2. บอกความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำข้าวแต่น้ำแดงโม ได้แก่ การลงทุน การตลาด วัสดุ อุปกรณ์ และทำเลที่ตั้ง3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้4. บอกทิศทางการประกอบอาชีพ การทำข้าวแต่น้ำแดงโม	<ol style="list-style-type: none">1. ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของประกอบอาชีพการทำข้าวแต่น้ำแดงโม2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวแต่น้ำแดงโม<ol style="list-style-type: none">2.1 ความต้องการของตลาด2.2 การลงทุนและการหาแหล่งเงินทุน2.3 การจัดหาวัสดุอุปกรณ์2.4 การเลือกทำเล2.5 กระบวนการจัดตั้งกลุ่ม3. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาชุมชน4. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำข้าวแต่น้ำแดงโม	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำข้าวแต่น้ำแดงโม ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงถึงศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในชุมชนที่มีตามฤดูกาล	30 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.	กระบวนการ การทำข้าวแต๋น น้ำแตงโม	1. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างมี คุณภาพ 2. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถบอก ส่วนผสมของการทำ ข้าวแต๋นน้ำแตงโมได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถบอกขั้นตอน การทำข้าวแต๋นน้ำ แตงโมได้ 4. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถทำข้าวแต๋น น้ำแตงโมได้ 5. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถวิเคราะห์ งบประมาณในการ ทำข้าวแต๋นน้ำ แตงโมได้	1. การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ ในการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม 1.1 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการ ทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม 1.2 งบประมาณในการตัดซื้อ วัสดุ อุปกรณ์ 1.3 สถานที่จำหน่ายวัสดุ อุปกรณ์ 2. การทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม 2.1 ส่วนผสมของการทำข้าว แต๋นน้ำแตงโม 2.2 ขั้นตอนการทำข้าวแต๋น น้ำแตงโม 2.3 งบประมาณการทำข้าว แต๋นน้ำแตงโม	1. วิทยากรให้ ความรู้เกี่ยวกับ เรื่องการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การเตรียม วัตถุดิบ 2. วิทยากรอธิบาย และสาธิตเกี่ยวกับ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ ในการทำข้าวแต๋น น้ำแตงโม 3 วิทยากรอธิบาย และสาธิตเกี่ยวกับ การทำข้าวแต๋นน้ำ แตงโม 4. ผู้เรียนฝึกการทำ ข้าวแต๋นน้ำแตงโม และประเมินผลงาน การทำข้าวแต๋นน้ำ แตงโมของผู้เรียน	1 ชม.	3 ชม.
3.	หลักการ การตลาดการ จำหน่าย การ ขายข้าวแต๋นน้ำ แตงโมทาง ช่องทางต่างๆ และการบรรจุ ภัณฑ์	เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้ และทักษะไป ใช้ สร้างรายได้ ลด รายจ่าย ทำได้ขาย เป็น และใช้ใน ชีวิตประจำวัน	เรียนรู้การตลาด การจำหน่าย การขาย การทำข้าวแต๋นน้ำ แตงโม ทางช่องทางต่างๆและ การออกแบบบรรจุภัณฑ์	วิทยากรอธิบาย ช่องทางการขาย รวมถึงบรรจุภัณฑ์ ให้มีความเหมาะสม และสวยงาม	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. แผ่นพับ ใบความรู้
2. อินเทอร์เน็ต , คลิป VDO

การวัดและประเมินผล

- แบบรายงานการวัดความรู้ ความเข้าใจ
- แบบสังเกตพฤติกรรม ผลงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 90
- มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ 90

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ประกาศนียบัตรการศึกษา ออกโดยศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอราชสาส์น

ลงชื่อ.....ผู้จัดทำหลักสูตร

(นางสาวอังคณา บรรพระตะที)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายรัชชสิทธิ์ มন্ত্রী)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอราชสาส์น