

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรอาชีพการทำข้าวเหนียวมะม่วง จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอราชสาส์น

☐ กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม ☒ กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมและหัตถกรรม ☐ กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
☐ กลุ่มอาชีพสร้างสรรค์ ☐ กลุ่มอาชีพเฉพาะทาง

ความเป็นมา

จากจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายที่มุ่งเน้นการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง โดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาทิ ทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน

ปัจจุบันการจัดการศึกษาอาชีพมีความสำคัญมาก เพราะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้เศรษฐกิจชุมชนในท้องถิ่น ตลอดจนการเพิ่มขีดความสามารถให้กับประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้มั่นคง มีทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีโดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ประชาชนที่เข้าการฝึกอาชีพได้รับความรู้ ทักษะ และสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น และสร้างมูลค่าเพิ่ม ได้

ดังนั้น ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลตบดน้อย อำเภอราชสาส์น จังหวัดฉะเชิงเทรา ได้ตระหนักและเห็นความสำคัญ จึงได้ดำเนินการจัดการศึกษาต่อเนื่อง โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำข้าวเหนียวมะม่วง ให้กับประชาชนที่สนใจในพื้นที่ เพื่อสร้างสมรรถนะและทักษะคุณภาพ ที่เน้น สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง สอดคล้องกับบริบท พื้นที่ เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน และยกระดับผลิตภัณฑ์ สินค้า บริการให้เป็นที่ยอมรับของตลาด ตลอดจนเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์และช่องทางการประกอบอาชีพได้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง
2. เป็นหลักสูตรที่สามารถเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์และช่องทางการประกอบอาชีพได้
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง สอดคล้องกับบริบท พื้นที่

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจในอาชีพการทำข้าวเหนียวมะม่วง
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในอาชีพการทำข้าวเหนียวมะม่วง
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปต่อยอดอาชีพเดิม สร้างรายได้ และสามารถประกอบอาชีพใหม่ได้

เป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง แบ่งเป็น

ทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวมะม่วง	1. ผู้เรียนเห็นความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวมะม่วง 2. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการทำข้าวเหนียวมะม่วง 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวมะม่วง	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวมะม่วง 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวมะม่วง 1.2.1 การลงทุน 1.2.2 การตลาด 1.2.3 กระบวนการผลิต 1.2.4 ความรู้ความสามารถ	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวมะม่วง	30 นาที	-
2.	ทักษะการ	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมชั้นใบเตย	2.1 ความรู้พื้นฐานด้านการทำข้าวเหนียวมะม่วง	วิทยากรบรรยายให้ความรู้ สาธิต และฝึกปฏิบัติ	-	4 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	ประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวมะม่วง	2. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักขั้นตอนและสามารถทำข้าวเหนียวมะม่วง	2.1.1 อุปกรณ์การทำข้าวเหนียวมะม่วง 2.1.2 ความรู้เกี่ยวกับการทำข้าวเหนียวมะม่วง 2.2 ขั้นตอนการทำข้าวเหนียวมะม่วง			
3.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวมะม่วง	3.1 สามารถคำนวณต้นทุน กำไร ได้ 3.2 สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตรประจำวันเพื่อลดรายจ่ายหรือเพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงได้	3.1 การคำนวณต้นทุนกำไร ในการประกอบอาชีพ 3.2 การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตรประจำวันเพื่อลดรายจ่ายหรือเพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง	วิทยากรบรรยายให้ความรู้	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. วัสดุอุปกรณ์
2. ใบความรู้

การวัดและประเมินผล

1. การวัดความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20)
2. การวัดทักษะการปฏิบัติจริง (40)
3. การประเมินคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ (40)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 90
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ 90

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นายธีรเดช ยะหัตตะ หลักสูตร การทำข้าวเหนียวมะม่วง หลักสูตร 5 ชั่วโมง (เรียนวันละ....5.....ชั่วโมง)
วันที่ 23 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2568 เวลาเรียน 9.00 -15.00 น. สถานที่ ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลดงน้อย หมู่ 1
ตำบลดงน้อย อำเภอราชสาส์น จังหวัดฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เริ่มเวลา-ถึง เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่ 23 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2568	09.00-15.00 น.	ช่องทางการประกอบอาชีพ 1.วิทยากรบรรยายเรื่อง - ความสำคัญในการเลือกประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวมะม่วง 2.ความเป็นไปได้ในการทำข้าวเหนียวมะม่วง ทักษะการประกอบอาชีพ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำข้าวเหนียวมะม่วง 1.วิทยากรบรรยายและสาธิตขั้นตอน - วัสดุ อุปกรณ์ การทำข้าวเหนียวมะม่วง - ขั้นตอนการทำข้าวเหนียวมะม่วง - ขั้นตอนการทำข้าวเหนียวมะม่วงลงมือปฏิบัติ 1.วิธีการการทำข้าวเหนียวมะม่วง 2.วิธีการขึ้นรูปการทำข้าวเหนียวมะม่วง การบริหาร จัดการใน การประกอบ การทำข้าวเหนียวมะม่วง หลักการ การตลาด การจำหน่ายการขาย การทำข้าวเหนียวมะม่วง ทางช่องทางต่างๆ และการ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ - เรียนรู้การตลาด การจำหน่ายการขาย การทำข้าวเหนียวมะม่วง ทางช่องทางต่างๆและการ ออกแบบบรรจุภัณฑ์	เรียนวันละ 5 ชม.

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นายธีรเดช ยะหัตตะ)

วันที่ 6/ กรกฎาคม /2568