

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำข้าวกล้องงอกเพื่อสุขภาพ จำนวน 40 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ศึกษานอกกระบวนและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอปะคำ

ความเป็นมา

ไทยเป็นผู้ส่งออก ข้าว เป็นอันดับหนึ่งของโลกติดต่อกันมากกว่า 20 ปี แต่ชาวนายังจนเหมือนร้อยปีที่แล้ว ไม่รู้เป็นเพราะอะไร มูลค่าการส่งออกสินค้าข้าวและผลิตภัณฑ์แปรรูปปี พ.ศ. 2548 มีมูลค่าสูงถึง 98,777 ล้านบาท จำนวนนี้เป็นการส่งออกผลิตภัณฑ์ในรูปของ ข้าวสาร ที่ไม่ได้มีการแปรรูปถึงร้อยละ 95 หรือคิดเป็นมูลค่าสูงถึง 92,919 ล้านบาท ของมูลค่าการส่งออกของผลิตภัณฑ์ข้าวทั้งหมดขณะที่การส่งออกในรูปของผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวที่มาจากอุตสาหกรรมข้าวไทยมีเพียง ร้อยละ 5 หรือคิดเป็นมูลค่า 5,858 ล้านบาทหากเพิ่มมูลค่าจากข้าวสารธรรมดาให้เป็นผลิตภัณฑ์เพิ่มโภชนาการจะช่วยให้ไทยครองตำแหน่งผู้ส่งออกอันดับหนึ่งในตลาดโลกยาวนาน “อุตสาหกรรมข้าว น่าจะขับเคลื่อนไปในอนาคตข้างหน้าคือ การแสวงหารูปแบบธุรกิจใหม่ไม่ควรตามความต้องการของตลาดเพียงอย่างเดียว ต้องมีการนำเสนอผลิตภัณฑ์ที่สามารถปรับเปลี่ยนตามสภาวะเงื่อนไขของลูกค้านำได้ และต้องมีข้อมูลวิชาการรองรับ ” ผู้ประสานงานโครงการนวัตกรรม เพิ่มเติม

ที่ผ่านมาสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ(สนช.) ได้ผลักดันให้กลุ่มอุตสาหกรรมข้าวพัฒนานวัตกรรมข้าวไทยในรูปแบบต่างๆ มากกว่า 10 โครงการ ทั้งในระดับต้นแบบและลงทุนในเชิงพาณิชย์ เช่นโครงการข้าวกล้องงอก กาบาริไซ โครงการข้าวกล้องสด ไวทาลีไซ โครงการข้าวกล้องเพื่อสุขภาพ โอไรซ์ โครงการข้าวหุงสุกเร็ว ยังมีผลิตภัณฑ์ข้าวเพิ่มมูลค่าอื่น ๆ อีก เช่น โครงการเส้นอู๊ดงสดจากแป้งข้าวเจ้า โครงการผลิตภัณฑ์เสริมอาหารพอลิแซคคาไรด์เปปไทด์จากข้าว โครงการน้ำมันรำข้าวชนิดออริซานอลสูง โครงการแป้งฝุ่นจากแป้งข้าวเจ้า โครงการสารเพิ่มปริมาณเม็ดยาจากข้าว โครงการสุราหอม สีเวย และการใช้จุลินทรีย์สังเคราะห์แสงในการเพิ่มศักยภาพการผลิตข้าวอินทรีย์ ประเทศไทยเป็นประเทศที่ขึ้นชื่อในด้านการผลิตจากข้าวกล้องงอกธรรมดาเป็นข้าวกล้องงอกและข้าวกล้องงอก ทำให้เก็บรักษาข้าวกล้องงอกไว้ได้นาน แล้วยังได้สารอาหารที่เป็นประโยชน์เพิ่มมากขึ้น

2. หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

3. จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่าง
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

4. กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

5. ระยะเวลา จำนวน 40 ชั่วโมง

6. โครงสร้างหลักสูตร

ขอบข่ายเนื้อหา ใช้เวลาเรียนรู้ 5 ชั่วโมง ประกอบด้วยเนื้อหา จำนวน 5 เรื่อง ดังนี้

เรื่องที่ 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับข้าวกล้องงอก

เรื่องที่ 2 การเลือกวัตถุดิบและการใช้อุปกรณ์ในการทำข้าวกล้องงอก

เรื่องที่ 3 วิธีการทำข้าวกล้องงอก

เรื่องที่ 4 การออกแบบบรรจุภัณฑ์

เรื่องที่ 5 การคำนวณต้นทุนของสินค้า

เรื่องที่ 6 การวัดผลประเมินผล

7. การจัดกระบวนการเรียนรู้

การเรียนรู้หลักสูตรการทำข้าวกล้องงอก เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญโดยการเรียนรู้จากเอกสาร/ฝึกปฏิบัติ มีคำแนะนำสำหรับผู้เรียน ดังนี้

1. การสร้างความเข้าใจในหลักสูตรการทำข้าวกล้องงอก (ข้อมูลจากเอกสาร/สื่อ/การบรรยาย)
2. การฝึกปฏิบัติร่วมกับวิทยากร ให้ผู้เรียนฝึกฝนด้วยตนเองจนเกิดทักษะ
3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. การสาธิต

8. สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารใบความรู้ในการบรรยายและสาธิตอาชีพ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ Power point, VCD อินเทอร์เน็ต
3. ผู้รู้ / ภูมิปัญญา
4. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
5. แหล่งการเรียนรู้

9. การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบ

หลักสูตร

10. การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานการทำข้าวกล้องงอกที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจของลูกค้า อย่างน้อย 12 คน และ

ผ่านการทำแผนธุรกิจจึงจะได้รับวุฒิบัตร

11. เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

12. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร
ชื่อหลักสูตรการทำขนมลูกชุบ จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ พานิชยกรรมและการบริการ

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการทำลูกชุบ	-มีความรู้ความเข้าใจถึงความเป็นมาในการทำลูกชุบ -สามารถบอกประโยชน์ คุณค่าของการทำลูกชุบ	-ความเป็นมาในการทำลูกชุบ -ประโยชน์ คุณค่าทางโภชนาการของลูกชุบ	บรรยายให้ความรู้ แลกเปลี่ยนเรียนรู้	2 ชม.	
2	การเลือกวัตถุดิบและการใช้อุปกรณ์ในการทำลูกชุบ	-เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ในการเลือกวัตถุดิบ ลักษณะที่ดีของวัตถุดิบชนิดต่างๆ เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ ในการทำลูกชุบ -เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักใช้อุปกรณ์ในการทำลูกชุบได้อย่างถูกต้องเหมาะสม มีความรู้ความเข้าใจและ สามารถชั่งตวง วัดปริมาณวัตถุดิบได้อย่างถูกต้อง	-การเลือกวัตถุดิบการทำลูกชุบ -หลักเกณฑ์และวิธีการในการ ชั่ง ตวง วัด สำหรับการประกอบอาหารด้วยตำราอาหาร	บรรยายให้ความรู้ แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1 ชั่วโมง	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	วิธีการทำข้าวกลิ้งงอก	-สามารถเตรียมส่วนประกอบต่างๆของข้าวกลิ้งงอกได้ -สามารถทำข้าวกลิ้งงอกได้อย่างถูกวิธีที่ดี	-ส่วนประกอบต่างๆ และขั้นตอนในการทำข้าวกลิ้งงอก	การปฏิบัติ		25 ชั่วโมง
4	การออกแบบบรรจุภัณฑ์	-เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้	-ชนิดของบรรจุภัณฑ์ -ต้นทุนบรรจุภัณฑ์ -ข้อดีของบรรจุภัณฑ์แต่ละชนิด -ข้อเสียของบรรจุภัณฑ์แต่ละชนิด	-บรรยายให้ความรู้ -การปฏิบัติ	3 ชั่วโมง	5 ชั่วโมง
5	การคำนวณต้นทุนของสินค้า	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบริหารจัดการการทำข้าวกลิ้งงอกได้ -เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจหลักการคำนวณต้นทุนการทำข้าวกลิ้งงอก เพื่อกำหนดราคาและวางแผนทางการตลาดต่อไป	1. วิธีการคำนวณต้นทุนการผลิตและต้นทุนขายของธุรกิจ	บรรยายให้ความรู้ แลกเปลี่ยนเรียนรู้	2 ชั่วโมง	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
6	การวัดผลและประเมินผล	1. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ 2. ผู้เรียนมีความรู้ และสามารถทำซ้ำวงล้องอกได้ 3. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้	1. การทดสอบ 2. การสังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม 3. การประเมินผลการปฏิบัติได้จริง 4. การประเมินผลงานในเชิงประจักษ์	1. การทำแบบทดสอบ 2. การสังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วม 3. การประเมินผลการปฏิบัติได้จริง 4. การประเมินผลงานในเชิงประจักษ์	2 ชั่วโมง	
				จำนวนชั่วโมงทั้งสิ้น	10 ชั่วโมง	30 ชั่วโมง