

หลักสูตรวิชาชีพจัดการศึกษาต่อเนื่อง รูปแบบกลุ่มสนใจ
วิชาการทำขนมข้าวเกรียบเห็ด จำนวน 5 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์การศึกษาจากระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยราช

1.ความเป็นมา

ตามนโยบาย สำนักงาน กศน. ภารกิจต่อเนื่อง ๑ ด้านการจัดการศึกษาและการเรียนรู้ ข้อ ๑.๓ การศึกษา ต่อเนื่อง ๑) จัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษา อาชีพเพื่อการมีงาน ทำ และอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียนและศักยภาพของแต่ละพื้นที่ ประชาชน ในอำเภอห้วยราช มีอาชีพ เพาะเห็ดนางฟ้า ได้มีการต่อยอดการสร้างโรงเรือนและทำก้อนเห็ดเพิ่มสำหรับ ผลผลิตมีพ่อค้าคนกลางมา รับซื้อ นับว่า ประสบผลสำเร็จระดับหนึ่ง สามารถสร้างงาน สร้างอาชีพให้กับ ประชาชนในชุมชน เมื่อเห็ดนางฟ้าได้จำหน่ายออกสู่ ท้องตลาดแล้วก็ได้มีการคิดเพื่อต่อยอดเห็ดนางฟ้าที่มีอยู่ใน ท้องถิ่นนำมาซึ่งรายได้เสริม โดยการทำขนมข้าวเกรียบเห็ด โดยสามารถให้ผลิตภัณฑ์จากเห็ดนางฟ้าเก็บไว้ได้นำมาจำหน่ายในท้องตลาดได้จากบริบทในพื้นที่ มีการ ส่งเสริมอาชีพให้ประชาชนได้เพาะเห็ดนางฟ้าตามความต้องการของ ประชาชนเพื่อสร้างรายได้ และจัด หลักสูตรการทำ ขนมข้าวเกรียบเห็ดเป็นอีกทางเลือกในการสร้างรายได้เสริมให้กับครอบครัวและชุมชนซึ่ง มากจากผลผลิตที่มีอยู่ใน ท้องถิ่นของตนเอง

2.หลักการของหลักสูตร

- 1.การจัดการศึกษาการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวเกรียบเห็ดมุ่งเน้นให้ผู้ไม่มีอาชีพผู้มีอาชีพแล้ว หรือผู้ที่ ได้รับการส่งเสริมให้มีการเพาะเห็ดนางฟ้า และต้องการพัฒนาอาชีพของตนเองให้มีความมั่นคง
- 2.ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
- 3.การจัดการเรียนรู้มุ่งเน้นการอบรม ฝึกปฏิบัติเพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมาย ผู้ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพแล้ว หรือผู้ ที่ได้รับการส่งเสริมให้มีการทำขนมข้าวเกรียบเห็ด และต้องการพัฒนาอาชีพของตนเองให้มีความมั่นคง เพื่อนำความรู้ไป ประกอบอาชีพ

3.จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวเกรียบเห็ดศูนย์การศึกษาจากระบบและการศึกษาตาม อัธยาศัยอำเภอห้วยราช มีจุดหมายดังต่อไปนี้

- 1.มีทักษะในการทำการทำขนมข้าวเกรียบเห็ด
- 2.มีเจตคติที่ดีต่อการทำขนมข้าวเกรียบเห็ด
- 3.นำความรู้ไปใช้ในการทำขนมข้าวเกรียบเห็ดเพื่อการประกอบอาชีพ

4.กลุ่มเป้าหมาย ประชาชนทั่วไป

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

5.ระยะเวลา หลักสูตรกลุ่มสนใจ 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

6.รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมข้าวเกรียบเห็ด

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนมข้าวเกรียบเห็ด	<ul style="list-style-type: none"> -ความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำขนมข้าวเกรียบเห็ด -ความเป็นไปได้ในการ ประกอบ อาชีพ การทำขนมข้าวเกรียบเห็ด - แหล่งเรียนรู้ -การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ <p>การทำขนมข้าวเกรียบเห็ด</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ความสำคัญในการประกอบ อาชีพ การทำขนมข้าวเกรียบเห็ด - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำอาชีพการทำขนมข้าวเกรียบเห็ด -ความต้องการของตลาด -การใช้แรงงาน - การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ -การเลือกทำเลที่ตั้ง - แหล่งเรียนรู้ - ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวเกรียบเห็ด 	<p>วิทยากรนำเสนอ ข้อมูลความสำคัญความเป็นไปได้ในการทำขนมข้าวเกรียบเห็ด</p> <p>ผลิตภัณฑ์เห็ดในแหล่งเรียนรู้และทิศทางการ โดยคำนึงถึงความเหมาะสมการทำขนมข้าวเกรียบเห็ด</p>	1	
2	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมข้าวเกรียบเห็ด	<ul style="list-style-type: none"> - ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวเกรียบเห็ด - ขั้นตอนการนำเห็ดมาแปรรูปแบบชนิดต่างๆได้ - ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการจำหน่ายหรือ 	<ul style="list-style-type: none"> - ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวเกรียบเห็ด - สถานที่/พื้นที่ - การเตรียมวัสดุ -ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการ ประกอบอาชีพ การการทำขนมข้าวเกรียบเห็ด 	<p>วิทยากรอธิบาย เนื้อหาตามลำดับขั้นตอน พร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง การทำขนมข้าวเกรียบเห็ด</p>		3

		บริโภค การทำขนม ข้าวเกรียบเห็ด	-ขั้นตอนการนำเห็ด แปรรูปเป็น รูปแบบ ชนิดต่างๆได้ - การการทำขนมข้าว เกรียบเห็ด -บรรจุผลิตภัณฑ์ - ขั้นตอนการเก็บ รักษาเพื่อการ จำหน่ายหรือบริโภค			
3	- การบริหารจัดการ ในการ ประกอบ ประกอบอาชีพการ ทำขนมข้าวเกรียบ เห็ด	- การบริหารจัดการ การทำขนมข้าว เกรียบเห็ด -การจัดการตลาดใน การ การทำขนมข้าว เกรียบเห็ด -การวางแผนการ ดำเนินงาน การทำขนมข้าว เกรียบเห็ด	- การบริหารการทำ ขนมข้าวเกรียบเห็ด - การจัดการควบคุม คุณภาพใน การทำ ขนมข้าวเกรียบเห็ด - การลดต้นทุนใน การทำขนมข้าว เกรียบเห็ด - การวางแผนการ ผลิต - การจัดการตลาดใน การทำขนมข้าว เกรียบเห็ด - ข้อมูลความ ต้องการ ของลูกค้า - การกระจายผลิต ภัณฑ์แปรรูป ไปสู่ ผู้บริโภค - การวางแผน การตลาด - การออกแบบบรรจุ ภัณฑ์ -การวางแผนการ ดำเนินงาน	วิทยากรอธิบาย เนื้อหาตามลำดับ พร้อม ยกตัวอย่าง ของจริงสาธิตให้ดู และให้ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติเกี่ยวกับการ ควบคุมคุณภาพการ คำนวณต้นทุน และ การ จัดการตลาด ขนมข้าวเกรียบเห็ด	1	

7.สื่อการเรียนรู้

1.สื่อการเรียนรู้

1.1 เอกสารประกอบการเรียนรู้

- 1.2 ใบงาน
- 1.3 ใบความรู้
- 2.สื่ออิเล็กทรอนิกส์
- 3.ภูมิปัญญา
- 4.สถานประกอบการ

8. การวัดผลและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบ หลักสูตร
- 3.การประเมินจากการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกปฏิบัติของผู้เรียน การทำขนมข้าวเกรียบเห็ด
- 4.การประเมินจากผลสำเร็จของการทำขนมข้าวเกรียบเห็ด

9. เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

10. เอกสารหลักฐานหลักฐานที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

11. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น