

หลักสูตร ฝึกอบรมอาชีพการทำข้าวเกรียบเพชรทับทิม จำนวน 9 ชั่วโมง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันเน้นการพัฒนาทักษะเฉพาะทาง (Hard Skills) ควบคู่กับทักษะทางสังคม (Soft Skills) ผ่านหลักสูตรระยะสั้นและการปฏิบัติจริง เพื่อแก้ปัญหาค่าจ้างงานและสร้างรายได้ โดยมุ่งเน้นการมีส่วนร่วมของภาคเอกชน การใช้เทคโนโลยี (E-Commerce) และการเรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว เป็นการแก้ปัญหาค่าจ้างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงโดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความอย่างยั่งยืน

ข้าวเกรียบ เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่นิยมรับประทานเป็นอาหารว่างแต่ละพื้นที่จัดทำข้าวเกรียบมีรสชาติและกรรมวิธีในการผลิตแตกต่างกัน ซึ่งส่วนใหญ่วัตถุดิบทำมาจากเนื้อสัตว์ โดยเฉพาะข้าวเกรียบกุ้งที่นิยมรับประทานกันอย่างแพร่หลายจึงทำให้มีไขมันในอาหารสูง ในการพัฒนาข้าวเกรียบเพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ มีคุณค่าทางอาหารและโภชนาการที่หลากหลาย โดยนำวัตถุดิบที่เป็นข้าว 2 สายพันธุ์ คือ ข้าวเพชรราตรีและข้าวทับทิมชุมแพ ที่มีอยู่ในพื้นที่มาแปรรูปลงในข้าวเกรียบเพชรทับทิม แสดงให้เห็นถึงความเป็นเอกลักษณ์ของชุมชน มีความละเอียดอ่อน ประณีต วิจิตรบรรจงในรูปลักษณ์ ตั้งแต่ วัตถุดิบที่ใช้วิธีการทำที่กลมกลืนความพิถีพิถัน สีที่ให้ความสวยงาม มีกลิ่นหอมแสดงให้เห็นว่าคนไทยเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะ แต่ในปัจจุบันความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยีสามารถผลิตขนม และอาหารว่าง ออกมาในรูปแบบต่างๆ มากมาย ความนิยมขนมของตามห้างร้านซูเปอร์มาเก็ตทำให้ความสนใจอาหารและขนมท้องถิ่น เริ่มลดน้อยลง

ดังนั้น สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ จึงได้จัดทำหลักสูตรฝึกอบรมการทำข้าวเกรียบเพชรทับทิม โดยเน้นการรวมกลุ่มประชาชนในพื้นที่ เพื่อทำข้าวเกรียบเพชรทับทิม โดยยึดหลักการจัดการศึกษาที่สอดคล้องกับวิถีชีวิต เน้นชุมชนเป็นฐาน จัดการเรียนรู้ที่เน้นกระบวนการมีส่วนร่วม เพื่อสืบทอดและอนุรักษ์อาหารและขนมท้องถิ่นตามวัฒนธรรมประเพณีของไทยและประสบการณ์ในการประกอบอาชีพตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ไปปรับใช้และพัฒนาอาชีพให้มีอยู่มีกิน มีความเข้มแข็งและมั่นคงในการประกอบอาชีพที่ส่งผลต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชนอย่างต่อเนื่อง และส่งผลต่อการพัฒนาชุมชนและสังคมมีความเข้มแข็ง ยั่งยืน และเป็นชุมชนสังคมแห่งการเรียนรู้อย่างแท้จริง

หลักการของหลักสูตร

1. การจัดการศึกษาการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบเพชรทับทิม มุ่งเน้นให้ผู้ไม่มีอาชีพ ผู้มีอาชีพแล้ว และต้องการพัฒนาอาชีพของตนเองให้มีความมั่นคง
2. การจัดการเรียนรู้มุ่งเน้นการอบรม ฝึกปฏิบัติเพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมาย ผู้ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพแล้ว และต้องการพัฒนาอาชีพของตนเองให้มีความมั่นคง เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

1. อธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบเพชรทับทิม
2. อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม
3. อธิบายขั้นตอนการทำข้าวเกรียบเพชรทับทิม ได้
4. ปฏิบัติการทำข้าวเกรียบเพชรทับทิม ได้
5. คิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายข้าวเกรียบเพชรทับทิม ได้
6. อธิบายช่องทางการจัดการการตลาดของข้าวเกรียบเพชรทับทิมได้

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	7	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบเพชรทับทิม	1. อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบเพชรทับทิม	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบเพชรทับทิม	1. วิทยากรอธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบเพชรทับทิม	10 นาที	
2. วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	2. อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	2. วัสดุ อุปกรณ์ และ การเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำข้าวเกรียบเพชรทับทิม 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์	20 นาที	
3. ขั้นตอนการทำข้าวเกรียบเพชรทับทิม	3. อธิบายขั้นตอนการทำข้าวเกรียบเพชรทับทิม ได้	3. ขั้นตอนการทำข้าวเกรียบเพชรทับทิม	1. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำข้าวเกรียบเพชรทับทิม 2. ให้ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ขั้นตอนการทำข้าวเกรียบเพชรทับทิม	30 นาที	1 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร(ต่อ)

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4. การปฏิบัติการทำข้าวเกรียบเพชรทับทิม	4. สามารถปฏิบัติทำข้าวเกรียบเพชรทับทิมได้	4. การปฏิบัติการทำข้าวเกรียบเพชรทับทิมได้	1. วิทยากรบรรยาย/สาธิตวิธีการทำข้าวเกรียบเพชรทับทิม และผู้เรียนลงมือปฏิบัติ 2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้การฝึกปฏิบัติ	30 นาที	6 ชั่วโมง
5. การคิดต้นทุนกำไร	5. คิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายข้าวเกรียบเพชรทับทิม	5. การคำนวณต้นทุนกำไร	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุนกำไร 2. ให้ผู้เรียนฝึกการคิดต้นทุน กำไร	20 นาที	
6. ช่องทางการจัดการการตลาดของข้าวเกรียบเพชรทับทิม	6. อธิบายช่องทางการจัดการการตลาดของข้าวเกรียบเพชรทับทิม	6. ช่องทางการตลาดของข้าวเกรียบเพชรทับทิม	1. วิทยากรแจกใบความรู้ให้ผู้เรียนศึกษา 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการการตลาด 3. วิทยากรให้ความรู้ช่องทางการขายสินค้าออนไลน์	10 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

การวัดผลประเมินผล

1. สังเกตจากพฤติกรรมมีส่วนร่วม การซักถาม และการบันทึกผลการเรียนรู้
2. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.12)
3. แบบติดตามผู้เรียน (แบบ พต.20)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ชิ้นงาน/ผลงาน ฝ่ายเกณฑ์ การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ ลงชื่อ

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)

ลงชื่อ.....อนุมัติหลักสูตร
(.....)