

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ .....วิชาการทำข้าวหลาม หลักสูตร 5 ชั่วโมง  
 สถานที่จัด ณ .....อำเภอพรานกระต่าย จังหวัดกำแพงเพชร  
 วันที่ .....ตั้งแต่เวลา 09.00 น. ถึง 15.00น. จำนวน 5 ชั่วโมง

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
	09.00-15.00 น.	<p><b>เรื่องที่1</b> ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพ การทำข้าวหลาม</p> <p>1. ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพขาย ช่องทางการ ประกอบอาชีพธุรกิจ การการทำข้าวหลาม</p> <p>1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>1.2 ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพธุรกิจการทำ ข้าวหลาม</p> <p>1.3 แหล่งเรียนรู้การประกอบ อาชีพธุรกิจการทำข้าวหลาม</p> <p>1.4 การตัดสินใจเลือกประกอบ อาชีพธุรกิจการทำข้าวหลาม</p> <p><b>เรื่องที่2</b> เรียนมีความรู้ ความ เข้าใจ เกี่ยวกับ วิธีทักษะการ ประกอบอาชีพการทำข้าวหลาม</p> <p>1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวัตถุดิบ การทำข้าวหลาม</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ส่วนผสม การทำข้าวหลาม ได้แก่ ไม้ไผ่ ข้าวเหนียว น้ำกะทิ เกลือป่น น้ำตาลทราย และเผือก/ ถั่ว</li> <li>- ขั้นตอนการทำ การทำข้าวหลาม</li> <li>- การคัดเลือกชนิดไม้ไผ่</li> <li>- การแช่ข้าวเหนียว</li> </ul>	เรียนวันละ 5 ชม.

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
		<p>- การผสม น้ำกะทิ น้ำตาลทราย เกลือป่น เข้าด้วยกัน</p> <p>- การนำข้าวเหนียว มาคลุกเคล้า กับส่วนผสม และใส่ไส้ชนิดต่าง ๆ</p> <p>- การกรอกส่วนผสมใส่กระบอกลูก</p> <p>- การเผาข้าวหลาม</p> <p>2.บรรจุภัณฑ์</p> <p><b>เรื่องที่3</b> ผู้เรียนมีความรู้ ความ เข้าใจ เกี่ยวกับ การให้บริการ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. หลักการบริการ</li> <li>2.การจำหน่ายสินค้า</li> </ol> <p><b>เรื่องที่4</b> ผู้เรียนมีความรู้ ความ เข้าใจ เกี่ยวกับ โครงการประกอบ อาชีพธุรกิจการทำข้าวหลาม</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 ความสำคัญของโครงการ อาชีพ</li> <li>2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพ</li> <li>3 องค์ประกอบของโครงการ อาชีพ</li> <li>4 การเขียนโครงการอาชีพ</li> </ol>	

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นางน่องนุช แพงมี)

วันที่...../...../.....

**แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรการทำข้าวหลาม จำนวน 5 ชั่วโมง**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอพรานกระต่าย**

\*\*\*\*\*

### ความเป็นมา

ในสภาพปัจจุบันประชาชนต้องประสบปัญหาค่าครองชีพสูงขึ้น แต่รายได้ที่หาเลี้ยงครอบครัวไม่เพียงพอจ่าย เกิดปัญหาการกู้หนี้ยืมสิน และปัญหาการว่างงาน หนทางหนึ่งของการพัฒนาชุมชน คือ การส่งเสริมอาชีพ และให้ความรู้แก่ประชาชนผู้มีรายได้น้อยในชุมชน เพื่อจะได้นำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพเป็นอาชีพหลัก หรืออาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว และส่งเสริมให้ประชาชนยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งเป็นปรัชญาที่ชี้แนวทางปฏิบัติตน โดยคำนึงถึงความพอประมาณ ความมีเหตุผลและการสร้างภูมิคุ้มกันที่ดี เป็นการแก้ไขปัญหาความยากจนและลดปัญหาการว่างงาน ปัจจุบันมีการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร การถนอมอาหาร การแปรรูปอาหาร การปรับปรุงสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับความเป็นอยู่ การจัดการทรัพยากรครอบครัวเกษตรกรและชุมชนให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ร่วมกัน และพัฒนาคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่ให้ดีขึ้น พึ่งพาตนเองได้ เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

ปัจจัยหนึ่งที่มีความสำคัญ ชาวอำเภอพรานกระต่าย มีการประกอบอาชีพเสริม ด้วยการทำข้าวหลาม โดยนำเอาวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่น คือ ไม้ไผ่ และข้าวเหนียว มาทำเป็นข้าวหลาม เพื่อรับประทานและทำจำหน่าย เป็นสินค้าประจำท้องถิ่น นอกจากนั้นยังเป็นการส่งเสริมประเพณีเผาข้าวหลามประจำปีของตำบลท่าไม้ ซึ่งจะจัดขึ้นในช่วงปลายเดือนกุมภาพันธ์ของทุกปีอีกด้วย

ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริม สนับสนุนและตอบสนองกับความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ จึงได้จัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง รูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร การทำข้าวหลาม จำนวน 5 ชั่วโมง ขึ้น เพื่อเป็นการให้ความรู้ ความเข้าใจ และพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในตำบลให้สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ พัฒนาอาชีพ

### หลักการของหลักสูตร

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

## จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำข้าวหลาม และสามารถทำข้าวหลามได้
2. เพื่อให้สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลาย
3. เพื่อให้มีรายได้เสริมจากอาชีพหลัก

## กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

จำนวน	5	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	3	ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจการทำข้าวหลาม จำนวน 30 นาที

- 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
- 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการทำข้าวหลาม
- 1.3 แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจการทำข้าวหลาม
- 1.4 การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพธุรกิจการทำข้าวหลาม

เรื่องที่ 2 ทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจการทำข้าวหลาม จำนวน 3 ชั่วโมง

- 2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำข้าวหลาม
- 2.2 การทำข้าวหลาม
- 2.3 บรรจุภัณฑ์การทำข้าวหลาม

เรื่องที่ 3 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจการทำข้าวหลาม จำนวน 30 นาที

- 3.1 การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน
- 3.2 การจัดและตกแต่งหน้าร้าน
- 3.3 การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน
- 3.4 การขาย
- 3.5 การส่งเสริมการขาย
- 3.6 การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย

เรื่องที่ 4 โครงการประกอบอาชีพธุรกิจการทำข้าวหลาม จำนวน 1 ชั่วโมง

- 4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพ
- 4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพ
- 4.3 องค์ประกอบของโครงการอาชีพ
- 4.4 การเขียนโครงการอาชีพ

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต ทดลอง
3. การศึกษาดูงาน
4. การวิเคราะห์และสังเคราะห์บทเรียน
5. การฝึกปฏิบัติ

## สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น, สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญ
3. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

## การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

## การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

## หลักฐานการผ่านการอบรม

วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

หลักสูตรการทำข้าวหลาม จำนวน 5 ชั่วโมง

จุดประสงค์เชิงปฏิบัติการ	เนื้อหาวิชา	วิธีสอน/ กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง		สื่ออุปกรณ์	การประเมินผล
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ		
<p><b>เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ</b></p> <p>1.อธิบายเกี่ยวกับข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพขายช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจการทำข้าวหลาม</p> <p>1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการทำข้าวหลาม</p> <p>1.3 แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจการทำข้าวหลาม</p> <p>1.4 การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพธุรกิจการทำข้าวหลาม</p>	<p>ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการทำข้าวหลาม</p> <p>1. ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพขายช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจการทำข้าวหลาม</p> <p>1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจการทำข้าวหลาม</p> <p>1.3 แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจการทำข้าวหลาม</p> <p>1.4 การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพธุรกิจการทำข้าวหลาม</p>	<p>วิทยากรอธิบายจากใบความรู้</p>	30 นาที	-	-ใบความรู้	- ความสนใจ
<p><b>เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ</b></p> <p>1. อธิบายทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจการทำข้าวหลาม</p> <p>1.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำข้าวหลาม</p> <p>1.2 การทำข้าวหลาม</p> <p>1.3 บรรจุภัณฑ์การทำข้าวหลาม</p>	<p>ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับ วิธีทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวหลาม</p> <p>1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวัตถุดิบการทำข้าวหลาม</p> <p>- ส่วนผสม การทำข้าวหลาม</p> <p>ได้แก่ ไม้ไผ่ ข้าวเหนียว น้ำกะทิ เกลือป่น น้ำตาลทราย และเผือก/ถั่ว</p> <p>- ขั้นตอนการทำ การทำข้าวหลาม</p> <p>- การคัดเลือกชนิดไม้ไผ่</p>	<p>1.วิทยากรอธิบายจากใบใบความรู้</p> <p>2.วิทยากรอธิบายพร้อม/สาธิตวิธีการทำตามขั้นตอน</p> <p>3. ผู้เรียนปฏิบัติชิ้นงาน</p>		3 ชั่วโมง	-ใบความรู้	-ความสนใจ/ ความตั้งใจ -การปฏิบัติ -ผลงาน/ผลการปฏิบัติ/ชิ้นงาน

จุดประสงค์เชิงปฏิบัติการ	เนื้อหาวิชา	วิธีสอน/ กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง		สื่ออุปกรณ์	การประเมินผล
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- การแช่ข้าวเหนียว</li> <li>- การผสม น้ำกะทิ น้ำตาลทราย เกลือป่น เข้าด้วยกัน</li> <li>- การนำข้าวเหนียว มาคลุกเคล้ากับส่วนผสม และใส่ไส้ชนิดต่าง ๆ</li> <li>- การกรอกส่วนผสมใส่กระบอกลูก</li> <li>- การเผาข้าวหลาม</li> </ul> <p>2.บรรจุก้อนต์</p>	<p>4. วิทยากร และผู้เรียน สรุปร่วมกัน</p> <p>5. ผู้เรียนส่งชิ้นงาน / วิทยากรตรวจผลงาน</p>				
<p>เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจการทำข้าวหลาม</p> <p>1.1 การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน</p> <p>1.2 การจัดและตกแต่งหน้าร้าน</p> <p>1.3 การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>1.4 การขาย</p> <p>1.5 การส่งเสริมการขาย</p> <p>1.6 การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย</p>	<p>ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการให้บริการ</p> <p>1. หลักการบริการ</p> <p>2.การจำหน่ายสินค้า</p>	<p>1.วิทยากรอธิบายจากใบความรู้</p> <p>2.วิทยากรอธิบายพร้อม/สาธิตวิธีการทำตามขั้นตอน</p> <p>3. ผู้เรียนปฏิบัติชิ้นงาน</p> <p>4. วิทยากร และผู้เรียน สรุปร่วมกัน</p>	30 นาที		-ใบความรู้	<p>-ความสนใจ/ความตั้งใจ</p> <p>-การปฏิบัติ</p> <p>-ผลงาน/ผลการปฏิบัติ/ชิ้นงาน</p>

จุดประสงค์เชิงปฏิบัติการ	เนื้อหาวิชา	วิธีสอน/ กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง		สื่ออุปกรณ์	การประเมินผล
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ		
		5. ผู้เรียนส่ง ชิ้นงาน / วิทยากรตรวจ ผลงาน				
<p>เพื่อให้ผู้เรียนสามารถรู้โครงการประกอบอาชีพ ธุรกิจการทำข้าวหลาม</p> <p>1 ความสำคัญของโครงการอาชีพ 2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 3 องค์ประกอบของโครงการ อาชีพ 4 การเขียนโครงการอาชีพ</p>	<p>ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับ โครงการ ประกอบอาชีพธุรกิจการทำข้าวหลาม</p> <p>1 ความสำคัญของโครงการอาชีพ 2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 3 องค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4 การเขียนโครงการอาชีพ</p>	วิทยากรอธิบาย จากใบความรู้		1 ชั่วโมง	-ใบความรู้	- ความสนใจ

.....งานหลักสูตร  
(นางสุกัญญา นิลรัตน์ )  
งานการศึกษาต่อเนื่อง

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นางน่องนุช แพงมี)  
ครูผู้สอน/วิทยากร

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นางสาวญาณัฐนิษฐ์ พุทธกุลศิริณเมธา)  
หัวหน้ากลุ่มงานการศึกษาอกระบบฯ

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นายจรัญ จ่องบุญ) ประธานกรรมการสถานศึกษา

.....ผู้อนุมัติ  
(นายกำจร หัดไทย)  
ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอพรานกระต่าย  
ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอพรานกระต่าย