

หลักสูตร วิชาการทำบายศรีปากชามและโตกใส่อาหาร จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอสรรพยา

ความเป็นมา

กระทรวงศึกษาธิการ ได้กำหนดนโยบายการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ เพื่อให้สถานศึกษาได้จัดการเรียนการสอนให้กับประชาชน เพื่อเป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชนให้สามารถนำไปปฏิบัติได้จริงและนำไปเป็นอาชีพเพื่อรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชนได้

สำนักงาน สกร. เป็นหน่วยงานของรัฐที่มีหน้าที่จัดการศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัยให้กับประชาชนที่อยู่นอกระบบโรงเรียน ได้รับนโยบายดังกล่าวมาดำเนินการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตของชุมชน ที่มีบริบทในการดำรงชีวิตอันเป็นองค์ประกอบสำคัญ เช่น สภาพภูมิประเทศ ภูมิอากาศ สภาพของพื้นที่ ศิลปะวัฒนธรรมและทรัพยากรในท้องถิ่น นำมาจัดหลักสูตรการเรียนการสอนในด้านอาชีพให้เข้ากับบริบทดังกล่าว โดยเน้นให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ปฏิบัติได้จริง ทำเป็นอาชีพได้

ในสมัยโบราณ ใบตองมีบทบาทมากในชีวิตประจำวัน เช่น การนำ ใบตองมาห่ออาหารห่อขนม ช่วยให้อาหารขนมมีกลิ่นหอมน่ารับประทาน ใช้ห่อผัก ห่อดอกไม้ช่วยให้สดทนนาน ตลอดจนนำมาประดิษฐ์ เป็นชิ้นงาน ที่ใช้ความคิดสร้างสรรค์ให้มีรูปร่าง รูปทรงสวยงามประณีตยิ่งขึ้น เพื่อเป็นภาชนะบรรจุสิ่งของ เช่น กระทง ถาด กระเช้า บายศรี โตกสำหรับบรรจุหรือจัดวางอาหาร ขนม ผลไม้ดอกไม้้นำไปให้บุคคลซึ่งเป็นที่เคารพนับถือ ในวัน ปีใหม่วันขึ้นบ้านใหม่ วันสำคัญต่างๆ เป็นต้นการจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพวิชาการทำบายศรีปากชามและโตกใส่อาหาร เพื่อการมีงานทำกำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ห้าด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย

4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

5. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

1. ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
2. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและปฏิบัติงานวิชาการทำบายศรีปากชามและโตกใส่อาหาร ได้
3. ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน จำนวน 6 คน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ จำนวน - คน
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ จำนวน 6 คน

ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง แบ่งเป็น

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 2 ชั่วโมง
 - 1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพวิชาการทำบายศรีปากชามและโตกใส่อาหาร
 - 1.2. วิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพวิชาการทำบายศรีปากชามและโตกใส่อาหาร
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 8 ชั่วโมง
 - 2.1 การเลือกวัสดุ
 - 2.2 วิธีการทำ

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ของหลักสูตร	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	1.ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 ความสำคัญและประโยชน์วิชาการทำบายศรีปากชามและโตกใส่อาหาร 1.2. วิชาการทำบายศรีปากชามและโตกใส่อาหาร	1.มีความรู้ความเข้าใจความสำคัญและประโยชน์วิชาการทำบายศรีปากชามและโตกใส่อาหาร 2 มีความรู้ความเข้าใจการวิชาการทำบายศรีปากชามและโตกใส่อาหาร	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการสื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพ	1 ชั่วโมง	

				ที่มีความเป็นไปได้ ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพ ที่จะสามารถเลือก ประกอบอาชีพได้ ในชุมชนจากข้อมูล ต่างๆ 1.3 ครู ผู้เรียน และ ผู้รู้ ร่วมกันอภิปราย เกี่ยวกับลักษณะ ทั่วไปของวิชาการ ทำบายศรีปากชาม และโตกใส่อาหาร		
2	2. ทักษะการ ประกอบอาชีพ	2.1 การเลือกวัสดุ 2.2 ขั้นตอนวิธี วิชาการทำบายศรีปาก ชามและโตกใส่อาหาร	1. บอกวิธีการปฏิบัติ และการเลือกใช้วัสดุ ได้ อย่างเหมาะสม 2.1. วิธีการเตรียม อุปกรณ์วิชาการทำ บายศรีปากชามและโตก ใส่อาหาร 2.2 วิชาการทำบายศรี ปากชามและโตกใส่ อาหาร	2.1 จัดให้ผู้เรียน ศึกษาเอกสาร เกี่ยวกับวิชาการทำ บายศรีปากชาม และโตกใส่อาหาร 2.2. ผู้เรียนปฏิบัติ วิธี วิชาการทำ บายศรีปากชาม และโตกใส่อาหาร -โตก 8 นิ้ว นำโฟมมารองพื้น -นำใบตองมาฉีกยาว พันล้อมรอบโฟม 3 นิ้ว และพับ ใบตอง คล้ายรูป สามเหลี่ยมนำมาวาง ซ้อนกันใช้ลวดเย็บ	1 ชั่วโมง 5 ชั่วโมง	

				กระดาษแมกนำ กลีบมที่พับเสร็จแล้ว ไปติดบนโตกให้รอบ และตกแต่งด้วย ดอกไม้ให้สวยงาม -ทำบายศรีปากชาม นำใบตองมาฉีกยาว 5 นิ้ว และม้วน ใบตองนำมาวาง ซ้อนกันใช้ลวดเย็บ กระดาษและแมก นำกลีบที่ทำเสร็จ แล้วไปวางใส่ใน ชามชานอ้อยที่ เตรียมไว้และ ตกแต่งด้วยดอกไม้ เพื่อความสวยงาม		3 ชั่วโมง
--	--	--	--	---	--	--------------

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารความรู้เรื่องการทำบายศรีปากชามและโตกใส่อาหาร
2. วัสดุ/อุปกรณ์
3. ผู้รู้ / ภูมิปัญญา
4. วัตถุดิบของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายพรหมมินทร์ พานิช)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอสรรพยา