

เอกสารเสนอขออนุมัติการจัดการเรียนการสอน  
หลักสูตรพัฒนาทักษะและเสริมสร้างประสบการณ์ด้านอาชีพและคุณภาพชีวิต

ชื่อวิชา การทำข้าวเกรียบว่าว  
รหัสวิชา 17080116

วิทยาลัยชุมชนตราด

วิทยาลัยชุมชนตราด  
สำนักบริหารงานวิทยาลัยชุมชน  
สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา  
กระทรวงศึกษาธิการ

(เอกสารนี้เป็นเอกสารสิทธิ์ของวิทยาลัยชุมชนตราด ห้ามเผยแพร่)

รหัสวิชา 17080116

ชื่อวิชา การทำข้าวเกรียบว่าว เวลาเรียนรู้ 18 ชั่วโมง

ชื่อสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ ความเข้าใจและสามารถทำข้าวเกรียบว่าวได้
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้
3. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีคุณธรรม จริยธรรม ในการทำงาน
4. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถสืบสานวัฒนธรรมการทำข้าวเกรียบว่าวได้

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเรื่องการทำข้าวเกรียบว่าว การเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์และวัตถุดิบ การออกแบบบรรจุภัณฑ์และการตรวจสอบคุณภาพ

### ความรู้พื้นฐานของผู้เรียน

1. มีความสนใจการทำข้าวเกรียบว่าว
2. มีความรู้ความเข้าใจภาษาไทย สามารถสื่อสารได้

### สมรรถนะผู้จบการฝึกอบรมที่พึงประสงค์

1. ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ ความเข้าใจและสามารถทำข้าวเกรียบว่าว
2. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
3. ผู้เข้ารับการอบรมมีคุณธรรม จริยธรรม ในการทำงาน
4. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถสืบสานวัฒนธรรมการทำข้าวเกรียบว่าว

### ผู้เข้ารับการอบรมจบแล้วสามารถประกอบอาชีพ/ปฏิบัติงาน

ประกอบอาชีพทางด้านการทำข้าวเกรียบว่าว

## แผนการจัดการเรียนรู้

รหัสวิชา 17080116

ชื่อวิชา การทำข้าวเกรียบว่าว

จำนวน 12 ชั่วโมง

หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการทำข้าวเกรียบว่าว

เวลาในการฝึกอบรม 1 ชั่วโมง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
1. ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ ความเข้าใจ แนวคิดเกี่ยวกับการสืบสานภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ 2. ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องข้าวเกรียบว่าว	1.ความเป็นมาและความสำคัญของการทำข้าวเกรียบว่าว 2. ชนิดของข้าวเกรียบว่าว	- บรรยาย - อภิปราย	- ตอบคำถาม

หน่วยการเรียนรู้ที่ 2 วิธีการทำข้าวเกรียบว่าว

เวลาในการฝึกอบรม 15 ชั่วโมง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
1. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำข้าวเกรียบว่าว 2. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถทำข้าวเกรียบว่าวได้ 3. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถเก็บรักษาข้าวเกรียบว่าวได้ 4. ผู้เข้ารับการอบรมมีคุณธรรม จริยธรรม ในการทำงาน	1. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำข้าวเกรียบว่าว 2. ขั้นตอนในการทำข้าวเกรียบว่าว 3. วิธีการเก็บรักษาข้าวเกรียบว่าว 4. คุณธรรม จริยธรรมในการทำงาน	- บรรยาย - สาธิต ฝึกปฏิบัติ	- สังเกตการฝึกปฏิบัติ - ประเมินผลิตภัณฑ์

## หน่วยการเรียนรู้ที่ 3 การออกแบบบรรจุภัณฑ์

เวลาในการฝึกอบรม 2 ชั่วโมง

ผลลัพธ์การเรียนรู้	สาระการเรียนรู้	กระบวนการเรียนรู้	การประเมินผล
1. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์และตรวจสอบคุณภาพได้ 2. ผู้เข้ารับการอบรมสามารถคำนวณต้นทุนการผลิตข้าวเกรียบว่าวได้	1. การออกแบบบรรจุภัณฑ์และตรวจสอบคุณภาพ 2. การคำนวณต้นทุนการผลิต	- บรรยาย - ฝึกปฏิบัติ	- ตอบคำถาม - ประเมินผลิตภัณฑ์

วิทยาลัยชุมชนตราด

### สรุปชั่วโมงหน่วยการเรียนรู้

ที่	หน่วยการเรียนรู้	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
1	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการทำข้าวเกรียบว่าว	1 ชั่วโมง	-	1 ชั่วโมง
2	วิธีการทำข้าวเกรียบว่าว	1 ชั่วโมง	14 ชั่วโมง	15 ชั่วโมง
3	การออกแบบบรรจุภัณฑ์	1 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง
	รวม	3 ชั่วโมง	15 ชั่วโมง	18 ชั่วโมง

#### เกณฑ์การประเมิน

ประเมินจากเกณฑ์การให้คะแนนเป็นผ่าน ไม่ผ่าน

หมายเหตุ เวลาเรียนต้องไม่น้อยกว่า 80%

#### วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำข้าวเกรียบว่าว

1. เหยิงไม้
2. เต้าแก๊ส
3. หม้อนึ่งข้าวเหนียวพร้อมหวด
4. ไม้พาย
5. เครื่องชั่ง ขนาด 1-2 กิโลกรัม และ 15 กิโลกรัม
6. ท่อพีวีซี ขนาด 2 นิ้ว
7. แผ่นพลาสติก
8. ครกกระเดื่อง
9. กะละมัง
10. ผ้าขาวบาง
11. แผงผ้าอวน ขนาด 1 x 2 เมตร
12. ตะแกรงย่างคู่
13. เต้าถ่าน
14. ถ่าน

#### วัตถุดิบ (ข้าวเกรียบว่าว 100 แผ่น)

1. ข้าวเหนียว 3 กิโลกรัม
2. น้ำตาลทราย 8 ชีด
3. น้ำตาลอ้อย 4 ชีด
4. น้ำมันพืช
5. ซีอิ๊ว

## จำนวนผู้เรียนที่รับ

รุ่นละ 20 คน

## งบประมาณ

1.ค่าตอบแทนวิทยากร	300 บาท x 12 ชม.	=	13,200บาท
2.ค่าวัสดุที่ใช้ประกอบการเรียนการสอน	5 บาท x 44 ชม. x 20 คน	=	4,400 บาท
3.ค่าสาธารณูปโภค	2 บาท x 44 ชม. x 20 คน =		1,760 บาท
		รวม	19,360 บาท

## ค่าใช้จ่ายรายหัว (เฉลี่ย)

ค่าใช้จ่าย/คน = 968 บาท

## ศักยภาพในการเรียนการสอน

- แหล่งศึกษาค้นคว้า
  - 1.ห้องสมุดวิทยาลัยชุมชนตราด
  - 2.Internet
  - 3.หน่วยงานราชการ
  4. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

### - สถานที่การฝึกอบรม

1. วิทยาลัยชุมชนตราด
2. ชุมชนในจังหวัดตราด

### - ศักยภาพผู้สอน

ชื่อ-สกุล	คุณวุฒิ	ผลงาน/ประสบการณ์
นางรัฐจวน ป้อมเด็ด	ประถมศึกษาปีที่ 4 โรงเรียนบ้านหนองคันทรง จังหวัดตราด	-ทำข้าวเกรียบว่าวมานานกว่า 40 ปี -เป็นวิทยากรให้ความรู้เรื่องการทำข้าวเกรียบว่าว ให้กับนักเรียน/เยาวชนที่สนใจเข้ามาศึกษา
นายธรรมบุญ โรงอ่อน	มัธยมศึกษาปีที่ 3 โรงเรียนพุดโบก จังหวัดกำแพงเพชร	-ทำข้าวเกรียบว่าวมานานกว่า 3 ปี
น.ส.กฤษมล งามเจือ	ปร.ด. การประเมินการศึกษา มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช	- อดีตครู วิทยฐานะชำนาญการพิเศษ โรงเรียนสตรีประเสริฐศิลป์ -สอนวิชาการงานอาชีพฯ (คหกรรม) 34 ปีเช่น งานตัดเย็บเสื้อผ้า การเย็บปักถักร้อย