หลักสูตรการเรียนรู้

กลุ่มหลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	บุคคลเป้าหมาย	จำนวนที่รับ (คน/รุ่น)	ระยะเวลา (วัน/รุ่น)	จำนวนรุ่น	หมายเหตุ
4. การตรวจสอบและรับรองมาตรฐานข้าว	4.1 การพัฒนาผู้ตรวจประเมินระบบการผลิตข้าว	- อายุไม่ต่ำกว่า 20 ปี - สัญชาติไทย - จบการศึกษาไม่ต่ำกว่า ม.6 หรือ ปวช.สาขาเกษตรด้านพืช หรือ ผู้มีประสบการณ์ในด้านที่เกี่ยวข้องไม่ต่ำกว่า 5 ปี	30	3	1	
	4.2 มาตรฐานข้าวเบื้องต้น	ชาวนา/ผู้ประกอบการ/ผู้ที่สนใจ	30	1	2	
5. ส่งเสริมและปลูกฝังวัฒนธรรมข้าว	5.1 การเรียนรู้ตามแนวพระราชดำริด้านข้าว	เยาวชน อายุ 15-25 ปี	24	2	1	
	5.2 ปลูกข้าวปลูกใจ เด็กไทยรักข้าว	นักเรียนชั้นป.3 - ป.6	50	1	12	เริ่ม ก.ค.56
	5.3 ภูมิปัญญาและพิธีกรรมข้าว	ชาวนา/ผู้ที่สนใจ/นักเรียน/นักศึกษา	30	1	2	

หมายเหตุ
1. ผู้เข้ารับการอบรมต้องเป็นผู้ที่มีความเหมาะสม ผ่านการพิจารณาจากคณะกรรมการหลักสูตร
2. โรงเรียนข้าวและชาวนาสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลง ปรับปรุง เพิ่มเติม หรือ ยกเลิกหลักสูตรตามความเหมาะสม
3. โรงเรียนข้าวและชาวนาสงวนสิทธิ์ในการกำหนดค่าใช้จ่าย (หากจำเป็นต้องมีในการเข้ารับการฝึกอบรมตามความเหมาะสม

กิจกรรมพิเศษ

- การประกวดแข่งขันกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับข้าว
- ข้าวแห่งเดือน "Rice of the Month"
- ห้องสมุดและคลังสมองด้านข้าว
- เปิดบ้านโรงเรียนข้าวและชาวนา
- การจัดงานปลูกข้าวและวันเก็บเกี่ยวผลผลิตตามระบบการปลูกข้าวที่เหมาะสม
- กิจกรรมด้านข้าว สำหรับหมู่คณะต่างๆ

การรับสมัคร

1. ดาว์โหลดใบสมัครจาก http://riceschool.ricethailand.go.th
2. ส่งโทรสารใบสมัครมายังหมายเลข 0-2561-5360
3. การสมัครด้วยตนเอง

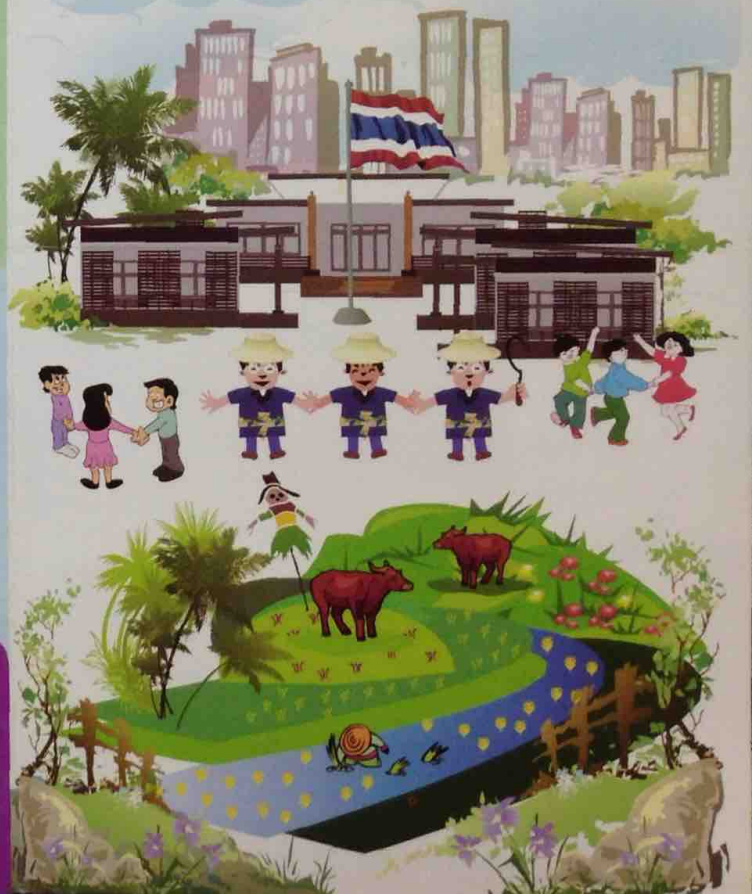
ติดต่อได้ที่ โรงเรียนข้าวและชาวนา ชั้น 4 อาคารสำนักงานกรมการข้าว

หากต้องการเข้าเยี่ยมชมหรือทัศนศึกษาดูงาน ทำกิจกรรมด้านข้าวเป็นหมู่คณะสำหรับนักท่องเที่ยวหรือกลุ่มนักเรียน นักศึกษา ณ โรงเรียนข้าวและชาวนา สามารถขอข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่

โรงเรียนข้าวและชาวนา
ชั้น 4 อาคารสำนักงานกรมการข้าว
เลขที่ 50 ถนนพหลโยธิน ลาดยาว จตุจักร กทม. 10900
โทรศัพท์ /โทรสาร 0-2561-5360
E-mail riceschool@rice.mail.go.th
http://riceschool.ricethailand.go.th

โรงเรียนข้าวและชาวนา
Rice School

มุ่งมั่น สืบสาน รักษ์ข้าว รักษ์ไทย ก้าวไกล สู่สากล



โรงเรียนข้าวและชาวนา
Rice School

"โรงเรียนข้าวและชาวนา" จัดตั้งขึ้นโดยกรมการข้าว กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ อยู่ในพื้นที่กรมการข้าว เลขที่ 50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร ภายใต้การบริหารของคณะกรรมการบริหารงานโรงเรียนข้าวและชาวนา และคณะทำงานเพื่อการจัดการโรงเรียนข้าวและชาวนา เพื่อเป็นศูนย์การเรียนรู้ด้านข้าวและการพัฒนาชาวนาอย่างครบวงจร สำหรับชาวนา เจ้าหน้าที่ ผู้ประกอบการ เยาวชน นักเรียน นักศึกษา ประชาชน ผู้สนใจทั่วไป โดยเฉพาะชาวนารุ่นใหม่ และใช้เป็นศูนย์กลางการเรียนรู้และพัฒนาบุคลากรด้านข้าว ให้เป็นทรัพยากรบุคคลที่จะเป็นกำลังสำคัญในการสืบสานภูมิปัญญา เอกลักษณ์ วัฒนธรรมข้าวไทย รวมถึงการส่งเสริมพัฒนาชาวนาให้มีองค์ความรู้ความชำนาญในการผลิตข้าวไทยให้มีคุณภาพ มีความยั่งยืน เป็นแหล่งอาหารของโลก

นอกจากนั้นโรงเรียนข้าวและชาวนายังเป็นศูนย์กลาง ในการรวบรวมข้อมูลองค์ความรู้ ภูมิปัญญา วัฒนธรรม ประวัติศาสตร์ข้าวของไทย ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เป็นศูนย์กลางการให้บริการ และการเรียนรู้เรื่องข้าวอย่างครบวงจร

โรงเรียนข้าวและชาวนา มีความมุ่งมั่นดำเนินงานให้ คนไทยได้ตระหนักรู้คุณค่าของข้าวและชาวนาไทย มีทัศนคติที่ดี มีความรัก ชื่นชมต่อข้าวและชาวนาไทย ปลูกฝังจิตสำนึกเยาวชน คนไทย ให้มีความภาคภูมิใจในข้าวไทย ได้ร่วมกันรักษาและใช้ประโยชน์ในภูมิปัญญาข้าวไทยอย่างยั่งยืน ทั้งจะพัฒนาบุคลากรเพื่อการอนุรักษ์ สืบสานและเผยแพร่เกียรติภูมิชื่อเสียงข้าวไทยสู่สากล

หลักสูตรการเรียนรู้

ประกอบด้วย 5 กลุ่มหลักสูตร จำนวน 21 หลักสูตรย่อย มีระยะเวลาฝึกอบรม 1-5 วัน ดังนี้

กลุ่มหลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	บุคคลเป้าหมาย	จำนวนที่รับ (คน/รุ่น)	ระยะเวลา (วัน/รุ่น)	จำนวนรุ่น	หมายเหตุ
1. การวิจัยและพัฒนาข้าว	1.1 พันธุ์ข้าว และการผสมพันธุ์ข้าว	ชาวนา นักศึกษา/ผู้ที่สนใจ	20	1	6	
	1.2 การปรับปรุงพันธุ์ข้าวเบื้องต้น	นักวิชาการ/ เจ้าหน้าที่ผู้ที่สนใจ	25	3	3	
	1.3 การวิจัยและพัฒนาข้าวเบื้องต้น	นักศึกษา/ผู้ที่สนใจ	30	3	2	
2. เทคโนโลยีการผลิตข้าว	2.1 หลักการผลิตข้าวเบื้องต้น	ชาวนา นักศึกษา/ผู้ที่สนใจ	30	1	4	
	2.2 การตรวจสุขภาพข้าว	ชาวนา/ผู้ที่สนใจ	30	1	12	
	2.3 หลักการผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าวคุณภาพดีเบื้องต้น	ชาวนา/ผู้ที่สนใจ นักเรียน/นักศึกษา	30	1	4	
	2.4 การผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าวคุณภาพดี	ชาวนา/ผู้ที่สนใจ นักเรียน/นักศึกษา	30	3	2	
	2.5 หลักการผลิตข้าวอินทรีย์เบื้องต้น	ผู้บริโภค/ผู้ที่สนใจ ผู้ประกอบการ	30	1	3	
	2.6 การอารักขาข้าว	ชาวนา/ผู้ที่สนใจ	30	3	4	
	2.7 หลักการลดต้นทุนการผลิตข้าว	ชาวนา/ผู้ที่สนใจ	30	1	4	
3. การแปรรูปและการเพิ่มมูลค่าข้าว	3.1 การทำน้ำข้าวกล้องงอกและไอศกรีมข้าว	ผู้ที่สนใจ	20	1	6	เริ่ม มิ.ย.56
	3.2 การทำขาข้าวกล้องข้าวเหนียวดำลืมผัว	ผู้ที่สนใจ	20	1	6	เริ่ม มิ.ย.56
	3.3 การทำชาน้ำผึ้งผสมมะนาวข้าวเหนียวลืมผัว	ผู้ที่สนใจ	20	1	6	เริ่ม ก.ค.56
	3.4 การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากน้ำมันรำข้าว	ผู้ที่สนใจ	20	1	6	เริ่ม ก.ค.56
	3.5 การออกแบบและผลิตบรรจุภัณฑ์ข้าว	ผู้ที่สนใจ	20	1	6	เริ่ม ส.ค.56
	3.6 การทำกระดาษและสิ่งประดิษฐ์จากฟางข้าว	ผู้ที่สนใจ	20	5	2	เริ่ม ก.ค.56