กศน.ตน.15

หลักสูตรการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม
จำนวน 5 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

ข้าวแต๋นน้ำแตงโม อาหารขนมสูตรดั้งเดิมของคนในภาคเหนือที่มีข้าวเหนียวนึ่งเป็นส่วนประกอบหลักเป็นอาหารขนมที่เป็น เอกลักษณ์ของภาคเหนือที่ภาคอื่นๆ รู้จักคุ้นเคยไม่ว่าจะเป็นของกินสำหรับต้อนรับแขกผู้มาเยือน เป็นขนมที่สำคัญ ในงานทำบุญใหญ่หรือเรียกว่าบุญหลวงล้านนา(วันพระสำคัญทางพระพุทธศาสนา) หรือของฝากประทับใจคนรับ อันเลื่องชื่อมาช้านาน และเป็นที่นิยมแพร่หลายตั้งแต่อดีตสืบเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน นอกจากนั้นข้าวแต๋นน้ำแตงโมยังถือเป็นสินค้าที่สามารถสร้างรายได้อย่างมหาศาลให้แก่ชาวบ้านเกษตรกรชุมชน จากฝีมือการพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างไม่ หยุดยั้ง เช่น เป็นข้าวแต๋นน้ำแตงโมสีต่างๆหลากหลายสี ทั้งสีขาวข้าวเหนียวเปล่า สีแดงจากน้ำแตงโมหรือสีเขียวจากใบเตย นอกจากนั้นก็จะเป็นรสชาติ เช่นเป็นข้าวแต๋นน้ำแตงโม ข้าวแต๋นธัญพืช หรือข้าวแต๋นหน้าหมูหยอง หน้าน้ำพริกเผา ฯลฯ เป็นที่รู้จักไปทั่วประเทศไทย เป็นสินค้าที่มีชื่อเสียงของภาคเหนือที่เป็นทั้งของกินและของฝาก ปัจจุบันกำลังก้าวไกลไปสู่ตลาดโลกสร้างรายได้เข้าประเทศได้อย่างคาดไม่ถึง

ปัจจุบันการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม กำลังจะเลือนหาย ดังนั้น สกร.ระดับอำเภอวังทรายพูน จึงได้ส่งเสริมและสนับสนุนการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม เพื่ออนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น สืบสานวัฒนธรรมประเพณี ที่กำลังจะเลือนหายไป จึงเริ่มฟื้นฟูประเพณีเส้นทางข้าวแต๋นน้ำแตงโม เพื่อให้เด็ก เยาวชน และประชาชนทั่วไป ได้ร่วมกันสืบสาน อนุรักษ์ประเพณีการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโมไว้สำหรับการจัดกิจกรรมไม่หายสูญหายไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปะวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้มีผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

2. ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม จำนวน 30 นาที

-ความสำคัญในการประกอบอาชีพ

-ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ

-แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ

-ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ

เรื่องที่ 2 ทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม จำนวน 4 ชั่วโมง

-ประวัติของข้าวแต๋นน้ำแตงโม

-อุปกรณ์การทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม

-วิธีการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม

-การเลือกวัตถุดิบ

-แหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ

-วิธีการฝึกปฏิบัติทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม

-การออกแบบผลิตภัณฑ์ และการบรรจุภัณฑ์สินค้า

-รูปแบบบรรจุภัณฑ์

-การจัดทำบรรจุภัณฑ์

เรื่องที่ 3 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม จำนวน 30 นาที

-การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน

-การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย

-ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน

-กำหนดทิศทางเป้าหมายและแผนการตลาด

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1.จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียน เห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

2.ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร

- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญา

- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง

- เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

3. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการการผลิต การบริหารจัดการตลาด และการออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า

4. การนิเทศติดตาม และข้อเสนอแนะปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม

2. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / เว็บไซต์

3. วิทยากร / ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล

2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นใน ระดับใดระดับหนึ่ง

หลักสูตรวิชา การทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม จำนวน 5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม	1.บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโมได้ 2.บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโมได้ 3.บอกและหาแหล่งเรียนรู้ ในการประกอบอาชีพการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโมได้ 4.บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโมได้	1.ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3.แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ 4.ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ	1.ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อบุคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2.วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 3.ศึกษาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโมจากอินเตอร์เน็ตและแหล่งเรียนรู้อื่น ๆ ในการตัดสินใจเลือก 4.กำหนดทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพ โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความ เป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ศักยภาพ ด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปะวัฒนธรรม และวิถีชีวิต และ ด้านทรัพยากรมนุษย์	30 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.ทักษะการประกอบอาชีพการข้าวแต๋นน้ำแตงโม	1.บอกประวัติของการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโมได้ 2.บอกอุปกรณ์การทำข้าวแต๋นน้ำแตงโมได้ 3.บอกวิธีการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโมได้	1.ประวัติของข้าวแต๋นน้ำแตงโม 2.อุปกรณ์การทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม 3.วิธีการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม -การเลือกวัตถุดิบ -แหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ -วิธีการฝึกปฏิบัติการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม -ข้าวแต๋นน้ำแตงโม -ข้าวแต๋นน้ำแตงโมงาดำ	1.จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติ ของการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม 2.จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุ อุปกรณ์ในการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม 3.จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม ดังนี้ -นำข้าวเหนียวไปซาวน้ำให้สะอาด จากนั้นนำไปแช่น้ำให้ข้าวเหนียวนิ่ม 5 – 6 ชั่วโมง เสร็จแล้ว กรองน้ำออก พักให้สะเด็ดน้ำ -เตรียมซึ้งนึ่ง ต้มน้ำให้เดือด ห่อข้าวเหนียวด้วยผ้าขาวบาง ใส่ลงในซึ้งนึ่ง แล้วนึ่งข้าวเหนียวให้สุกด้วยไฟแรง ใช้เวลา 30 นาที เสร็จแล้ว ตักขึ้นพักให้เย็น -นำแตงโมหั่นชิ้นใส่เครื่องปั่น ตามด้วยน้ำเปล่า ปั่นให้ละเอียด เสร็จแล้ว กรองเอากากใยออก ให้ได้แต่น้ำแตงโมเข้มข้น -เตรียมชามผสม ใส่ข้าวเหนียวลงไป ตามด้วย น้ำแตงโม คลุกเคล้าทุกอย่างให้เข้ากันดี แล้วพักทิ้งไว้ ให้ข้าวเหนียวดูดน้ำเข้าไป 2 – 3 นาที		4 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			-ใส่งาดำคั่ว คลุกเคล้าให้เข้ากัน จากนั้นเตรียมถาด ตักข้าวเหนียวใส่พิมพ์รูปวงกลมลงไป แล้วนำไปตากแดด 1 วัน -ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันลงไป วอร์มน้ำมันให้ร้อนได้ที่แล้ว ใส่ข้าวแต๋นลงไป ทอดให้มีสีเหลืองกรอบ เสร็จแล้ว ตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน		
	4.บอกวิธีการออกแบบ และบรรจุภัณฑ์ได้	4.การออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า -รูปแบบบรรจุภัณฑ์ –การจัดทำบรรจุภัณฑ์	4.จัดให้ผู้เรียนศึกษาการออกแบบบรรจุภัณฑ์ วิธีการทำและฝึกปฏิบัติการทำบรรจุภัณฑ์ใส่ข้าวแต๋นน้ำแตงโม		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม	1.สามารถสำรวจและศึกษาทำเลที่ตั้งได้ 2.สามารถคิดคำนวณ ต้นทุนการผลิต และการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายได้ 3.สามารถศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 4.สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการตลาดได้	1.การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน 2.การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย 3.ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 4.กำหนดทิศทางเป้าหมาย และแผนการตลาด	1.สำรวจและศึกษาแหล่งทำเล สถานที่ตั้งร้านหรือการจำหน่าย 2.ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมและดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย 3.ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 4.การกำหนดทิศทางเป้าหมายกลยุทธ์และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการขาย การทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม	30 นาที	