

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชาการทำข้าวต้มมัด จำนวน ๖ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโพธิ์ประทับช้าง



ความเป็นมา

ข้าวต้มมัด หรือ ข้าวต้มมัด เป็นขนมชนิดหนึ่งที่ทำด้วยข้าวเหนียวมัดกับกะทิ แล้วนำไปห่อด้วยใบตองหรือใบมะพร้าวอ่อน ใส่ไส้กล้วย นำไปนึ่งให้สุก ทางภาคใต้ใช้ข้าวเหนียวกับน้ำกะทิ ห่อด้วยใบพ้อ เรียกห่อต้ม ถ้าห่อด้วยใบมะพร้าว และมัดด้วยเชือกเรียกห่อ สมัยก่อนคนโบราณยกให้ข้าวต้มมัดเป็นสัญลักษณ์ของคนที่มีคู่ เพราะข้าวต้มมัดจะมีลักษณะการนำขนม ๒ ชิ้น มามัดคู่กัน และเชื่อกันว่า ถ้าหนุ่มสาวได้ทำบุญวันเข้าพรรษาด้วยข้าวต้มมัด ความรักจะดี ชีวิตคู่ครองจะคงอยู่ยาวนานตลอดกาล เหมือนกับข้าวต้มมัดที่ผูกติดกัน คนโบราณสมัยก่อนเลยนิยมทำข้าวต้มมัดไปถวายพระในวันเข้าพรรษา

สกร.อำเภอโพธิ์ประทับช้าง จึงได้ส่งเสริมและสนับสนุน ให้กลุ่มเป้าหมายประชาชนทั่วไป ได้ฝึกทักษะอาชีพการทำแปรรูปข้าวหมาก ในการเสริมสร้างรายได้ให้กับตนเอง และครอบครัว ที่เกิดขึ้นจากภูมิปัญญาท้องถิ่นและเป็นการอนุรักษ์อาหารพื้นบ้านให้คงอยู่สืบไป

หลักสูตรของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศักยภาพวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้มีผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี ๓ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ ๑ ช่องทางการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มมัด จำนวน ๑ ชั่วโมง

๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ
๔. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ

เรื่องที่ ๒ ทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มมัด จำนวน ๔ ชั่วโมง

๑. ประวัติของการทำข้าวต้มมัด
๒. อุปกรณ์การทำข้าวต้มมัด
๓. วิธีการทำข้าวต้มมัด
 - ๓.๑ การเลือกวัตถุดิบ
 - ๓.๒ แหล่งจำหน่ายสินค้า
 - ๓.๓ รูปแบบการทำข้าวต้มมัด
 - การทำข้าวต้มมัดไส้ถั่วดำ
 - การทำข้าวต้มมัดไส้เผือกหรือมัน
๔. การออกแบบผลิตภัณฑ์ และการบรรจุภัณฑ์สินค้า
 - รูปแบบบรรจุภัณฑ์ / logo / brand
 - การจัดทำบรรจุภัณฑ์

เรื่องที่ ๓ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มมัด จำนวน ๑ ชั่วโมง

๑. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน
๒. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย
๓. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน
๔. กำหนดทิศทางเป้าหมายและแผนการตลาด

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
๒. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาค้นคว้าความรู้เพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
๓. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยแลกเปลี่ยนการเรียนรู้ร่วมกัน

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำแบ่งข้าวหมาก
๒. แหล่งเรียนรู้, อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
๔. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การฝึกปฏิบัติจริง
๒. ชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีชิ้นงานจากการฝึก

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำข้าวต้มมัด จำนวน ๖ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มมัด	๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มมัดได้ ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มมัดมากได้ ๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มมัดได้ ๔. บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มมัดได้	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจ ๔. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ	๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๒. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๓. ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก ๔. กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปตามศักยภาพ ๕ ด้าน ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศีปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์	๑ ชั่วโมง	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	ทักษะการประกอบ อาชีพการทำข้าวต้ม มัด	๑. บอกประวัติของการทำข้าวต้ม มัดได้ ๒. บอกอุปกรณ์การทำข้าวต้มมัด ได้ ๓. บอกวิธีการทำข้าวต้มมัดได้ ๔. บอกวิธีการออกแบบและ บรรจุภัณฑ์ได้	๑. ประวัติของการทำข้าวต้ม มัด ๒. อุปกรณ์การทำ ข้าวต้มมัด ๓. วิธีการทำข้าวต้มมัด ๓.๑ การเลือกวัตถุดิบ ๓.๒ แหล่งจำหน่าย สินค้า ๓.๓ รูปแบบการทำ ข้าวต้มมัด -การทำข้าวต้มมัดไส้ถั่ว ดำ -การทำข้าวต้มมัดไส้ เผือกหรือมัน ๔. การออกแบบ ผลิตภัณฑ์ การบรรจุ ภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์ /logo / brand - การจัดทำบรรจุภัณฑ์	๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับ ประวัติของการทำข้าวต้มมัด ๒. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ ในการทำข้าวต้มมัด ๓. จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำ ข้าวต้มมัด วิธีการทำ และฝึกปฏิบัติการทำ ข้าวต้มมัดไส้ถั่วดำและการทำข้าวต้มมัดไส้ เผือกหรือมัน ๔. จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุ อุปกรณ์ และ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ logo / brand วิธีการทำ และฝึกปฏิบัติการทำบรรจุภัณฑ์	๑ ชั่วโมง	๓ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓.	การบริหารจัดการใน การประกอบอาชีพ การทำข้าวต้มมัด	๑. สามารถสำรวจและศึกษาทำเลที่ตั้งได้ ๒. สามารถคิดคำนวณต้นทุนการผลิต และการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายได้ ๓. สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ ๔. สามารถกำหนดทิศทางเป้าหมาย และแผนการตลาดได้	๑. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน ๒. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย ๓. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน ๔. กำหนดทิศทางเป้าหมายและแผนการตลาด	๑. สำรวจและศึกษาแหล่งทำเล สถานที่ตั้งร้านหรือการจำหน่าย ๒. ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม และดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย ๓. ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน ๔. การกำหนดทิศทางเป้าหมายกลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการขายแป้งข้าวหมาก	๑ ชั่วโมง	