

หลักสูตรการทำข้าวต้มหัวหงอก จำนวน ๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศีขรภูมิ

.....

๑. ความเป็นมา

ข้าวต้มหัวหงอก จะนำข้าวต้มมัดที่สุกแล้วมาหั่นเป็นชิ้น ๆ คลุกกับมะพร้าวขูด แล้วโรยน้ำตาลทราย คนโบราณยกให้ข้าวต้มมัดเป็นสัญลักษณ์ของคนที่มีคู่ เพราะข้าวต้มมัดจะมีลักษณะการนำขนม ๒ ชิ้น มามัดคู่กัน และเชื่อกันว่า ถ้าหนุ่มสาวได้ทำบุญวันเข้าพรรษาด้วยข้าวต้มมัด ความรักจะดี ชีวิตคู่ครองจะคงอยู่นานตลอดกาล เหมือนกับข้าวต้มมัดที่ผูกติดกัน คนโบราณสมัยก่อนเลยนิยมทำข้าวต้มมัดไปถวายพระในวันเข้าพรรษา มีเอกลักษณ์โดดเด่นก็คือ การนำข้าวเหนียวไปห่อแล้วมัดให้มีลักษณะเหมือนไต้ที่ใช้จุดไฟ มัดเป็นปล้อง ๆ ๔-๕ ปล้อง ซึ่งมีขนาดยาวกว่าข้าวต้มมัดทั่วไป ไม่มีไส้ มีรสชาติเค็มที่ทำมาจากส่วนผสมถั่วทองโหลกับเครื่อง เช่น รากผักชี กระเทียม และพริกไทย แถมยังใส่หมูและมันหมูลงไปด้วย และยังแยกออกไปอีกด้วยว่า ถ้าห่อด้วยใบกะพ้อ เรียก “ห่อต้ม” แต่ถ้าห่อด้วยใบมะพร้าวและมัดด้วยเชือกเรียกว่า “ห่อมัด”

๒. หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้เรียนมีการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจตลอดจนเกิดทักษะด้านอาชีพแก่ประชาชน ผู้สนใจ ในการประกอบอาชีพที่ทำอยู่แล้วให้มีการพัฒนาและปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้น

๒. เป็นหลักสูตรที่มีเนื้อหาสาระจบในตัวผู้เรียนสามารถเรียนรู้ได้เองและฝึกปฏิบัติให้มากขึ้นเพื่อความชำนาญ

๓. ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนไปเทียบโอนหน่วยการเรียนรู้และสามารถเลือกเป็นวิชาเลือกในการเรียนการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ได้

๓. จุดประสงค์

๑. มีความรู้ความเข้าใจและเกิดทักษะในการประกอบอาชีพ
๒. สร้างอาชีพชีพการทำวันกล้วยบวชชี ให้มั่นคงเพิ่มรายได้ที่ยั่งยืน
๓. มีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ

๔. กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๓. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการเปลี่ยนอาชีพ

๕. ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	๑ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๔ ชั่วโมง

๖. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เนื้อหา	เวลาเรียน (ชั่วโมง)			หมายเหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม	
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพ				
	๑.๑ ความรู้พื้นฐาน - การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ ๑.๒ ประโยชน์และคุณค่า - ประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจ - คุณค่าของสารอาหาร - ประโยชน์ของการแปรรูปอาหาร	๑	-	๑	
๒	ทักษะในงานอาชีพหรือทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มหัวหงอก				
	๒.๑ วิธีการทำข้าวต้มหัวหงอก				
	๒.๒.๑ การทำการทำข้าวต้มหัวหงอก - วัสดุและอุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำ ๒.๒.๒ การจัดการและการจำหน่าย - การจัดการ - การเลือกทำเล - การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	-	๔	๔	
	รวม	๑	๔	๕	

๗. การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. เรียนรู้ด้วยตนเองจากสื่อและแหล่งเรียนรู้ในท้องถิ่น/วิทยาการ
๒. เรียนรู้ด้วยการแลกเปลี่ยนจากกระบวนการกลุ่ม/เพื่อน
๓. เรียนรู้ด้วยการถ่ายทอดความรู้และชมการสาธิต จากวิทยาการ ครูภูมิปัญญาและสถาน

ประกอบการ

๔. เรียนรู้ด้วยการสังเกต สอบถามสัมภาษณ์และศึกษาดูงาน
๕. เรียนรู้ด้วยการลงมือฝึกปฏิบัติ

๘. สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสาร
 - ๑.๑ เอกสารประกอบการเรียนรู้
 - ๑.๒ ใบงาน
 - ๑.๓ ใบความรู้
๒. วิทยาการแหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญา
๓. แหล่งฝึกปฏิบัติจริง

๙. การวัดและประเมินผล

การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และจากการปฏิบัติระหว่างเรียน โดยการใช้แบบทดสอบ สังเกต พฤติกรรมการมีส่วนร่วม การปฏิบัติ การซักถาม และบันทึกผลการเรียนรู้

๑๐. การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

๑๑. เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการสมัคร
๒. เอกสารการลงทะเบียนเรียน
๓. หลักฐานการประเมินผลระหว่างเรียน
๔. บันทึกขออนุมัติจบหลักสูตร
๕. วุฒิบัตร
๖. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

๑๒. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำข้าวต้มหัวหงอก สามารถนำความรู้และประสบการณ์ ไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

ลงชื่อ.....*สุพิน มาลีสม*.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสุพิน มาลีสม)

วิทยากร

ลงชื่อ.....*พิระพัฒน์ โมลา*.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายพิระพัฒน์ โมลา)

ครู ค.ศ.๑

ลงชื่อ.....*กนกนัฐ สิงทะ*.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางกนกนัฐ สิงทะ)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอศีขรภูมิ
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศีขรภูมิ

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตร วิชาการทำข้าวต้มหัวหงอก จำนวน ๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

วันที่

เวลาเรียน ๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
			เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง
	๐๙.๐๐-๑๐.๐๐ น.	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ ๑.๑ ความรู้พื้นฐาน - การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ ๑.๒ ประโยชน์และคุณค่า - ประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจ - คุณค่าของสารอาหารจากการทำข้าวต้มหัวหงอก - ประโยชน์ของการแปรรูปอาหาร - ทักษะในงานอาชีพหรือทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการข้าวต้มหัวหงอก	ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
	๑๐.๐๐-๑๕.๐๐ น.	๒.วิธีการทำข้าวต้มหัวหงอก ๒.๑ การทำข้าวต้มหัวหงอก - วัสดุและอุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำ ๒.๒ การจัดการและการจำหน่าย - การจัดการ - การเลือกทำเล - การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยาการ

()

วันที่...../...../.....