

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรวิชาการทำข้าวเหนียวเปียกเผือกมะพร้าวอ่อน จำนวน ๙ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสังขะ จังหวัดสุรินทร์

ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย ด้านการปฏิรูปกระบวนการเรียนรู้และการพัฒนาศักยภาพของคนไทยทุกช่วงวัย และนโยบายเร่งด่วน เรื่องการเตรียมคนไทยสู่ศตวรรษที่ ๒๑ และพหุปัญญาของมนุษย์ที่หลากหลาย ซึ่งตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคนตลอดช่วงชีวิต ในหลักการด้านที่ ๔ การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ข้อที่ ๔.๓ พัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการ ความสนใจ โดยการ Re skill Up skill และ New skill เพื่อให้ทุกกลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งผู้สูงอายุ โดยมีการบูรณาการความร่วมมือระหว่างงานที่เกี่ยวข้อง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสังขะ ได้เล็งเห็นความสำคัญในการทำขนมไทย อันเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการ เลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถันรสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และ เป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทยเป็นอาชีพ อิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง อยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่า คนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไรเนื่องด้วยขนมไทยแต่ละชนิด มีเสน่ห์มีรสชาติที่ แตกต่างกันไป แต่แฝงไปด้วยความละเอียดละไม ความวิจิตรบรรจงอยู่ในรูปลักษณ์กลิ่น รสของขนม ที่สำคัญคนไทยแสดงให้เห็นว่าเป็นคนใจเย็นรักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะ ขนมธรรมดาๆ ทำด้วยข้าวเหนียว แป้ง น้ำตาล มะพร้าว และวัสดุ ผลผลิตในท้องถิ่นในการรังสรรค์ทำขนมเป็นส่วนประกอบดังเช่น การทำข้าวเหนียวเปียกเผือกมะพร้าวอ่อน ด้วยเหตุผลดังกล่าว ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสังขะ จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาการทำข้าวเหนียวเปียกเผือกมะพร้าวอ่อนขึ้น เพื่อเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพ และเป็นการสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว และชุมชน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ
๓. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะด้านการจับจีบผ้าในพิธีการต่างๆ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจด้านการบริหารจัดการอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
๔. เพื่อให้ผู้เรียนมีการตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม สิ่งแวดล้อม มีคุณธรรมจริยธรรม

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่สนใจ มีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพเป็น การสร้างรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของภาครัฐ อาทิ เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้พลาด ผู้ด้อย ผู้ขาด โอกาส กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๙ ชั่วโมง แบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎี	จำนวน	๓	ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ	จำนวน	๖	ชั่วโมง
	รวม	๙	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้ พื้นฐาน เกี่ยวกับการ ทำข้าว เหนียวเปียก เผือก มะพร้าวอ่อน	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ เรื่องหลักการทำขนมไทย ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการ ทำข้าวเหนียวเปียกเผือก มะพร้าวอ่อน ๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ บอก ส่วนผสมของข้าว เหนียวเปียกเผือกมะพร้าว อ่อน	๑. ความรู้ทั่วไปของการทำ ขนมไทย ๒. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำข้าวเหนียวเปียกเผือก มะพร้าวอ่อน ๓. ส่วนผสมของการทำขนม ข้าวเหนียวเปียกเผือก มะพร้าวอ่อน ๔. ขั้นตอนการทำขนมข้าว เหนียวเปียกเผือกมะพร้าว อ่อน	วิทยากรบรรยายให้ ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อ เรื่องดังต่อไปนี้ ๑.ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำข้าว เหนียวเปียกเผือก มะพร้าวอ่อน ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ ใช้ทำข้าวเหนียวเปียก เผือกมะพร้าวอ่อน ๓. ส่วนผสมของข้าว เหนียวเปียกเผือก มะพร้าวอ่อน ๔. ขั้นตอนการทำข้าว เหนียวเปียกเผือก มะพร้าวอ่อน ๕. วิธีเก็บรักษาข้าว เหนียวเปียกเผือก มะพร้าวอ่อน วิทยากรมอบหมายให้ ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ ได้รับพร้อม บันทึก กิจกรรมการเรียนรู้และ ทำใบงาน	๑ ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	การทำข้าวเหนียวเปียกเผือกมะพร้าวอ่อน	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำข้าวเหนียวเปียกเผือกมะพร้าวอ่อน ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและฝึกปฏิบัติการทำข้าวเหนียวเปียกเผือกมะพร้าวอ่อน	๑. ส่วนผสมของการทำข้าวเหนียวเปียกเผือกมะพร้าวอ่อน ๑.๑ หลักการเลือกข้าวเหนียว ๑.๒ วิธีการแช่ข้าวเหนียว/การนึ่งข้าวเหนียวให้นุ่ม ๑.๓ วิธีการเลือกเผือก/การปอกเปลือกเผือก/การนึ่งเผือก ๑.๔ หลักการเลือกมะพร้าวอ่อน ๒. ขั้นตอนการทำข้าวเหนียวเปียกเผือกมะพร้าวอ่อน ๓. ขั้นตอนการเก็บรักษาข้าวเหนียวเปียกเผือกมะพร้าวอ่อน	วิทยากรบรรยายให้ความรู้พร้อมกับสาธิต ๑. หลักการเลือกข้าวเหนียว ๒. วิธีการแช่ข้าวเหนียว/การนึ่งข้าวเหนียวให้นุ่ม ๓. วิธีการเลือกเผือก/การปอกเปลือกเผือก/การนึ่งเผือก ๔. หลักการเลือกมะพร้าวอ่อน / การหั่น - ตัดมะพร้าวสำหรับทำขนม ๕. สาธิตขั้นตอนการทำ/การผสมข้าวเหนียวเปียกเผือกมะพร้าวอ่อน ๖. การเก็บรักษาข้าวเหนียวเปียกเผือกมะพร้าวอ่อน ๗. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำข้าวเหนียวเปียกเผือกมะพร้าวอ่อน	๑ ชั่วโมง	๖ ชั่วโมง
๓	การบริหารจัดการในอาชีพ	๑. สามารถวิเคราะห์ความต้องการของตลาดได้ ๒. สามารถคิดคำนวณต้นทุน ผลกำไร/ขาดทุนได้ ๓. สามารถวางแผนการจัดการการเกี่ยวกับผลผลิตได้ ๔. สามารถวิเคราะห์และบอกวิธีแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพได้ ๕. บอกวิธีการป้องกันปัญหาที่เกิดจากความเสี่ยง	๑. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวเปียกเผือกมะพร้าวอ่อน ๒. วิเคราะห์และบอกวิธีแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวเปียกเผือกมะพร้าวอ่อน	๑. ศึกษาข้อมูลและวิเคราะห์ความต้องการในชุมชน จากสื่อต่างๆ ทั้งเอกสาร สื่อบุคคล สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆ และแหล่งเรียนรู้ ๒. ร่วมกันอภิปราย / เสนอแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในชั้นเรียน	๑ ชั่วโมง	-
รวม					๓	๖
					๙	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. บรรยายให้ความรู้
๒. สาธิต
๓. ฝึกปฏิบัติ
๔. แลกเปลี่ยนเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องการทำข้าวเหนียวเปียกเผือกมะพร้าวอ่อน
๒. ใบงานเรื่อง การคิดต้นทุนสินค้า การคำนวณต้นทุนการผลิต
๓. สื่อวีดิทัศน์ เรื่องการทำข้าวเหนียวเปียกเผือกมะพร้าวอ่อน
<https://www.youtube.com/watch?v=OD278p6qTZA>

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตรตามเกณฑ์
๓. ผลงาน/ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
๓. ทะเบียนคุณวุฒิบัตร

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร นางสุนารินทร์ แก่นจันทร์

หลักสูตรวิชาการทำข้าวเหนียวเปียกเผือกมะพร้าวอ่อน จำนวน ๙ ชั่วโมง

ระหว่างวันที่ ๑๙ – ๒๐ เดือน มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๘ เวลาเรียน ๐๙.๐๐ น. – ๑๖.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน ณ บ้านแยง หมู่ ๓ ตำบล กระเทียม อำเภอสงขลา จังหวัด สุรินทร์

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ น. - ๑๖.๐๐ น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้ ๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำข้าวเหนียวเปียกเผือกมะพร้าวอ่อน ๒. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ทำข้าวเหนียวเปียกเผือกมะพร้าวอ่อน ๒.๑ หลักการเลือกข้าวเหนียว ๒.๒ วิธีการแช่ข้าวเหนียว/การนึ่งข้าวเหนียวให้นุ่ม ๒.๓ วิธีการเลือกเผือก/การปอกเปลือกเผือก/การนึ่งเผือก ๒.๔ หลักการเลือกมะพร้าวอ่อน ๒.๕ ขั้นตอนการทำข้าวเหนียวเปียกเผือกมะพร้าวอ่อน ๓. ส่วนผสมของข้าวเหนียวเปียกเผือกมะพร้าวอ่อน ๔. วิธีเก็บรักษาข้าวเหนียวเปียกเผือกมะพร้าวอ่อน วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อม บันทึกกิจกรรมการเรียนรู้และทำใบงาน	เรียน ๙ ชั่วโมง (จำนวน ๒ วัน)
๒๐ มิถุนายน ๒๕๖๘	๐๙.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้พร้อมกับสาธิต ๑. หลักการเลือกข้าวเหนียว ๒. วิธีการแช่ข้าวเหนียว/การนึ่งข้าวเหนียวให้นุ่ม ๓. วิธีการเลือกเผือก/การปอกเปลือกเผือก/การนึ่งเผือก ๔. หลักการเลือกมะพร้าวอ่อน / การหั่น -ตัดมะพร้าวสำหรับทำขนม ๕. สาธิตขั้นตอนการทำ/การผสมข้าวเหนียวเปียกเผือกมะพร้าวอ่อน ๖. การเก็บรักษาข้าวเหนียวเปียกเผือกมะพร้าวอ่อน ๗. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำข้าวเหนียวเปียกเผือกมะพร้าวอ่อน	

ลงชื่อ.....วิทยากร

(นางสุนารินทร์ แก่นจันทร์)

วันที่ ๙ มิถุนายน ๒๕๖๘