

แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ การทำข้าวต้มมัด จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน

ความเป็นมา

ข้าวต้มมัด เป็นหนึ่งในขนมที่อยู่คู่คนไทยมาช้านาน ไม่ว่าเทศกาลไหน ๆ ก็มักจะเห็น ข้าวต้มมัด เป็นส่วนหนึ่ง อยู่ในเทศกาลหรือประเพณีอยู่เสมอ เนื่องจากเป็นขนมที่ทำทานง่าย และสามารถทำทานเองได้ วิธีการน้อย เพียงนำข้าวเหนียวไปผัดกับกะทิ ปรงรส แล้วนำไปห่อด้วยใบตองหรือ ใบมะพร้าวอ่อน ใส้ไส้กล้วย นำไปนึ่งให้สุก ถ้าบ้านไหนมีงานบุญต้องไม่พลาดที่จะมีเมนูขนมข้าวต้มมัดอยู่ในบ้านแน่นอน เช่นเดียวกับบ้านคนไทยเชื้อสายจีนที่ต้องมีขนมไหว้พระจันทร์ ซึ่งล้วนเป็นตัวแทนสะท้อนให้เห็นถึงขนบประเพณีความเชื่อของคนไทยทั้งสิ้น

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพของคนในชุมชน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำข้าวต้มมัด เพื่อเป็นการพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนในพื้นที่ และสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปพัฒนาอาชีพในชุมชนที่หลากหลาย มีรายได้มากยิ่งขึ้น

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำของผู้สูงอายุ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพทำเป็นอาชีพเสริม และสร้างรายได้จริง
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้
2. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้สูงอายุ

ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพ การทำข้าวต้มมัด	1. เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ 2. เพื่อนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม	1. ความเป็นมาของข้าวต้มมัด 2. ประโยชน์การทำข้าวต้มมัด 3. ประเภทข้าวต้มมัด	1. . วิทยากรแจกใบความรู้และให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 2. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำข้าวต้มมัด	1 ชั่วโมง	
2.ทักษะการทำข้าวต้มมัด และการฝึกปฏิบัติ	1.สามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำข้าวต้มมัด	1. การทำข้าวต้มมัด - วัตถุดิบ - ส่วนผสม - วัสดุ/อุปกรณ์ที่ใช้ - วิธีการทำข้าวต้มมัด	1.วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ที่ได้เหมาะสมและปลอดภัย 2. การเลือกวัตถุดิบ - การทำข้าวต้มมัด 3. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำข้าวต้มมัด 4. ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ		4 ชั่วโมง
3.การติดตามและประเมินผลการฝึกทักษะในการทำข้าวต้มมัด	1. ติดตามผู้รับการอบรม สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้	1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ 2. ทักษะการค้าขายออนไลน์ 3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ 4. แบบประเมินความพึงพอใจ	1. ผู้เรียนเข้าทำทดสอบความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ 2. ผู้เรียนสามารถมีผลงานที่ปฏิบัติ 3. วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจและให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน	1 ชั่วโมง	

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. อินเทอร์เน็ต

การวัดผลประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
4. แบบประเมินความพึงพอใจ
5. แบบทดสอบวัดความรู้ก่อนเรียนและหลังเรียน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60