

## หลักสูตรวิชาการทำข้าวต้มมัดประยุกต์

จำนวน 5 ชั่วโมง

### หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

#### ความเป็นมา

การทำข้าวต้มมัด เป็นขนมท้องถิ่นที่อยู่คู่กับวิถีชีวิตของคนไทย มาอย่างยาวนาน มักทำและรับประทานในโอกาสสำคัญ เช่น เทศกาล งานบุญ หรือกิจกรรมของชุมชน เนื่องจากเป็นอาหารที่ใช้วัตถุดิบง่าย หาได้ในท้องถิ่น และมีคุณค่าทางโภชนาการ ข้าวต้มมัด จึงสะท้อนภูมิปัญญาท้องถิ่นและความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ของคนในชุมชน

ปัจจุบัน ข้าวต้มมัด ยังเป็นขนมท้องถิ่นที่ได้รับความนิยมและสามารถพัฒนาเป็นอาชีพเสริมได้ และปัจจุบันมีการประยุกต์เป็นขนมข้าวต้มมัดที่มีการใช้ส่วนผสมเป็นรสชาติต่างๆ เช่น กล้วย มัน เผือก ถั่วดำ ข้าวโพด กอย เป็นต้น เพื่อให้มีรสชาติหลากหลาย นำรับประทานมากขึ้น หลักสูตรการทำข้าวต้มมัด จึงจัดขึ้นเพื่อถ่ายทอดความรู้และทักษะในการทำขนมท้องถิ่นให้คงอยู่ ส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต และสร้างโอกาสในการนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือสร้างรายได้อย่างยั่งยืน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง จึงเห็นความสำคัญในการพัฒนาหลักสูตรวิชาการทำข้าวต้มมัดประยุกต์ และช่องทางในการขยายอาชีพ เพื่อมุ่งพัฒนาคน ให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ สามารถสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคง

#### หลักการของหลักสูตร

คนไทยพื้นบ้านเป็นชนที่บ่งบอกถึงความอ่อนช้อยของความเป็นไทย ตั้งแต่ครั้งอดีตกาลที่ก่อกำเนิดภูมิปัญญาไทยหลากหลายอย่างให้สืบสานต่อทั้งวิถีชีวิตประเพณี วัฒนธรรม ที่สามารถนำวัสดุที่อยู่ในท้องถิ่นมาปรุงแต่งเป็นของหวานได้หลากหลายรูปแบบ จัดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยมีลักษณะนิสัยอย่างไร เพราะขนมแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อน ประณีต วิจิตรบรรจงในรูปลักษณ์ ตั้งแต่วัตถุดิบที่ใช้ วิธีการทำที่กลมกลืน ความพิถีพิถัน สีที่ให้ความสวยงาม มีกลิ่นหอม รสชาติของขนมที่ละเมียดละไมชวนให้รับประทาน แสดงให้เห็นว่าคนไทยเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะ การเรียนรู้และอนุรักษ์การทำขนมไทย ให้ประชาชนในชุมชนเป็นผู้สืบทอด รวมทั้งภูมิปัญญาจากผู้รู้ในชุมชน เพื่อให้สามารถถ่ายทอดและคงไว้ ตลอดจนเป็นการสร้างรายได้ให้กับประชาชนในพื้นที่ โดยตระหนักถึงความสำคัญของภูมิปัญญาพื้นบ้าน มีความเข้าใจรากเหง้า ความเป็นวัฒนธรรม แบ่งปัน เกื้อกูลช่วยเหลือซึ่งกันและกันมีการศึกษาเรียนรู้วิถีการดำรงชีวิต ที่มีมาช้านานบนพื้นฐานของธรรมชาติที่เกี่ยวพันสอดคล้องกันกับวิถีชีวิตชุมชน

#### จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อเพิ่มความรู้ประสบการณ์ และทักษะทางด้านการทำข้าวต้มมัดประยุกต์
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการสร้างสรรค์ชิ้นงาน และเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้แก่ตนเอง

#### เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน	5	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ หลักสูตร วิชาการทำข้าวต้มมัดประยุกต์	1. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ หลักสูตรวิชาการทำข้าวต้มมัดประยุกต์ 2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพหลักสูตร วิชาการทำข้าวต้มมัดประยุกต์ 3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพ หลักสูตรวิชาการทำข้าวต้มมัดประยุกต์	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจ	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการ สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 3. ศึกษาในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก	30	นาที
2.	ทักษะการประกอบอาชีพ หลักสูตร วิชาการทำข้าวต้มมัดประยุกต์	1. วัสดุ – อุปกรณ์ หลักสูตรวิชาการทำข้าวต้มมัดประยุกต์ 2. วิธีการทำข้าวต้มมัดประยุกต์	<b>1. วัสดุ – อุปกรณ์หลักสูตรวิชาการทำข้าวต้มมัดประยุกต์ วัสดุ</b> 1. ข้าวเหนียวขาว (แช่น้ำ) 2. ข้าวเหนียวดำ (แช่น้ำ) 3. ถั่วดำ/เผือก/มัน/กล้วย 4. น้ำตาลทราย หรือน้ำตาลอ้อย 5. เกลือป่น 6. กะทิ 7. ใบตองสำหรับห่อ 8. ไม้กลัดหรือเชือกสำหรับมัด 9. น้ำสะอาด	1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของวัสดุ – อุปกรณ์หลักสูตร วิชาการทำข้าวต้มมัดประยุกต์ 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษาหลักสูตรวิชาการทำข้าวต้มมัดประยุกต์ และฝึกขั้นตอนการทำข้าวต้มมัดประยุกต์		4 ชม.

			<p><b>อุปกรณ์</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.หม้อสำหรับต้มข้าวต้ม</li> <li>2.เตาแก๊สหรือเตาฟืน</li> <li>3.กะละมังหรือภาชนะสำหรับแช่และผสมข้าว</li> <li>4.กระชอนหรือถาดสำหรับสะเด็ดน้ำ</li> <li>5.ทัพพีหรือช้อน</li> <li>6.มีดและเขียง</li> <li>7.ภาชนะสำหรับใส่วัตถุดิบ</li> <li>8.ผ้าสะอาดสำหรับเช็ดหรือรอง</li> </ol> <p><b>2. วิธีการทำข้าวต้มมัดประยุกต์</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.ล้างถั่วดำให้สะอาด แช่น้ำจนเมล็ดพอง จากนั้นนำไปต้มจนสุกนุ่ม เติมเกลือเล็กน้อย แล้วยกพักไว้</li> <li>2.ล้างข้าวเหนียวขาวและข้าวเหนียวดำให้สะอาด แช่น้ำตามระยะเวลาที่เหมาะสม จากนั้นสะเด็ดน้ำและผสมข้าวทั้งสองชนิดให้เข้ากัน</li> <li>3.ทำความสะอาดใบตองและลนไฟพออ่อน เพื่อให้ใบตองอ่อนตัวและไม่แตกขณะห่อ</li> <li>4.ตักข้าวเหนียวผสมวางบนใบตอง ใส่ถั่วดำ/กล้วย/มัน/เผือก แต่ละที่เตรียมไว้ลงตรงกลาง จากนั้นพับใบตองห่อให้มีมิติเป็นรูปทรงตามต้องการ และมัดให้แน่นด้วยไม้กลัดหรือเชือก</li> <li>5.เรียงข้าวต้มมัดที่ห่อแต่ละใส่ นึ่งในหม้อนึ่ง</li> <li>6.ระหว่างการนึ่ง ให้ตรวจระดับน้ำอย่างสม่ำเสมอ และเติมน้ำเมื่อจำเป็น เพื่อไม่ให้ข้าวต้มมัดแห้งหรือไหม้</li> <li>7.เมื่อข้าวต้มมัดสุกดีแล้ว นำข้าวต้มมัดออกจากหม้อนึ่ง พร้อมสำหรับการรับประทานหรือการบรรจุเพื่อจำหน่าย</li> </ol>			
--	--	--	---	--	--	--

3.	<p>การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำข้าวต้มมัดประยุกต์</p>	<p>1. สามารถสำรวจและศึกษาทำเลที่ตั้งได้</p> <p>2. สามารถคิดคำนวณต้นทุนการผลิต และการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายได้</p> <p>3. สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p> <p>4. สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการตลาดได้</p>	<p>1. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน</p> <p>2. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย</p> <p>3. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>4. กำหนดทิศทางเป้าหมายและแผนการตลาด</p>	<p>1. สำรวจและศึกษาแหล่งทำเล สถานที่ตั้งร้านหรือการจำหน่าย</p> <p>2. ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม และดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย</p> <p>3. ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>4. การกำหนดทิศทางเป้าหมายกลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่าย</p>	30 นาที	
----	---	--	---	---	---------	--

### สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. สื่อคลิปวิดีโอ
3. วิทียากร

### การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ 20
2. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน
  - 2.1 ทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ 40
  - 2.2 คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ 40
3. เครื่องมือวัดและประเมินผล
  - 3.1 แบบทดสอบ
  - 3.2 แบบสังเกตพฤติกรรม
  - 3.3 แบบประเมินผลชิ้นงาน

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีชิ้นงานจากการฝึกปฏิบัติ

## โครงการฝึกอบรมการพัฒนาอาชีพชุมชน สกร.ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง

### 1. ชื่อโครงการ วิชาการทำข้าวต้มมัดประยุกต์

### 2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

ยุทธศาสตร์ที่ 2 ขับเคลื่อนการเรียนรู้เพื่ออาชีพ สร้างรายได้ และพึ่งพาตนเอง

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

### 3. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันการส่งเสริมและพัฒนาทักษะอาชีพแก่ประชาชนเป็นภารกิจสำคัญในการยกระดับคุณภาพชีวิตและเสริมสร้างความมั่นคงทางเศรษฐกิจของครัวเรือน การจัดหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองด้านอาหารเป็นแนวทางหนึ่งที่สามารถนำไปใช้ประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมได้อย่างเป็นรูปธรรม

หลักสูตรวิชาการทำข้าวต้มมัดประยุกต์เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นการฝึกทักษะอาชีพที่สอดคล้องกับบริบทของชุมชน ใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่าย ขั้นตอนการผลิตไม่ซับซ้อน และสามารถต่อยอดสู่การประกอบอาชีพอิสระหรือการจำหน่ายในชุมชนได้ จึงจัดทำหลักสูตรนี้ขึ้นเพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้ ความสามารถ และทักษะอาชีพที่เหมาะสม อันจะนำไปสู่การพึ่งพาตนเองและการพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน

ตามนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการและกรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ที่มุ่งส่งเสริมการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพและการเรียนรู้ตลอดชีวิตให้แก่ประชาชนทุกช่วงวัย เพื่อให้สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ และพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

ดังนั้นศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง ได้เล็งเห็นความสำคัญของการจัดหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองที่สอดคล้องกับบริบทและความต้องการของชุมชน หลักสูตรวิชาการทำข้าวต้มมัดประยุกต์ เป็นหลักสูตรที่เน้นการฝึกทักษะด้านการทำขนมไทย ใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่าย กระบวนการผลิตไม่ซับซ้อน และสามารถนำไปต่อยอดเป็นอาชีพหรืออาชีพเสริมได้ จึงได้จัดทำหลักสูตรดังกล่าวขึ้น เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้ ความสามารถ และทักษะอาชีพ อันจะนำไปสู่การยกระดับคุณภาพชีวิตและเสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่ชุมชนอย่างยั่งยืน

### 4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำข้าวต้มมัดประยุกต์อย่างถูกวิธี
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถทำข้าวต้มมัดประยุกต์ หลายรสชาติได้
3. เพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้ารับการอบรมนำความรู้และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริม

## 5. เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## 6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
ขั้นเตรียมการดำเนินการ วางแผนการจัดโครงการ กำหนดวัตถุประสงค์ รูปแบบกิจกรรม	เพื่อวางแผน และเตรียม ความพร้อม ด้านบุคลากร	ครู ศกร.	11 คน	สกร.ระดับอำเภอ โพธิ์ประทับช้าง	5 ก.พ.69	
ขั้นดำเนินการ จัด กิจกรรมฝึกอบรมโดย แบ่งเป็นภาคทฤษฎีและ ภาคปฏิบัติ	เพื่อให้ ผู้เข้าร่วม โครงการ ได้รับความรู้ และทักษะ ด้านการทำ ข้าวต้มมัด ประยุกต์ สามารถ ปฏิบัติงานได้ อย่างถูกต้อง ตามขั้นตอน	ประชาชนใน พื้นที่อำเภอ โพธิ์ประทับช้าง	3 คน	หอประชุมอำเภอ โพธิ์ประทับช้าง	5 มีนาคม 69	แผนงาน : ยุทธศาสตร์ พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ ผลผลิต ผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อ พัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อ พัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500 ได้รับจัดสรรงบประมาณ 3,600.- บาท (สามพันหก ร้อยบาทถ้วน)
ขั้นติดตามและ ประเมินผล ดำเนินการประเมินผล การเรียนรู้ของผู้เข้าร่วม โครงการจากการสังเกต พฤติกรรมฝึกปฏิบัติ	เพื่อ ประเมินผล การเรียนรู้ และทักษะ ของผู้เข้าร่วม โครงการ	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ โพธิ์ประทับช้าง	5 มีนาคม 69	
ขั้นสรุปผลและรายงาน ผลการ ดำเนินการสรุปผลการ ดำเนินโครงการ ปัญหา อุปสรรค และ ข้อเสนอแนะ	เพื่อสรุปผล การดำเนิน โครงการ วิเคราะห์ ปัญหา อุปสรรค และ ข้อเสนอแนะ	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ โพธิ์ประทับช้าง	9 มีนาคม 69	

## 7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500 ได้รับจัดสรรงบประมาณ 3,600.- บาท (สามพันหกร้อยบาทถ้วน)

- 7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 1 คน × 200 บาท × จำนวน 5 ชั่วโมง = 1,000.- บาท  
7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม = 2,600.- บาท

## 8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาส 1 (ต.ค.-ธ.ค 68)	ไตรมาส 2 (ม.ค.-มี.ค 69)	ไตรมาส 3 (เม.ย.-มิ.ย 69)	ไตรมาส 4 (ก.ค.-ก.ย. 69)
ดำเนินการวางแผนการจัดโครงการ	-	โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500 ได้รับจัดสรรงบประมาณ 3,600.- บาท (สามพันหก ร้อยบาทถ้วน)	-	-
ดำเนินการจัดกิจกรรมฝึกอบรม	-		-	-
ติดตามและประเมินผล ดำเนินการประเมินผลการเรียนรู้	-		-	-
ดำเนินการสรุปผลการดำเนินโครงการ	-		-	-

## 9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวนันท์พัทธ์ ยิ้มฤทธิ์ ครูศูนย์การเรียนรู้

## 10. เครื่องมือ

-

## 11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

## 12. ผลลัพธ์

ประชาชนในพื้นที่เข้ารับการฝึกอบรม ร้อยละ 100

## 13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จโครงการ

ตัวชี้วัดผลผลิต (Output) :

- ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนการทำข้าวต้มมัดประยุกต์
- ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถทำข้าวต้มมัดประยุกต์ได้ถูกต้องตามขั้นตอน

ตัวชี้วัดเชิงผลลัพธ์ (Outcomes) :

ประชาชนในพื้นที่เข้ารับการฝึกอบรม ร้อยละ 100

#### 14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

1. สังเกตพฤติกรรมการเข้าร่วมกิจกรรมและการแสดงความคิดเห็น
2. สำนัรวระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ
3. ติดตามและสรุปลผลการดำเนินงานตามแผน

## กำหนดการจัดอบรมหลักสูตรวิชาการทำข้าวต้มมัดประยุกต์

วันที่ 5 มีนาคม พ.ศ. 2569

### ณ หอประชุมอำเภอโพธิ์ประทับช้าง

- |                           |  |
|---------------------------|--|
| 08.00 - 08.30 น.          | - ลงทะเบียน  |
| 08.30 - 09.00 น.          | - พิธีเปิดโครงการฝึกอบรมวิชาการทำข้าวต้มมัดประยุกต์<br>โดย นางดาวรุ่ง บัวดี ครูชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ<br>ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง |
|                           | - ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนอบรม   |
| 09.00 -10.00 น.           | - กิจกรรมการฝึกอบรมวิชาการทำข้าวต้มมัดประยุกต์ เรื่องขั้นตอนการทำ<br>ข้าวต้มมัด รสชาติต่างๆ<br>โดยวิทยากร นางเกษณี ดีไทย   |
| 10.-00 - 10.15 น.         | - พักรับประทานอาหารว่าง  |
| 10.15 -12.00 น.           | - กิจกรรมการฝึกอบรมวิชาการทำข้าวต้มมัด เรื่องขั้นตอนการทำ<br>ข้าวต้มมัด รสชาติต่างๆ<br>โดยวิทยากร นางเกษณี ดีไทย   |
| 12.00 - 13.00 น.          | - พักรับประทานอาหารกลางวัน   |
| 13.00 - 14.00 น.<br>ต่างๆ | - กิจกรรมการฝึกอบรมวิชาการทำข้าวต้มมัด เรื่องการห่อเข้าต้มด้วยไผ่<br>พร้อมนำข้ามต้มไปนึ่งให้สุก ด้วยเวลาที่กำหนด<br>โดยวิทยากร นางเกษณี ดีไทย                              |
|                           | - แบบทดสอบหลังอบรม   |
|                           | - การวัดผลและประเมินผล   |
|                           | - ประเมินผลความพึงพอใจ<br>โดย คณะครู สกร.ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง   |

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม

10.-00 - 10.15 น. พักรับประทานอาหารว่าง

12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน