

หลักสูตรการทำข้าวต้มมัดและข้าวต้มหัวหงอก จำนวน ๖ ชั่วโมง

สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 มาตรา 9 การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีเป้าหมายเพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะ และความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตามความถนัดของประชาชน ส่งเสริมการประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ และการยกระดับคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว และชุมชน ทั้งนี้ให้สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ภายใต้แนวคิด “สกร. Learn to Earn สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้” ที่มุ่งเน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง และสามารถนำไปใช้ประกอบอาชีพได้อย่างแท้จริง

จากการสำรวจสภาพเศรษฐกิจและสังคมของประชาชนในพื้นที่ พบว่าประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป มีรายได้ไม่แน่นอน โดยเฉพาะในช่วงที่ผลผลิตทางการเกษตรมีราคาตกต่ำ ส่งผลให้รายได้ไม่เพียงพอต่อการดำรงชีวิต ประชาชนจึงมีความต้องการอาชีพเสริมที่สามารถทำในครัวเรือน ใช้เงินลงทุนไม่สูง ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และสามารถสร้างรายได้เสริมให้กับครอบครัวได้อย่างต่อเนื่อง

การทำข้าวต้มมัดและข้าวต้มหัวหงอกเป็นขนมไทยพื้นบ้านที่มีความผูกพันกับวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของคนไทยมาอย่างยาวนาน มักใช้ในงานประเพณีและเทศกาลสำคัญ ใช้วัตถุดิบหลัก ได้แก่ ข้าวเหนียว กล้วย ถั่วดำ และกะทิ ซึ่งหาได้ง่ายในชุมชน มีขั้นตอนการผลิตไม่ซับซ้อน รสชาติอร่อย เป็นที่นิยมของผู้บริโภค และสามารถผลิตเพื่อจำหน่ายได้ทั้งในชุมชน ตลาดนัด หรือพัฒนาเป็นสินค้าชุมชนสร้างรายได้

ด้วยเหตุนี้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตร จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำข้าวต้มมัดและข้าวต้มหัวหงอกขึ้น เพื่อถ่ายทอดความรู้และทักษะการทำขนมไทยแก่ประชาชน ผู้เรียนจะได้เรียนรู้ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมอุปกรณ์ ขั้นตอนการทำอย่างถูกสุขลักษณะ การห่อ การนึ่ง การควบคุมคุณภาพ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา ตลอดจนการคำนวณต้นทุน การตั้งราคา และช่องทางการจำหน่าย หลักสูตรการทำข้าวต้มมัดและข้าวต้มหัวหงอกมุ่งพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถนำความรู้ไปสร้างรายได้เสริมหรือพัฒนาเป็นอาชีพได้จริง ส่งเสริมการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารไทย ควบคู่กับการยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนและความเข้มแข็งของชุมชนอย่างยั่งยืนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ก็มีหลักการดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่าง มีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาคูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์
๔. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๕. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน
๖. เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร
การทำข้าวต้มมัดและข้าวต้มหัวหงอก จำนวน ๖ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มมัดและข้าวต้มหัวหงอก ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำข้าวต้มมัดและข้าวต้มหัวหงอก ๑.๓ บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มมัดและข้าวต้มหัวหงอก ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคล ในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ ๕ ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	๒๐ นาที	-
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำข้าวต้มมัดและข้าวต้มหัวหงอก	๒.๑ บอกประวัติการทำข้าวต้มมัดและข้าวต้มหัวหงอก ๒.๒ บอกอุปกรณ์การทำข้าวต้มมัดและข้าวต้มหัวหงอก ๒.๓ บอกวิธีการทำข้าวต้มมัดและข้าวต้มหัวหงอก ๒.๔ การออกแบบบรรจุภัณฑ์	๒.๑ วัสดุและอุปกรณ์ในการทำข้าวต้มมัดและข้าวต้มหัวหงอก วัตถุดิบการทำข้าวต้มมัด 1. ข้าวเหนียว (ข้าวเก่า) 2. กะทิ (หัวกะทิและหางกะทิ) 3. น้ำตาลทราย 4. เกลือป่น 5. กล้วยน้ำว่า (สุกห่าม ไม่เสะ) 6. ถั่วลิสง	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการทำข้าวต้มมัดและข้าวต้มหัวหงอก ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำข้าวต้มมัดและข้าวต้มหัวหงอก ๒.๓ การทำข้าวต้มมัดและข้าวต้มหัวหงอกและฝึกปฏิบัติ ๒.๔ วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์	-	๕ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		7. ใบตอง (เช็ดสะอาดและฉีกเตรียมไว้) 8. ตอก (สำหรับมัด) อุปกรณ์การทำข้าวต้มมัด 1. กะละมังแช่ข้าว 2. กระทะทองเหลืองหรือกระทะเทฟลอน (สำหรับผัดข้าว) 3. ไม้พาย 4. ชั่งนึ่ง 5. เต้าแก๊สหรือเตาถ่าน 6. ถุงมือสำหรับทำอาหาร วัตถุดิบการทำข้าวต้มหัวหงอก 1. ข้าวเหนียว (ข้าวใหม่หรือเก่าก็ได้) 2. กลัวย่น้ำว่าสุก 3. เกลือป่น 4. มะพร้าวทึนทึก (สำหรับชุดโรยหน้า) 5. น้ำตาลทราย 6. ใบตองและตอก อุปกรณ์การทำข้าวต้มหัวหงอก 1. กะละมัง 2. หม้อต้มใบใหญ่ (ใช้ต้มในน้ำ ไม่ใช่การนึ่ง) 3. ที่ชุดมะพร้าว (มือแมว)			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>4. มีดสำหรับหั่น</p> <p>5. เต้าแก๊สหรือเต้าถ่าน</p> <p>6. ถุงมือสำหรับทำอาหาร</p> <p>7. กล่องพลาสติกใส (สำหรับใส่ขนม)</p> <p>8. ไม้จิ้มอาหาร ขนม</p> <p>๒.๒ ขั้นตอนการทำข้าวต้มมัดและข้าวต้มหัวหงอก</p> <p><u>วิธีการทำข้าวต้มมัด</u></p> <p>1. เตรียมข้าวและกล้วยแช่ข้าว ล้างข้าวเหนียวหลายๆ น้ำจมน้ำใส แช่ทิ้งไว้ 3-4 ชั่วโมง (ถ้าแช่นานไปข้าวจะเละเวลาผัด) จากนั้นเทใส่กระชอน พักให้สะเด็ดน้ำจนแห้งหมาดๆ</p> <p>2. เตรียมกล้วย ปอกเปลือกกล้วยน้ำว่าผ่าครึ่งตามยาว (ถ้าลูกใหญ่มากผ่า 4 ส่วนได้) แช่น้ำเกลือเจือจางสักพักเพื่อไม่ให้ดำ แล้วซับให้แห้ง</p> <p>3. ผัดข้าวเหนียว (ขั้นตอนที่กำหนดความอร่อย)</p> <p>4. ตั้งกระทะ (แนะนำกระทะทองเหลืองหรือเทฟลอน) ใส่หัวกะทิ น้ำตาลทราย และเกลือป่น คนด้วยไฟกลางให้ละลาย</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>เข้ากัน พอกะทิเริ่มเดือด ใส่ข้าวเหนียวที่ สะเด็ดน้ำแล้วลงไป</p> <p>6. ต้องคนตลอดเวลาด้วยไฟกลางค่อน อ่อน เพื่อไม่ให้กันไหม้ ผัดไปเรื่อยๆ จน น้ำกะทิแห้งซึมเข้าไปในเม็ดข้าว ข้าวจะดู เงามาวและสุกประมาณ 50% (เป็นเม็ด สวย ไม่บาน)</p> <p>7. ปิดไฟ พักข้าวเหนียวไว้ให้เย็นสนิท (ถ้า ห่อตอนร้อน กลัวยจะสุกเปื่อยไม่อร่อย) ใส่ถั่วต้มสุกคลุกเคล้าตอนนี้ หรือจะปะ แยกตอนห่อก็ได้</p> <p>9. การห่อและการมัด ต้องเตรียมใบตอง ใช้ 2 ขนาด แผ่นใหญ่วางด้านนอก แผ่น เล็กวางซ้อนด้านใน (วางสลับหัวท้าย เพื่อให้รับน้ำหนักได้ดี) วางด้านนวล (ด้าน ลื่น) ขึ้นข้างบน</p> <p>ขึ้นรูป: วางข้าวเหนียว 1 ซ้อนลง บนใบตอง วางกล้วยทับ แล้วตักข้าว เหนียวโปะปิดกล้วยให้มิด</p> <p>พับห่อ: รวบชายใบตองเข้าหากัน บีบให้แน่น พับชายด้านบนลงมา แล้วพับ</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>จับด้านหัวและท้ายเก็บเข้าหาตัว ให้เป็นทรง "อกร่อง" (นูนตรงกลาง)</p> <p>จับคู่: นำข้าวต้ม 2 ห่อ มาประกบหน้าเข้าหากัน (หันด้านเรียบชนกัน) แล้วใช้ "ตอก" มัดหัว-ท้ายให้แน่น (ถ้ามัดไม่แน่น น้ำจะเข้าตอหนึ่ง ทำให้แฉะ)</p> <p>10. การนึ่ง ต้มน้ำในซึ่งให้เดือดพล่านก่อนนำข้าวต้มมัดเรียงลงไป นึ่งด้วยไฟแรง ประมาณ 1.5 - 2 ชั่วโมง (ขึ้นอยู่กับขนาดห่อ)</p> <p>11. สุกแล้วพักให้เย็น ใบตองจะสีซีดลง ข้าวเหนียวจะนุ่มหนึบ</p> <p><u>วิธีการทำข้าวต้มหัวหงอก</u></p> <p>1. เตรียมข้าว (แบบไม่ผัด) ล้างข้าวเหนียวและแช่น้ำไว้ 3-4 ชั่วโมง สงขึ้นให้สะเด็ดน้ำ นำข้าวเหนียวดิบมาคลุกกับเกลือป่นเล็กน้อย (กะพอให้มีรสเค็มปะแล่มๆ) คลุกให้ทั่ว</p> <p>(สูตรนี้ไม่ต้องผัดกะทิ เพราะเราต้องการความหนึบแน่นของเนื้อข้าวแบบโบราณ)</p> <p>2. การห่อ (ต้องห่อให้แน่นกว่าข้าวต้มมัด)</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>วิธีการวางใบตองเหมือนข้าวต้มมัด แต่นิยมห่อให้ทรงยาวกว่าเล็กน้อย ตักข้าวเหนียวดิบวาง ใส่กล้วย แล้วโปะข้าวเหนียวทับ ห่อพับเก็บหัวท้ายให้สนิทที่สุด แล้วมัดด้วยตอกให้ แน่นเป็นพิเศษ (มัดเปลาะเดียว หรือมัดเป็นพวงก็ได้)</p> <p>ข้อควรระวัง: เนื่องจากเราใช้วิธี "ต้มในน้ำ" ถ้าห่อไม่แน่นหรือใบตองแตก น้ำจะซึมเข้าไปทำให้ข้าวแฉะและได้</p> <p>3. การต้ม (ไม่ใช่การนึ่ง) ใช้หม้อใบใหญ่ ใส่น้ำเยอะๆ ต้มให้เดือดจัด ใส่ห่อข้าวต้มลงไป น้ำต้องท่วมห่อข้าวต้มตลอดเวลา (ถ้า น้ำงวดลง ต้องเติมน้ำร้อนเพิ่ม) ต้มด้วยไฟกลางค่อนข้างแรงประมาณ 1.5 - 2 ชั่วโมง ข้าวเหนียวดิบจะใช้เวลาสุกนานกว่าแบบผัด</p> <p>4. เมื่อสุกแล้ว ตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำและรอให้ เย็นสนิท (ขั้นตอนนี้สำคัญมาก เพื่อให้ข้าวเซตตัวแข็งขึ้น หน่ง่าย)</p> <p>5. การทำหัวหอก (คลุกมะพร้าว) แกะห่อข้าวต้มที่เย็นแล้วออกมา ใช้มีดคมๆ</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>หั่นเป็นแว่นๆ (เหมือนหั่นซูชิ) หนาประมาณ 1-2 ซม.</p> <p>6. ชูดมะพร้าวทึนทึก (มะพร้าวที่กะลามีสีน้ำตาลแต่ยังไม่ดำ เนื้อจะนุ่มมัน) ชูดเป็นเส้นฝอยๆ</p> <p>7. นำมะพร้าวชูดไปนึ่งสัก 5 นาที (เพื่อกันบูด) หรือใช้สติกก็ได้ คลุกเกลือป่นเล็กน้อยให้มีรสเค็ม</p> <p>8. นำข้าวต้มที่หั่นแล้ว ลงไปคลุกในมะพร้าวให้ทั่ว จนมะพร้าวเกาะติดเหมือน "ผมหงอก"</p> <p>9. จัดใส่จาน เสิร์ฟพร้อมน้ำตาลทราย (โรยหน้านิดหน่อยตอนทาน หรือจิ้มแยกก็ได้)</p> <p>๒.๓ แพ้เคจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์</p> <p>๑. ต้องสามารถที่จะปกป้องผลิตภัณฑ์สินค้าได้</p> <p>๒. ต้องคงคุณภาพและสามารถที่จะต้องยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้ได้</p> <p>๓. จะต้องบอกรายละเอียดต่าง ๆ</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>๔.จะต้องมีความสะดวกต่อการขนส่งสินค้า</p> <p>๕.ต้องแสดงเอกลักษณ์ของสินค้าให้ได้มากที่สุด</p> <p>๒.๔ การเลือกบรรจุภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์</p> <p>- การบรรจุในกล่องอาหารปิดให้สนิท</p> <p>ข้าวต้มมัดและข้าวต้มหัวหงอก จะคงความอร่อยได้นาน ตัวขนมจะไม่แห้งและแข็งเพราะโดนลมได้</p>			
๓.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>๓.๑ สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากรได้</p> <p>๓.๒ สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>๓.๓ สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>๓.๔ สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดใน</p>	<p>๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>๓.๓ การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>๓.๔ การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๕ การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p>	<p>๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>๓.๓ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิด ต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้า</p>	๒๐	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<p>ชุมชนได้</p> <p>๓.๖ สามารถกำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>๓.๗ สามารถถนัดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>๓.๗ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า และการส่งเสริมการขาย การส่งสินค้าบนสื่อออนไลน์ ผ่านช่องทางการตลาดออนไลน์ เช่น การทำ Social Media Marketing อย่างการโฆษณาบนแพลตฟอร์ม Google, Facebook, YouTube, LINE , Twitter หรือ TikTok เพื่อครอบคลุมแล้วเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ใช้งานอยู่ในโลกออนไลน์และทำให้ธุรกิจการจำหน่ายการทำข้าวต้มมัดและข้าวต้มหัวหงอก เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น</p>			
<p>๔.โครงการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มมัดและข้าวต้มหัวหงอก</p>	<p>๔.๑ บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้</p> <p>๔.๒ บอกองค์ประกอบของโครงการได้</p> <p>๔.๓ บอกประโยชน์ของโครงการได้</p> <p>๔.๔ ดำเนินการวัดและประเมินผล</p>	<p>๔.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>๔.๒ องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>๔.๓ ประโยชน์ของโครงการ</p> <p>๔.๔ ดำเนินการวัดและประเมินผล</p>	<p>๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>๔.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาองค์ประกอบของโครงการอาชีพ</p> <p>๔.๓ จัดให้ผู้เรียนรู้ประโยชน์ของโครงการอาชีพ</p> <p>๔.๔ ดำเนินการวัดและประเมินผลโดยใช้แบบวัดความรู้และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร</p>	๒๐ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำข้าวต้มมัดและข้าวต้มหัวหงอก / ใบความรู้
๒. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ / ภูมิปัญญา
๔. วัสดุฝึกจริง
๕. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการอบรม (แบบ พต๑๐)
๓. แบบรายงานผลการอบรม (แบบ พต.๑๓)
๔. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.๑๒)
๕. บันทึกการนิเทศการฝึกอบรม (แบบ พต.๑๑)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผลการอบรม (แบบ พต๑๐) โดยมีคะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำข้าวต้มมัดและข้าวต้มหัวหงอก

๒. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๒. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

๒.๑ ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

๒.๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

๒.๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

๓. หลักการและเหตุผล

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 มาตรา 9 การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีเป้าหมายเพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะ และความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตามความถนัดของประชาชน ส่งเสริมการประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ และการยกระดับคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว และชุมชน ทั้งนี้ให้สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ภายใต้แนวคิด “สกร. Learn to Earn สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้” ที่มุ่งเน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง และสามารถนำไปใช้ประกอบอาชีพได้อย่างแท้จริง

จากการสำรวจสภาพเศรษฐกิจและสังคมของประชาชนในพื้นที่ พบว่าประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป มีรายได้ไม่แน่นอน โดยเฉพาะในช่วงที่ผลผลิตทางการเกษตรมีราคาตกต่ำ ส่งผลให้รายได้ไม่เพียงพอต่อการดำรงชีวิต ประชาชนจึงมีความต้องการอาชีพเสริมที่สามารถทำในครัวเรือน ใช้เงินลงทุนไม่สูง ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และสามารถสร้างรายได้เสริมให้กับครอบครัวได้อย่างต่อเนื่อง

การทำข้าวต้มมัดและข้าวต้มหัวหงอกเป็นขนมไทยพื้นบ้านที่มีความผูกพันกับวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของคนไทยมาอย่างยาวนาน มักใช้ในงานประเพณีและเทศกาลสำคัญ ใช้วัตถุดิบหลัก ได้แก่ ข้าวเหนียว กล้วย ถั่วดำ และกะทิ ซึ่งหาได้ง่ายในชุมชน มีขั้นตอนการผลิตไม่ซับซ้อน รสชาติอร่อย เป็นที่นิยมของผู้บริโภค และสามารถผลิตเพื่อจำหน่ายได้ทั้งในชุมชน ตลาดนัด หรือพัฒนาเป็นสินค้าชุมชนสร้างรายได้

ด้วยเหตุนี้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตร จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำข้าวต้มมัดและข้าวต้มหัวหงอกขึ้น เพื่อถ่ายทอดความรู้และทักษะการทำขนมไทยแก่ประชาชน ผู้เรียนจะได้เรียนรู้ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมอุปกรณ์ ขั้นตอนการทำอย่างถูกสุขลักษณะ การห่อ การนึ่ง การควบคุมคุณภาพ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา ตลอดจนการคำนวณต้นทุน การตั้งราคา และช่องทางการจำหน่าย หลักสูตรการทำข้าวต้มมัดและข้าวต้มหัวหงอกมุ่งพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถนำความรู้ไปสร้างรายได้เสริมหรือพัฒนาเป็นอาชีพได้จริง ส่งเสริมการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารไทย ควบคู่กับการยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนและความเข้มแข็งของชุมชนอย่างยั่งยืนต่อไป

๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม

๔.๒ เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะเฉพาะด้านในการทำข้าวต้มมัดและข้าวต้มหัวหงอกที่ถูกต้องตามมาตรฐานสุขอนามัย โดยเน้นการฝึกปฏิบัติจริง ตามความถนัดและความสนใจ

๔.๓ เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

๕. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

๖. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	ระยะเวลางบประมาณ
หลักสูตร การทำข้าวต้มมัดและข้าวต้มหัวหงอก	๑. เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม ๒. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะเฉพาะด้านในการทำข้าวต้มมัดและข้าวต้มหัวหงอกที่ถูกต้องตามมาตรฐานสุขอนามัย โดยเน้นการฝึกปฏิบัติจริง ตามความถนัดและความสนใจ ๓. เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า	ประชาชนทั่วไป	๖	๑๘/๑ ม.๔ ต.ไผ่ขวาง อ.เมืองพิจิตร จ.พิจิตร	๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙	๔,๒๐๐.-

๗. งบประมาณโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ จาก แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองงบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ ๒๐๓๓๔๓๓๐๐๐๕๐๐๕๐๐๐๐๑ ได้รับจัดสรรงบประมาณ ๔,๒๐๐.- บาท (สี่พันสองร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

๗.๑ ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน ๑ คน x ๖ ชั่วโมง x ๒๐๐ บาท = ๑,๒๐๐ บาท

๗.๒ ค่าวัสดุฝึกอบรม = ๓,๐๐๐ บาท

รวมทั้งสิ้น ๔,๒๐๐.....บาท (สี่พันสองร้อยบาทถ้วน)

๘. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ ๑ (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. ๖๘)	ไตรมาสที่ ๒ (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. ๖๙)	ไตรมาสที่ ๓ (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. ๖๙)	ไตรมาสที่ ๔ (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. ๖๙)
หลักสูตร การทำกล้วยฉาบ เค็ม/ฉาบหวาน	-	๔,๒๐๐.-	-	-

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวชุตานภรณ์ สงทอง ครูศูนย์การเรียนรู้

๑๐. เครือข่าย

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. ผู้นำชุมชน

๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง

๑. การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
๒. งานการศึกษาเพื่อคุณวุฒิตามระดับ

๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการทำ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่าง ถูกต้อง

๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน

๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำข้าวต้มมัดและข้าวต้มหัวหงอก โดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับได้

๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

- ๑.แบบประเมินความพึงพอใจ
- ๒.สรุปผลการวิเคราะห์ผลการดำเนินกิจกรรม

ตารางกำหนดการ
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.)
การทำข้าวต้มมัดและข้าวต้มหัวหงอก
วันที่ ๒๓ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๙
ณ ๑๘/๑ หมู่ที่ ๔ ตำบลไผ่ขวาง อำเภอเมืองพิจิตร จังหวัดพิจิตร

๒๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

- ๐๘.๓๐ น - ๐๙.๐๐ น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม
- ๐๙.๐๐ น - ๙.๒๐ น. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มมัดและข้าวต้มหัวหงอก (วิทยากร นางสกุลตา คำเมินเศก)
- ๙.๒๐ น - ๑๒.๐๐ น. - ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มมัดและข้าวต้มหัวหงอก (วิทยากร นางสกุลตา คำเมินเศก)
- ๑๒.๐๐ น. - ๑๓.๐๐ น. - พักรกลางวัน
- ๑๓.๐๐ น - ๑๕.๒๐ น. - ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มมัดและข้าวต้มหัวหงอก (วิทยากร นางสกุลตา คำเมินเศก)
- ๑๕.๒๐ น - ๑๕.๔๐ น. - การบริหาร จัดการในการประกอบอาชีพ (วิทยากร นางสกุลตา คำเมินเศก)
- ๑๕.๔๐ น - ๑๖.๐๐ น. - โครงการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มมัดและข้าวต้มหัวหงอก (วิทยากร นางสกุลตา คำเมินเศก)

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม