

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
ชื่อหลักสูตร การทำขนมข้าวตูกุ จำนวน ๖ ชั่วโมง
ด้านอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดพิจิตร



ความเป็นมา

ข้าวตูกุ เป็นขนมที่เกิดจากภูมิปัญญาของคนสมัยก่อน ที่นำข้าวสวยที่เหลืรับประทานไม่หมด มาตากแล้วคั่วให้ กรอบ โขลกให้ละเอียด นำมาทำขนมที่มีรสชาติ หอมหวาน เป็นการประหยัด รู้จักใช้ของที่มี เหลือให้เกิดประโยชน์ ข้าวตูกุเป็นขนมไทยโบราณที่ทำขึ้นจากส่วน ผสมของ ข้าวตอก น้ำตาลปึก มะพร้าวทึนทึกขูด ละเอียด น้ำดอกไม้ว สูตรนี้น่าจะเป็นแบบดั้งเดิมอย่างที่คุณไทยเลดี้ชอบเพราะเจอบางสูตรใส่เนยด้วยแสดงว่าคง พัฒนาให้มีรสชาติใหม่ เป็นขนมที่เกิดจากภูมิปัญญาของคนสมัยก่อน ที่นำข้าวสวยที่เหลืรับประทานไม่หมดมา ตาก แล้วคั่วให้กรอบ โขลกให้ละเอียด นำมาทำขนมที่มีรสชาติ หอมหวาน เป็นการประหยัดรู้จักใช้ของที่มีเหลือให้ เกิดประโยชน์ ขนมพื้นบ้านของชาวระยอง ผลิตภัณฑ์กรรมวิธีแบบดั้งเดิมมีรสหวานมันเป็นที่นิยมกันโดยทั่วไป สามารถเก็บได้นานหลายวัน โดยไม่ใส่สารกันบูด ปัจจุบันขนมข้าวตูกุเริ่มเป็นที่รู้จักน้อยลง โดยเฉพาะในกลุ่มคนรุ่น ใหม่ การจัดทำหลักสูตรนี้จึงมีจุดประสงค์เพื่ออนุรักษ์และเผยแพร่ขนมไทยโบราณชนิดนี้ให้คงอยู่ในชุมชน พร้อม ส่งเสริมให้ประชาชนสามารถนำไปประกอบอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ และสร้างความภาคภูมิใจในภูมิปัญญาท้องถิ่น ของตนเอง

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความ เข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ ชุมชน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อ เพิ่มศักยภาพและขีด ความสามารถให้กับประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการ บูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพ ด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและ การมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึง และเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาค อาเซียน และระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิต ในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

ในภาวะการณปัจจุบันความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจและเทคโนโลยีมีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว การดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูงมีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพ บ้านเมืองในปัจจุบันที่ ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปได้ปรับตัวสูง ประชาชนโดยทั่วไป จึงต้องแบกภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้นการประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่าง เดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไป มีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ตลอดจนการพึ่งพาตนเอง

หลักการของหลักสูตร

ศึกษาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมไทย การปรุงที่ถูกรวิธีและสงวนคุณค่าตามหลักโภชนาการ ด้วยความ รอบคอบ และฝึกปฏิบัติการทำขนมข้าวตูกุ พร้อมทั้งวิธีการประยุกต์ดัดแปลงการทำขนมเพื่อดึงดูดความสนใจ ในการรับประทานและการนำไปจำหน่ายเพื่อสร้างรายได้

จุดมุ่งหมาย

1. ให้ผู้เรียนรู้และเข้าใจความเป็นมาและคุณค่าของขนมข้าวตูกุแบบท้องถิ่นบางมูลนาก
2. เพื่อให้ทราบความสำคัญของการทำขนมข้าวตูกุ
3. เพื่อให้ผู้เรียนทราบทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวตูกุ

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมข้าวตูกุ จำนวน ๖ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมตุ	๑.ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพการทำขนมไทย ๒.ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำ ขนมไทย ๓.บอกทิศทางการ ประกอบอาชีพการทำขนมไทย	๑.ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพการทำขนมไทย ๒.ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำขนมไทย ๓.ทิศทางการประกอบ อาชีพการทำขนมไทย	๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร ๒. วิเคราะห์อาชีพที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมไทย ๓. ครูและผู้เรียน ร่วมกัน แลกเปลี่ยนทิศทางการ ประกอบอาชีพการทำ ขนมไทย	๓๐ นาที	
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวตูกุ	เตรียมการประกอบอาชีพ - เตรียมวัตถุดิบในการทำขนมข้าวตูกุ - การทำขนมข้าวตูกุ - การเก็บรักษาเพื่อการ บริโภคและจำหน่าย	ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำขนม ข้าวตูกุ ๑. การเตรียมวัตถุดิบในการทำขนมข้าวตูกุ ๒. ขั้นตอนการทำขนมข้าวตูกุ ๓. ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคและจำหน่ายขนมข้าวตูกุ	๑. ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวตูกุ ๒. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวตูกุ ๓. ซักถาม แลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ ๔. จัดบันทึก	๓๐ นาที	๔ ชั่วโมง
3	การบริหารจัดการในอาชีพการทำขนมข้าวตูกุ	๑. สามารถวิเคราะห์ความต้องการของตลาดได้ ๒. สามารถคิดคำนวณ ต้นทุน กำไรได้	๑. การบริหารจัดการการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวตูกุ ๒. การคิดคำนวณ ต้นทุน กำไร การทำขนมข้าวตูกุ	๑. ศึกษาข้อมูล การตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชน ๒. ฝึกปฏิบัติการคิด ต้นทุน กำไร ๓. ร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้	๓๐ นาที	
4	โครงการประกอบขนมข้าวตูกุ	สามารถถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	ถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๓๐ นาที	

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้ / แผ่นพับ
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ประชาชนและภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.๗ (๑))
๓. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.๑๐)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินจัดการศึกษาต่อเนื่องตามเกณฑ์ (แบบ กศ.ตน.๗ (๒)) โดยมีคะแนนรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้น