

หลักสูตร การทำขนมข้าวแต๋น จำนวน ๓ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพด้าน พาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศรีสัชชนาลัย



ความเป็นมาของหลักสูตร

ขนมข้าวแต๋น (Kaotan) เป็นขนมพื้นบ้านหรืออาหารว่างของชาวภาคเหนือในประเทศไทย ที่แสดงออกถึงเอกลักษณ์และภูมิปัญญาพื้นบ้าน แสดงถึงวัฒนธรรมของชาวพื้นเมืองที่บริโภคข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก โดยนำมาใส่พิมพ์แล้วเอามาตากแดดให้แห้ง นำไปทอด จากนั้นราดด้วยน้ำอ้อยแล้วนำมาบริโภค ข้าวที่อร่อยโดดเด่น คือ หวาน หอม กรอบและอร่อย สามารถใช้เป็นของว่างในการต้อนรับแขกในงานบุญได้เกือบทุกที่เป็นผลิตภัณฑ์ที่รับประทานง่ายและกรอบอร่อย ที่สำคัญไม่มีคอเลสเตอรอล มีโปรตีน คาร์โบไฮเดรต และโซเดียมที่จำเป็นต่อร่างกาย การผลิตข้าวแต๋นเพื่อจำหน่ายแก่คนในท้องถิ่น นักท่องเที่ยว และส่งไปขายทั่วประเทศและต่างประเทศ สามารถสร้างรายได้และลดรายจ่ายแก่ครอบครัวและชุมชนได้ จึงทำให้ประชาชนมีความต้องการจะฝึกอาชีพ หลักสูตร การทำขนมข้าวแต๋น เพื่อสร้างรายได้และเป็นอาชีพเสริมในยามว่าง และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง สกร.อำเภอศรีสัชชนาลัย จึงได้จัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน วิชาชีพพระยาสัน รูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร การทำขนมข้าวแต๋น ขึ้นเพื่อส่งเสริมสนับสนุนให้ประชาชนในอำเภอศรีสัชชนาลัยมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะในการทำขนมข้าวแต๋น สามารถนำไปประกอบอาชีพสร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ ตลอดจนสามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัวและชุมชนได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่นในเนื้อหาสาระการเรียนรู้ และกระบวนการจัดการเรียนรู้
๒. มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึง และเท่าเทียมกัน เป็นบุคคลที่มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง และยั่งยืนในอาชีพ
๔. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายในการจัดการศึกษาในชุมชน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมข้าวแต๋น
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถตัดสินใจในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพตนเอง

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน ๓ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทาง การประกอบ อาชีพ	๑.๑ อธิบาย ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพการทำ ขนมข้าวแต๋น ๑.๒ อธิบายความ เป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำ ขนมข้าวแต๋น ๑.๓ บอกแหล่งเรียนรู้ และภูมิปัญญาท้องถิ่น ๑.๔ บอกทิศทางการ ประกอบอาชีพ	๑.๑ ความสำคัญ ของการประกอบ อาชีพการทำขนม ข้าวแต๋น ๑.๒ ความเป็นไปได้ ในการประกอบ อาชีพการทำขนม ข้าวแต๋น ๑.๓ แหล่งเรียนรู้/ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ๑.๔ ทิศทางการ ประกอบอาชีพ	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจาก เอกสารสื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สถาน ประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อ นำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบ อาชีพที่มีความเป็นไปได้ ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะ สามารถเลือกประกอบ อาชีพได้ในชุมชน จากข้อมูลต่างๆ	๓๐ นาที	
๒	ทักษะการ ประกอบ อาชีพ	๒. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ ส่วนผสมเครื่องปรุง และวัตถุดิบของการทำ ขนมข้าวแต๋น ๓. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ความเข้าใจ มี ทักษะวิธีและขั้นตอน ในการทำขนม ข้าวแต๋น	๑. ส่วนผสม เครื่องปรุง และวัตถุดิบของ การทำขนมข้าว แต๋น ๒. วิธีและขั้นตอน ในการทำขนมข้าว แต๋น	๑. ผู้เรียนแลกเปลี่ยน ประสบการณ์ ๒. วิทยากรอธิบาย ส่วนผสมเครื่องปรุง และวัตถุดิบของขนมข้าว แต๋น -ข้าวเหนียวนึ่ง -น้ำแดงโม -งาดำ -งาขาว น้ำมันพืช -เกลือป่น ๓. วิทยากรอธิบาย วิธีการและขั้นตอนใน การทำขนมข้าวแต๋น พร้อมมีการปฏิบัติ ๓.๑ คั้นเนื้อแดงโม และ กรองเอาแต่น้ำ ผสมงา ดำใส่ลงในน้ำแดงโม คน ให้เข้ากัน ๓.๒ แห่ข้าวสาร ประมาณ ๑ คืบ นึ่ง ข้าวให้สุก เทใส่ชาม		๒ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				เทน้ำแดงผสม งาดำลงในชามข้าว เหนียว คลุกเคล้า ให้เข้ากัน ๓.๓. นำข้าวเหนียวใส่ใน ถุงพลาสติก เพื่อเก็บความร้อน ๓ ๔. กดข้าวลงในพิมพ์ วงกลม ๓.๕. แกะข้าวออกจาก พิมพ์ นำข้าว แต้นไปตากแดด ๓.๖. ทอดข้าวแต้นใน น้ำมันร้อนจัด ๓.๗. หยอดด้วยน้ำอ้อย ที่ได้ยวจนเหนียว		
๓	การบริหาร จัดการในการ ประกอบ อาชีพ	๑.เพื่อให้ผู้เรียน สามารถควบคุม คุณภาพสินค้าได้ ๒.เพื่อให้มีความรู้มี ทักษะการบริหาร จัดการตลาดได้ ๓.เพื่อให้ผู้เรียนมี ข้อมูลลูกค้า	๑. ด้านคุณภาพ ๒. ด้านการตลาด ๓. ฐานข้อมูลลูกค้า	๑.วิทยากรอธิบายให้ ความรู้ ๒.ผู้เรียนจดบันทึก ๓. ผู้เรียนร่วมสรุปองค์ ความรู้ ๔.ผู้เรียนจัดทำแผนงาน การประกอบอาชีพ	๑๕ นาที	
๔.	โครงการ ประกอบ อาชีพ	๑.เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ความเข้าใจและ มีทักษะการเขียน โครงการประกอบ อาชีพเพื่อให้ผู้เรียนนำ ความรู้ไปประยุกต์กับ อาชีพอื่นๆได้	๑. ความหมายของ โครงการประกอบ อาชีพ ๒. การเขียน โครงการ ประกอบอาชีพ ๓. การประเมิน ความเหมาะสมและ สอดคล้องของ โครงการประกอบ อาชีพ	วิทยากรอธิบาย ความสำคัญของ การจัดทำโครงการ ประกอบอาชีพ ๒. ผู้เรียนฝึกเขียน โครงการ ประกอบอาชีพ	๑๕ นาที	

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อของจริง
๒. วัสดุอุปกรณ์

การวัดและประเมินผล

- ๑.ภาคทฤษฎี ร้อยละ ๒๐
 - ใบงาน ๑๐ คะแนน
 - แบบทดสอบ ๑๐ คะแนน
- ๒.ภาคปฏิบัติ ร้อยละ ๘๐
 - ความประณีตสวยงาม ๔๐ คะแนน
 - ความคิดสร้างสรรค์ ๓๐ คะแนน
 - สังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วม ๑๐ คะแนน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐