

แบบเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมข้าวแต๋น จำนวน ๕ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอทุ่งเสลี่ยม จังหวัดสุโขทัย



ความเป็นมา

ข้าวแต๋น อาหารสูตรดั้งเดิมของคนในภาคเหนือที่มีข้าวเหนียวหนึ่งเป็นส่วนประกอบหลักเป็นอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของภาคเหนือที่ภาคอื่นๆ รู้จักคุ้นเคยไม่ว่าจะเป็นของกินสำหรับต้อนรับแขกผู้มาเยือน เป็นขนมที่สำคัญในงานทำบุญใหญ่หรือเรียกว่าบุญหลวงล้านนา(วันพระสำคัญทางพระพุทธศาสนา) หรือของฝากประทับใจคนรับอันเลื่องชื่อกันมาช้านาน และเป็นที่ยอมรับหลายตั้งแต่อดีตสืบเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน นอกจากนั้นข้าวแต๋นยังถือเป็นสินค้าที่สามารถสร้างรายได้อย่างมหาศาลให้แก่ชาวบ้าน เกษตรกร ชุมชน จากฝีมือการพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างไม่หยุดยั้ง เช่น เป็นข้าวแต๋นสีต่างๆหลากหลายสี ทั้งสีขาวข้าวเหนียวเปล่า สีแดงจากน้ำแดงโม หรือสีเขียวจากใบเตย นอกจากนั้นก็เป็นรสชาติ เช่นเป็นข้าวแต๋นน้ำแดงโม ข้าวแต๋นธัญพืช หรือข้าวแต๋นหน้าหมูหยอง หน้า น้ำพริกเผา ฯลฯ เป็นที่รู้จักไปทั่วประเทศไทย เป็นสินค้าที่มีชื่อเสียงของภาคเหนือที่เป็นทั้งของกินและของฝาก ปัจจุบันกำลังก้าวไกลไปสู่ตลาดโลกสร้างรายได้เข้าประเทศได้อย่างคาดไม่ถึง

ปัจจุบันการทำข้าวแต๋น ไข่วิถีชีวิตของชาวทุ่งเสลี่ยมกำลังจะเลือนหายไป ดังนั้น กศน.ตำบลกลางดง จึงได้ส่งเสริมและสนับสนุนการทำข้าวแต๋น เพื่ออนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น สืบสานวัฒนธรรมประเพณี ที่กำลังจะเลือนหายไป จึงเริ่มฟื้นฟูประเพณีเส้นทางข้าวแต๋น เพื่อให้เด็ก เยาวชน และประชาชนทั่วไป ได้ร่วมกันสืบสานอนุรักษ์ประเพณีการทำข้าวแต๋น ไว้สำหรับการจัดกิจกรรมไม่หายสูญหายไป

หลักการของหลักสูตร

หลักการของหลักสูตร การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพของประชาชนอย่างยั่งยืน

๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจทักษะ และเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพข้าวแต๋นได้

๒. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้เกี่ยวกับข้าวแต๋นไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว อย่างมีคุณธรรม จริยธรรมและมั่นคง

๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำข้าวแต๋นได้ และอนุรักษ์ประเพณีการทำข้าวแต๋น

เป้าหมาย

ประชาชนในอำเภอทุ่งเสลี่ยม และผู้ที่สนใจ

ระยะเวลา

หลักสูตรจำนวน ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพข้าวแต่น	๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพข้าวแต่นได้ ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพข้าวแต่นได้ ๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพข้าวแต่นได้ ๔. บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพข้าวแต่นได้	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจ ๔. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ	๑. วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบPre-test ก่อนเรียน ๒. วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๓. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๔. ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก ๕. กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปตามศักยภาพ ๕ ด้าน ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์	๓๐ นาที	-
๒	๒. ทักษะการประกอบอาชีพข้าวแต่น	๑. บอกประวัติของการทำข้าวแต่นได้ ๒. บอกอุปกรณ์การทำข้าวแต่นได้ ๓. บอกวิธีการทำข้าวแต่นได้ ๔. บอกวิธีการออกแบบและบรรจุภัณฑ์ได้	๑. ประวัติของข้าวแต่น ๒. อุปกรณ์การทำข้าวแต่น ๓. วิธีการทำข้าวแต่น ๓.๑ การเลือกวัตถุดิบ ๓.๒ แหล่งจำหน่ายสินค้า ๓.๓ รูปแบบการทำข้าวแต่น ๔. การออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์ /logo /brand - การจัดทำบรรจุภัณฑ์	๑. วิทยากรบรรยายประวัติของข้าวแต่น และอุปกรณ์การทำข้าวแต่น ๒. วิทยากรอธิบายการทำข้าวแต่น -การเลือกวัตถุดิบ -แหล่งจำหน่ายสินค้า -รูปแบบการทำข้าวแต่น พร้อมทั้งสาธิตการทำข้าวแต่นให้ผู้เรียนได้ชม ๓. วิทยากรแบ่งกลุ่มผู้เรียน ออกเป็น ๒-๓ กลุ่ม ฝึกปฏิบัติการทำข้าวแต่น จนครบทุกคนและทำ ช้ำ จนเกิดความเข้าใจ ๔. ครูให้ ตัวแทนกลุ่มแต่ละกลุ่ม ออกมาอธิบายขั้นตอนการทำพร้อมทำให้เพื่อนดู ๕. ครูอธิบายการออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์ /logo /brand - การจัดทำบรรจุภัณฑ์ และให้ผู้เรียนได้ฝึกออกแบบ logo และทำบรรจุภัณฑ์ใส่ข้าวแต่น	๓๐ นาที	๓ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพชาวต่างชาติ	๑. สามารถสำรวจและศึกษาทำเลที่ตั้งได้ ๒. สามารถคิดคำนวณต้นทุนการผลิต และการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การส่งเสริมการขายได้ ๓. สามารถศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ ๔. สามารถกำหนดทิศทางเป้าหมาย และแผนการตลาดได้	๑. การเลือกทำ/สถานที่ตั้งร้าน ๒. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย ๓. ศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน ๔. กำหนดทิศทางเป้าหมายและแผนการตลาด	๑. วิทยากรและผู้เรียนร่วมแสดงความคิดเห็นในเรื่องการเลือกทำ/สถานที่ตั้งร้าน/การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย ศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของ ตลาดในชุมชน ๒. วิทยากรให้ผู้เรียนกำหนดทิศทางเป้าหมาย และแผนการตลาดของตนเอง ๓. วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบ Post-test หลักสูตรชาวต่างชาติ	๑ ชั่วโมง	

สื่อการเรียนรู้

๑. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
๒. เอกสาร / ใบความรู้ / VDO
๓. โทรศัพท์มือถือ/อินเทอร์เน็ต

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินระหว่างเรียนจากการปฏิบัติโดยการสังเกต
๒. การประเมินเมื่อเสร็จสิ้นการอบรม ดูจากชิ้นงาน
๓. แบบทดสอบ Pre-test/Post-test

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน และฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐