ชื่อหลักสูตร การทำขนมข้าวแต๋น
หลักสูตร ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ (กลุ่มสนใจ)
สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดมหาสารคาม

ความเป็นมา

ความเป็นมา ข้าวแต๋น อาหารสูตรดั้งเดิมของคนในภาคเหนือที่มีข้าวเหนียวนึ่งเป็นส่วนประกอบหลัก เป็นอาหารที่เป็น เอกลักษณ์ของภาคเหนือที่ภาคอื่นๆ รู้จักคุ้นเคยไม่ว่าจะเป็นของกินสำหรับต้อนรับแขกผู้มาเยือน เป็นขนมที่สำคัญ ในงานทำบุญใหญ่หรือเรียกว่าบุญหลวงล้านนา(วันพระสำคัญทางพระพุทธศาสนา) หรือของฝากประทับใจคนรับ อันเลื่องชื่อมาช้านาน และเป็นที่นิยมแพร่หลายตั้งแต่อดีตสืบเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน นอกจากนั้นข้าวแต๋นยังถือเป็น สินค้าที่สามารถสร้างรายได้อย่างมหาศาลให้แก่ชาวบ้านเกษตรกรชุมชน จากฝีมือการพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างไม่ หยุดยั้ง เช่น เป็นข้าวแต๋นสีต่างๆหลากหลายสี ทั้งสีขาวข้าวเหนียวเปล่า สีแดงจากน้ าแตงโม หรือสีเขียวจาก ใบเตย นอกจากนั้นก็จะเป็นรสชาติ เช่นเป็นข้าวแต๋นน้ำแตงโม ข้าวแต๋นธัญพืช หรือข้างแต๋นหน้าหมูหยอง หน้า น้ำพริกเผา ฯลฯ เป็นที่รู้จักไปทั่วประเทศไทย เป็นสินค้าที่มีชื่อเสียงของภาคเหนือที่เป็นทั้งของกินและของฝาก ปัจจุบันกำลังก้าวไกลไปสู่ตลาดโลกสร้างรายได้เข้าประเทศได้อย่างคาดไม่ถึง ปัจจุบันการทำข้าวแต๋น กำลังจะเลือนหาย ดังนั้น กศน.อำเภอ จึงได้ส่งเสริมและสนับสนุนการทำข้าวแต๋น เพื่ออนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น สืบสานวัฒนธรรมประเพณี ที่กาลังจะเลือน หายไป จึงเริ่มฟื้นฟูประเพณีเส้นทางข้าวแต๋น เพื่อให้เด็ก เยาวชน และประชาชนทั่วไป ได้ร่วมกันสืบสาน อนุรักษ์ประเพณีการทำข้าวแต๋น ไม่หายสูญหายไป

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร เพื่อให้มีผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่งคง

๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมีคุณธรรม จริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

๔. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๓. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการเปลี่ยนอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี ๒ นาที
ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

กลุ่มเป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๓. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการเปลี่ยนอาชีพ

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำข้าวแต๋น

๑.๑ ความสำคัญการประกอบอาชีพการทำข้าวแต๋น
๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวแต๋น
๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด
๑.๒.๒ การใช้แรงงาน
๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์
๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง
๑.๒.๕ ทุน
๑.๒.๖ การบรรจุหีบห่อ (ข้าวแต๋น)
๑.๒.๗ การขนส่ง
๑.๒.๘ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตมลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
๑.๓ แหล่งเรียนรู้
๑.๔ ทิศทางการประกอบอาชีพ

๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวแต๋น
๒.๑ ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำข้าวแต๋น
๒.๑.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการข้าวแต๋น
๒.๑.๒ วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำข้าวแต๋น
๒.๒ ขั้นตอนการทำข้าวแต๋น
๒.๒.๑ การจัดทำ
๒.๒.๒ ส่วนผสม / วัตถุดิบ
๒.๒.๓ การเก็บรักษา
๒.๓ ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการข้าวแต๋น
๒.๔ การทำข้าวแต๋น
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำข้าวแต๋น
๓.๑ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำข้าวแต๋น
๓.๑.๑ การวางแผนการจัดการ การทำข้าวแต๋น
๓.๑.๒ การดูแลรักษาการควบคุมคุณภาพการทำข้าวแต๋น
๓.๑.๓ การลดต้นทุนในการทำข้าวแต๋น

๓.๑.๔ การทำรายรับ – รายจ่าย

๓.๒ การจัดการการตลาด

๓.๒.๑ การทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ / คู่แข่ง

๓.๒.๒ การโฆษณาประชาสัมพันธ์

๓.๒.๓ การส่งเสริมการขายและการบริการ

๓.๓ การจัดการความเสี่ยง

๓.๓.๑ การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำข้าวแต๋น

๑) ค่าใช้จ่าย

๒) การเตรียมวัตถุดิบ

๓.๓.๒ การแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำข้าวแต๋น

๔. โครงสร้างการประกอบอาชีพการทำข้าวแต๋น

๔.๑ ความสำคัญของโครงการอาชีพการทำข้าวแต๋น

๔.๒ ประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำข้าวแต๋น

๔.๓ องค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำข้าวแต๋น

๔.๔ การเขียนโครงการอาชีพการทำข้าวแต๋น

๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำข้าวแต๋น

การจัดกระบวนการเรียนรู้

- การศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
- การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
- การฝึกปฏิบัติจริง

สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรินิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้

๒. หนังสือ

๓. Internet

๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน

๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล

๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธราช ๒๕๕๑ สาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมข้าวแต๋น

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑ ๒ ๓	ช่องทางการประกอบอาชีพ ทักษะการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๑. ผู้เรียนบอกความสำคัญและ ประโยชน์ของการการทำขนมข้าวแต๋น ได้ ๒. วิเคราะห์ตนเองในการ ประกอบอาชีพการทำขนมข้าวแต๋น สามารถบอกคุณธรรม จริยธรรม สำหรับอาชีพการทำขนมข้าวแต๋น ได้ ๓. บอกชนิดการทำขนมข้าวแต๋น วัสดุการการทำขนมข้าวแต๋น และประเภทของ เครื่องมือที่ใช้ในการการทำขนมข้าวแต๋น ได้ ๔. อธิบายวิธีการรักษาความปลอดภัยจากการใช้เครื่องมือวัสดุ อุปกรณ์ได้	เรื่องที่ ๑ ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวแต๋น ๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ ๔. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ ๒. เรื่องที่ ๒ ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวแต๋น ๑. อุปกรณ์การทำข้าวแต๋น ๒. การเลือกวัตถุดิบ ๓. แหล่งจำหน่ายสินค้า ๓. รูปแบบการทำขนมข้าวแต๋น ๔. การออกแบบผลิตภัณฑ์ และการบรรจุภัณฑ์สินค้า เรื่องที่ ๓ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำข้าว ๑. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน ๒. การคิดต้นทุนการผลิต	๑. ผู้เรียนศึกษาสื่อเอกสาร ใบความรู้ สื่ออินเทอเน็ต เกี่ยวกับความสำคัญ ประโยชน์ ความรู้เบื้องต้น คุณธรรมจริยธรรมเกี่ยวกับการทำขนมข้าวแต๋น ๒. ผู้เรียนสอบถาม สัมภาษณ์ พูดคุยกับคนการทำขนมข้าวแต๋น ๓. นำข้อมูลจากการศึกษาสื่อ และจากการสัมภาษณ์ มาวิเคราะห์ตนเอง เพื่อตัดสินใจประกอบอาชีพ ๔. นำผลการวิเคราะห์มาแลกเปลี่ยนกับผู้รู้ เพื่อนใน กลุ่มและวิทยากร ๕. สรุปช่องทางการประกอบอาชีพและตัดสินใจ ของตนเอง	๒	๔
รวม					**๖**	