

หลักสูตรอาชีพ การทำข้าวหมากสมุนไพร
จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่ม พาณิชยกรรมและการบริการ
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดมหาสารคาม

ความสำคัญ

ข้าวหมาก อาหารหมักพื้นบ้านของไทย เกิดจากภูมิปัญญาของคนท้องถิ่น ซึ่งถูกสืบทอดกันต่อๆมา จวบจนปัจจุบัน

ข้าวหมาก เป็นอาหารที่คนโบราณคิดค้นกระบวนการหมักจนได้แบคทีเรียและจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ หรือโพรไบโอติก ที่นมเปรี้ยวในปัจจุบันนำมาเป็นจุดขายนั่นเอง จริงๆแล้วข้าวหมากก็คือขนมหวานชนิดหนึ่ง ที่ทำมาจากการนำข้าวเหนียวมาล้างแล้วหมักกับราและยีสต์ในรูปของแป้ง หรือที่เรียกกันว่า “แป้งข้าวหมาก” เพื่อให้ราและยีสต์เปลี่ยนเป็นน้ำตาล หรือเป็นแอลกอฮอล์เพียงเล็กน้อย ข้าวหมากจึงไม่จัดว่าเป็นของหวานมีนม เมา หรือ และไม่ใช้สุรา

ข้าวหมาก คือ ข้าวที่หมักได้จะนุ่มและมีรสหวาน ส่งกลิ่นหอม นอกจากข้าวหมาก จะรับประทานเพื่อเพิ่มความสดชื่นแล้ว ยัง สามารถบำบัดอาการของโรคเรื้อรังต่างๆ ได้ ช่วยเรื่องระบบขับถ่าย บำรุงธาตุ ด้าน โรคอัมพฤกษ์ ด้านมะเร็ง ด้านโรคหัวใจ ด้านความดันโลหิต แก้ปัญหาวัยทอง ช่วยให้นอนหลับได้ดีขึ้น นอกจากนี้ยังช่วยทำให้ผิวพรรณดี ผิวใส อีกด้วย

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจ ในการทำข้าวหมากสมุนไพร
3. เพื่อเสริมทักษะการเรียนรู้เพื่อจะได้นำไปใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพในอนาคต

วัตถุประสงค์การเรียนรู้

1. เพื่อให้มีความรู้เข้าใจทักษะในการทำข้าวหมากสมุนไพร
2. เพื่อฝึกปฏิบัติการทำน้ำข้าวหมากสมุนไพร

เป้าหมาย

1. ผู้เข้ารับบริการร้อยละ 80 มีความพึงพอใจในการรับบริการ
2. ผู้เข้ารับบริการสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน
3. ผู้เข้ารับบริการสร้างอาชีพเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

ระยะเวลาเรียน

หลักสูตร การทำข้าวหมากสมุนไพร ใช้เวลาเรียนทั้งหมด ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

กิจกรรมการเรียนรู้

1. ศึกษาความรู้ด้านทฤษฎี
2. การฝึกปฏิบัติ

โครงสร้างหลักสูตร การทำข้าวหมากสมุนไพร
ประกอบด้วยเนื้อหา ดังนี้

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ลักษณะประเภทและระบบของการทำข้าวหมากสมุนไพร	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เรื่อง ระบบของการทำข้าวหมากสมุนไพร ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับลักษณะประเภทและระบบของการทำข้าวหมากสมุนไพร	- ระบบของการทำข้าวหมากสมุนไพร	วิทยากรบรรยายให้ความรู้พร้อมเอกสารประกอบการบรรยาย	๑ ชม.	
๒	วัสดุอุปกรณ์สำหรับการทำข้าวหมากสมุนไพร	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำโครงสร้างการใช้วัสดุการทำข้าวหมากสมุนไพร ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและฝึกปฏิบัติการทำข้าวหมากสมุนไพร	- การเตรียมบรรจุภัณฑ์ - ภาชนะวัสดุที่ใช้ใน การทำข้าวหมากสมุนไพร	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้พร้อมกับการเตรียมการใช้วัสดุ ๓. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ	๓๐ นาที	๑ ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	วิธีการทำข้าวหมากสมุนไพร	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิธีการและขั้นตอนการการทำข้าวหมากสมุนไพร๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและฝึก ปฏิบัติได้	๑. นำข้าวเหนียวมาล้างน้ำให้สะอาด แช่น้ำใบเตยไว้ ๓ - ๑๒ ชั่วโมง ๒. นำไปนึ่งให้สุก แต่อย่าให้นานเกินไปนำข้าวที่นึ่งเสร็จแล้วเกลี่ยในภาชนะรอให้เย็น ๓. เมื่อข้าวเย็นแล้วล้างด้วยน้ำให้หมดเมือก หลังจากนั้นทำให้สะอาดน้ำ ๔. โรยลูกแป้งข้าวหมากบดละเอียดลงไป (๐.๑-๐.๒ % ของข้าวเหนียวนึ่ง) ๕. คลุกเคล้าให้ผสมกันดีบรรจุใส่ภาชนะ (การบรรจุอย่าให้แน่นมากเกินไป) ๖. ทำการหมัก ๒-๓ วัน เมล็ดข้าวจะนุ่ม และมีน้ำซึมออกมา	- วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับความรู้ความ เข้าใจเกี่ยวกับการ การทำข้าวหมากสมุนไพร - ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ		๓ ชั่วโมง
๔	ข้อควรคำนึงสำหรับการทำข้าวหมากสมุนไพร	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอายุการ เก็บเกี่ยว ราคาผลผลิต และฤดูปลูก	- อายุการเก็บเกี่ยว - ราคาผลผลิต - ฤดูปลูก	- วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับข้อควรคำนึง สำหรับการ ทำข้าวหมากสมุนไพรในเชิงการค้า	๓๐ นาที	

สื่อการเรียนรู้

๑. วิทยากร/แหล่งเรียนรู้ /บุคคลผู้รู้
๒. ภาพประกอบการเรียนการสอนวิธี “การทำข้าวหมากสมุนไพร”
๓. แหล่งฝึกปฏิบัติจริง

การวัดผลประเมินผล

๑. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การรับรู้/การมีส่วนร่วม
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ