หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำข้าวฮางงอก จำนวน ๔๐ ชั่วโมง กลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ จังหวัดมหาสารคาม

ความเป็นมา

ข้าวฮาง คือผลผลิตข้าวแปรรูปอย่างหนึ่งมีลักษณะทั่วไปคล้ายข้าวกล้อง เป็นข้าวที่ผ่านการสีแต่ไม่ ขัดขาว แตกต่างกันที่ข้าวฮางผ่านการแช่น้ำและนึ่งสุกในขณะที่เป็นข้าวเปลือก จากนั้นนำไปตากให้แห้งแล้วสีเป็นข้าวสาร แป้งข้าวฮางจึงเป็นแป้งสุก ข้าวฮางเป็นผลผลิตที่เกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวไทยอีสานโบราณผสมผสานกับนวัตกรรม สามารถปรับปรุง

ในปัจจุบันได้ในหลายประเด็น เช่น สามารถนำข้าวมาผลิตเป็นข้าวฮางได้ทุกสายพันธุ์ ขบวนการผลิตโดยนำเครื่องมือ อุปกรณ์สมัยใหม่เข้ามาทดแทนเครื่องมือและขั้นตอนดั้งเดิมได้เพื่อเพิ่ม ผลผลิตทั้งปริมาณและคุณภาพ สามารถเก็บรักษาได้ยาวนานขึ้นด้วยการบรรจุแบบสุญญากาศ ข้าวฮางในปัจจุบันได้รับการพัฒนาให้มีผลิตภัณฑ์หลากหลายชนิดเช่นข้าวฮาง ข้าวฮางงอก ข้าวฮาง ไรซ์เบอรี่ ข้าวฮางอินทรีย์ ข้าวฮางมะลิแดง แป้งข้าวฮาง โจ๊กข้าวฮางกึ่งสำเร็จรูป เครื่องดื่มน้ำข้าวฮางแบบชง ขนมปังข้าวฮาง และข้าวฮางหุงสุกพร้อมบริโภค แช่แข็งเป็นต้น

ข้าวฮางเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางอาหารมากกว่าข้าวสารทั่วไป กล่าวคือมีสารกาบาสูงช่วยในการ ลดความดันโลหิต ช่วยรักษาโรคอ้วน เบาหวาน โรคหัวใจ ไขข้ออักเสบ' โรคไตและยังสามารถบำรุงรักษาระบบประสาทส่วนกลางและรักษาสมดุลในสมองมีวิตามินบี ๑ วิตามินบี ๒ วิตามินอี สูงกว่าข้าวสารและข้าวกล้อง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดมหาสารคาม จึงได้ดำเนินการจัดทำหลักสูตรการทำข้าวฮางงอกขึ้น เพื่อให้ประชาชนที่สนใจ ได้นำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพรวมทั้งส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์ในการคิดค้นพัฒนาลักษณะ รูปแบบของการดัดแปลงผลิตภัณฑ์จากข้าวได้หลากหลาย สร้างมูลค่าเพิ่ม ตอบสนองความต้องการของ ลูกค้าอีกทั้งเน้นให้ผู้เรียนได้มีความรู้เรื่องการประกอบอาชีพและการจัดการอาชีพอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม

หลักการของหลักสูตร

๑.เป็นหลักสูตรที่ตอบสนองความต้องการเรียนรู้ของประชาชนในเรื่องการทำข้าวฮางงอกเพื่อการประกอบอาชีพ

๒.เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนเกิดความรู้
ความเข้าใจ และทักษะการทำข้าวฮางงอกโดยใช้ ความคิดสร้างสรรค์ และศิลปะการดัดแปลงตามสภาพที่ต้องการบริโภคและเหมาะสม ตามความต้องการ ของลูกค้าในการประกอบอาชีพ

๓. มุ่งให้ผู้เรียนประกอบอาชีพได้จริงหลังจบหลักสูตร

๔.ส่งเสริมผู้เรียนหลักสูตรสามารถนำความรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

พุทธศักราช ๒๕๕๑

จุดหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจการทำข้าวฮางงอก และผลิตภัณฑ์จากข้าวฮางงอก

๒. เพื่อให้ผู้เรียนนำข้าวฮางงอกมาผลิตแปรรูปได้

๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีนิสัยรักการทำงานและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

๔.เพื่อให้ผู้เรียนมีความภาคภูมิใจในภูมิปัญญาและความสามารถของบุคคล

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑.ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒.ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

๓.ผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ

๔.ผู้มีพื้นฐานความรู้ด้านการทำข้าวฮาง,ข้าวกล้อง

ระยะเวลา

จำนวน ๔๐ ชั่วโมง

-ภาคทฤษฎี จำนวน ๑๐ ชั่วโมง

-ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร และรายละเอียดของโดรงสร้างหลักสูตร การทำข้าวฮางงอก

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหาเรียนรู้	กระบวนการ	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ความเป็นมาของข้าวฮางงอกและลักษณะของข้าวฮางงอก ๒.วัสดุ อุปกรณ์และส่วนผสมที่ใช้ในการทำข้าวฮางงอกและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวฮางงอก	๑. บอกความเป็นมาของข้าวฮางงอกได้ ๒.บอกลักษณะของข้าวฮางงอกได้ ๓.สามารถบอกวัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมที่ใช้ในการทำข้าวฮางงอกและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวฮางงอกได้	๑.ความเป็นมาของข้าวฮางงอก ๒.ลักษณะของข้าวฮางงอก ๓.วัสดุ อุปกรณ์และส่วนผสมที่ ใช้ในการทำข้าวฮางงอกและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวฮางงอก	๑.ศึกษาความเป็นมาของข้าวฮางงอก ๒.อภิปรายเกี่ยวกับลักษณะของข้าวฮางงอก ๓.บอกและอธิบายชื่อวัสดุ อุปกรณ์และส่วนผสมที่ใช้ในการทำข้าวฮางงอก และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวฮางงอก	๘	๖
๑.ศึกษาความเป็นมาของข้าวฮางงอก ๒.อภิปรายเกี่ยวกับลักษณะของ ข้าวฮางงอก ๓.บอกและอธิบายชื่อวัสดุอุปกรณ์ และส่วนผสมที่ใช้ในการทำข้าวฮางง อก และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวฮางงอก	๑.บอกวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำข้าวฮางงอกและผลิตภัณฑ์จากข้าวฮางงอกได้ ๒.บอกประโยชน์ของข้าวฮางงอกได้ ๓.เลือกวัสดุมาใช้เป็นส่วนผสมของผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวฮางงอกได้	๑.วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำข้าวฮางงอกและผลิตภัณฑ์จาก ข้าวฮางงอก ๒.ประโยชน์ของข้าวฮางงอก ๓.วิธีการนำข้าวฮางงอกมาใช้เป็นส่วนผสมของผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวฮางงอก	๑.ศึกษาและสำรวจพืชชนิดของข้าวใน ท้องถิ่น ๒.ศึกษาและบอกประโยชน์ของข้าวฮางงอก ๓.ศึกษาวิธีการนำข้าวมาผลิตเป็นผลิตเป็นข้าวฮางงอกและมาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวฮางงอก	๒	๖

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหาเรียนรู้	กระบวนการ	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ขั้นตอนในการทำข้าวฮางงอกและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวฮางงอก	๑.อธิบายขั้นตอนทำข้าวฮางงอกและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวฮางงอกได้ ๒.สามารถทำข้าวฮางงอกและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวฮางงอกได้ ๓.มีความภาคภูมิใจในผลงานของตนเอง	๑.การทำข้าวฮางงอกและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวฮางงอก ๒.การแสดงผลงานของตนเอง	๑.ศึกษาขั้นตอนทำข้าวฮางงอกและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวฮางงอก ๒.ลงมือปฏิบัติตามขั้นตอนการทำข้าว ฮางงอกและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวฮางงอก ๓.นำผลงานมาจัดแสดง	๒	๑๖
				๑๒	๒๘