

หลักสูตรการทำไถ่ไต้ไต้ จำนวน ๕ ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอศีขรภูมิ

.....

**๑. ความเป็นมา**

ไถ่ไต้ไต้เป็นการประยุกต์หลักวิทยาศาสตร์พื้นฐานเข้ากับภูมิปัญญาท้องถิ่นในการประกอบอาหาร โดยใช้หลักการที่เรียกว่า “Reflux distillation” หรือแปลตรงตัวได้ว่า การกลั่นแบบไหลย้อน ซึ่งใช้ในการสกัดน้ำมันหอมระเหย และด้วยวิธีการนี้ ไอน้ำจากอาหารจะระเหยมารวมกันที่หม้อเย็นด้านบนและสกัดกลั่นและรสชาติให้อยู่ภายในหม้อเคี้ยว

ไถ่ไต้ไต้ คือ เมนูอาหารพื้นบ้านทางภาคอีสานสุดแซบที่ใคร ๆ ได้ชิมก็ต้องร้องขอข้าวเพิ่มกันกับเมนูไถ่ไต้ไต้ที่สร้างสรรค์มาจากวิถีชาวบ้าน มาพร้อมด้วยวิธีการทำอาหารที่แปลกแตกต่างจากทั่วไป ทำให้หอมเครื่องเทศและได้ไถ่ไต้ไต้ที่นุ่มลิ้นน่ารับประทาน

**๒. หลักการของหลักสูตร**

๑. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้เรียนมีการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจตลอดจนเกิดทักษะด้านอาชีพแก่ประชาชน ผู้สนใจ ในการประกอบอาชีพที่ทำอยู่แล้วให้มีการพัฒนาและปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้น

๒. เป็นหลักสูตรที่มีเนื้อหาสาระจบในตัวผู้เรียนสามารถเรียนรู้ได้เองและฝึกปฏิบัติให้มากขึ้นเพื่อความชำนาญ

๓. ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนไปเทียบโอนหน่วยการเรียนรู้และสามารถเลือกเป็นวิชาเลือกในการเรียนการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ได้

**๓. จุดประสงค์**

๑. มีความรู้ความเข้าใจและเกิดทักษะในการประกอบอาชีพ
๒. สร้างอาชีพชีพการทำไถ่ไต้ไต้ ให้มั่นคงเพิ่มรายได้ที่ยั่งยืน
๓. มีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ

**๔. กลุ่มเป้าหมาย**

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๓. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการเปลี่ยนอาชีพ

**๕. ระยะเวลา**

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี	๑ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	๔ ชั่วโมง

## ๖. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เนื้อหา	เวลาเรียน (ชั่วโมง)			หมายเหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม	
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพ				
	๑.๑ ความรู้พื้นฐาน - การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ ๑.๒ ประโยชน์และคุณค่า - ประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจ - คุณค่าของสารอาหาร - ประโยชน์ของการแปรรูปอาหาร	๑	-	๑	
๒	ทักษะในงานอาชีพหรือทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำไก่ต้มน้ำ				
	๒.๑ วิธีการทำไก่ต้มน้ำ				
	๒.๒.๑ การทำการทำไก่ต้มน้ำ - วัสดุและอุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำ ๒.๒.๒ การจัดการและการจำหน่าย - การจัดการ - การเลือกทำเล - การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	-	๔	๔	
	รวม	๑	๔	๕	

## ๗. การจัดการกระบวนการเรียนรู้

๑. เรียนรู้ด้วยตนเองจากสื่อและแหล่งเรียนรู้ในท้องถิ่น/วิทยาการ
๒. เรียนรู้ด้วยการแลกเปลี่ยนจากกระบวนการกลุ่ม/เพื่อน
๓. เรียนรู้ด้วยการถ่ายทอดความรู้และชมการสาธิต จากวิทยาการ ครูภูมิปัญญาและสถาน

ประกอบการ

๔. เรียนรู้ด้วยการสังเกต สอบถามสัมภาษณ์และศึกษาดูงาน
๕. เรียนรู้ด้วยการลงมือฝึกปฏิบัติ

## ๘. สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสาร
  - ๑.๑ เอกสารประกอบการเรียนรู้
  - ๑.๒ ใบงาน
  - ๑.๓ ใบความรู้
๒. วิทยาการแหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญา
๓. แหล่งฝึกปฏิบัติจริง

#### ๙. การวัดและประเมินผล

การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และจากการปฏิบัติระหว่างเรียน โดยการใช้แบบทดสอบ สังเกต พฤติกรรมการมีส่วนร่วม การปฏิบัติ การซักถาม และบันทึกผลการเรียนรู้

#### ๑๐. การจบหลักสูตร

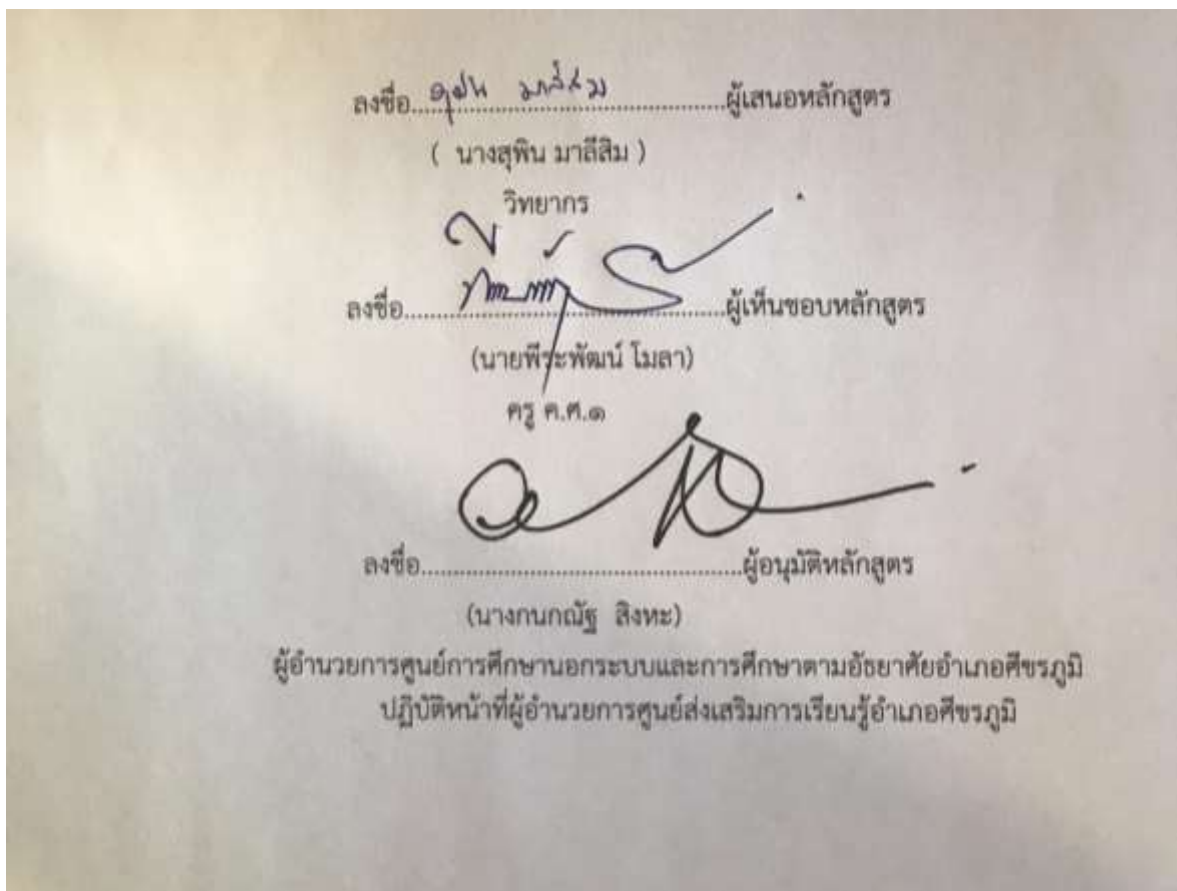
๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงาน/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ

#### ๑๑. เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการสมัคร
๒. เอกสารการลงทะเบียนเรียน
๓. หลักฐานการประเมินผลระหว่างเรียน
๔. บันทึกขออนุมัติจบหลักสูตร
๕. วุฒิบัตร
๖. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

#### ๑๒. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำไถ่ได้น้ำ สามารถนำความรู้และประสบการณ์ ไปเทียบโอนผลการเรียนรู้ กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น



## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ .....

หลักสูตร วิชาการทำข้าวต้มมัด จำนวน ๕ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง)

วันที่ .....

เวลาเรียน ๐๙.๐๐ – ๑๕.๐๐ น.

สถานที่จัดการเรียน .....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
			เรียนวันละ ๕ ชั่วโมง
	๐๙.๐๐-๑๐.๐๐ น.	๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ ๑.๑ ความรู้พื้นฐาน - การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ ๑.๒ ประโยชน์และคุณค่า - ประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจ - คุณค่าของสารอาหารจากการทำข้าวต้มมัด - ประโยชน์ของการแปรรูปอาหาร - ทักษะในงานอาชีพหรือทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มมัด	ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
	๑๐.๐๐-๑๕.๐๐ น.	๒.วิธีการทำข้าวต้มมัด ๒.๑ การทำข้าวต้มมัด - วัสดุและอุปกรณ์ - ขั้นตอนการทำ ๒.๒ การจัดการและการจำหน่าย - การจัดการ - การเลือกทำเล - การจำหน่าย - คุณธรรมในการประกอบอาชีพ	ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยาการ

( )

วันที่...../...../.....