

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง  
หลักสูตรการทำข้าวต้มมัด จำนวน ๖ ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์

### ความเป็นมา

การเปลี่ยนแปลงของโลกและเทคโนโลยีมีผลกระทบต่อวิถีชีวิตของคนในปัจจุบัน การผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นของไทยกับภูมิปัญญาที่มาจากตะวันตกจึงเป็นสิ่งที่เราไม่อาจหลีกเลี่ยงได้ ภูมิปัญญาสมัยใหม่เข้ามาในการพัฒนาประเทศและผลผลิตทำให้ชุมชน ประสบปัญหาในการดำรงชีวิต เพราะอาจรับแนวปฏิบัติใหม่ ๆ เข้ามา ดังนั้นจึงต้องรับมาอย่างมีสติ และต้องรักษาภูมิปัญญาพื้นบ้านที่มีคุณค่าเอาไว้ ภูมิปัญญาพื้นบ้านของไทยเกิดจากการสร้างสมความรู้มาเป็นเวลานานร้อยปีเพื่อแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในท้องถิ่น ดังนั้นจึงถึงเวลาแล้วที่จะต้องหันกลับมาพิจารณาว่า ภูมิปัญญาพื้นบ้าน เป็นสิ่งมีคุณค่าต่อวิถีชีวิตของเราในปัจจุบัน การดำรงชีวิตประจำวันและความเป็นอยู่ในปัจจุบันนี้ ข้าวต้มมัดเป็นขนมชนิดหนึ่งที่คนสมัยก่อนนิยมที่จะทำและนำมารับประทานและนิยมทำในงานบุญต่าง ๆ แต่ปัจจุบันไม่ค่อยมีใครทำ ส่วนใหญ่ก็จะซื้อกับข้าวถุง ทำบุญกัน เพราะข้าวต้มมัดต้องใช้เวลาในการทำ จึงไม่มีใครทำ การซื้อกับข้าวถุงนั้น ง่ายและสะดวกมากกว่า ข้าวต้มมัดเป็นหนึ่งในขนมไทย ที่น้อยคนนักจะบอกว่าไม่รู้จัก เนื่องจากเป็นขนมที่มีประโยชน์ และมีคุณค่าทางอาหาร สามารถหาวัตถุดิบในการทำได้ง่ายในท้องถิ่น นอกจากนี้ยังเป็นขนมที่นำข้าวซึ่งเป็นอาหารหลักของคนไทยนำมาประยุกต์ ประดุงแต่งเป็นขนมหวาน จึงถือได้ว่า “ข้าวต้มมัด” เป็นหนึ่งในภูมิปัญญาท้องถิ่นของบรรพบุรุษไทย “ข้าวต้มมัด” มีชื่อเรียกแตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น อาทิ ทางภาคเหนือจะเรียกว่า “ข้าวต้มมัด” ทางภาคกลางเรียกว่า “ข้าวต้มมัด” เรียกตามรูปลักษณะที่มีห่อและมัดเป็นกลีบโดยใช้ใบตองและเชือกกล้วย ส่วนทางภาคใต้โดยเฉพาะนครศรีธรรมราชจะเรียกว่า “เหนียวห่อกล้วย” จะเห็นว่าแต่ละท้องถิ่นมีการทำข้าวต้มมัดเพื่อเป็นการอนุรักษ์การทำข้าวต้มมัดไว้

จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำข้าวต้มมัด ให้แก่ประชาชนและผู้สนใจ เพื่อเป็นการพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนในพื้นที่ และสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปพัฒนาอาชีพในชุมชนอย่างหลากหลาย และมีรายได้มากยิ่งขึ้น

### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้เรียนมีการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ ตลอดจนเกิดทักษะด้านอาชีพแก่ประชาชน ผู้สนใจ ในการประกอบอาชีพที่ทำอยู่แล้วให้มีการพัฒนาและปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้น
๒. เป็นหลักสูตรที่มีเนื้อหาสาระจบในตัว ผู้เรียนสามารถเรียนรู้ได้เองและฝึกปฏิบัติให้มากขึ้นเพื่อความชำนาญ
๓. การจัดการเรียนรู้นุ่งเน้นการอบรมเพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมายผู้ไม่มีอาชีพหรือผู้ที่มีอาชีพแล้ว และต้องการพัฒนาอาชีพของตนเองให้มีความมั่นคง ให้มีความพร้อมที่จะทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

### จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำข้าวต้มมัดได้
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้สร้างอาชีพ เพื่อสร้างรายได้เสริมให้แก่ครอบครัวได้

## เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความต้องการพัฒนาความรู้ ความสามารถทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการเพิ่มรายได้ ตลอดจนกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐ อาทิ กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และกลุ่มวัยแรงงาน

## ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง แบ่งเป็น

๑. ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

๒. ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำข้าวต้มมัด	๑. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำข้าวต้มมัด	๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มมัด ๒. บอกความเป็นมาในการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มมัด ๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มมัด	วิทยากรอธิบายให้ความรู้เรื่อง - ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มมัด - ความเป็นมาในการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มมัด - บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มมัด	๑	
๒	การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การเลือกวัตถุดิบ และส่วนผสม ในการทำข้าวต้มมัด	๒. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้ความเข้าใจในการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การเลือกวัตถุดิบและส่วนผสม ในการทำข้าวต้มมัด	๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ๒. การเลือกวัตถุดิบและส่วนผสมในการทำข้าวต้มมัด <u>วัตถุดิบ</u> - ข้าวเหนียว - กะทิ - เกลือ - น้ำตาลทราย - ถั่วดำ - ใบเตย - กลัวย่น้ำว่า	วิทยากรอธิบายและสาธิตให้ความรู้เรื่อง - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำข้าวต้มมัด - การเลือกวัตถุดิบและส่วนผสมในการทำข้าวต้มมัด	๓๐	๑ ชม. ๓๐ นาที
๓	ขั้นตอนการทำข้าวต้มมัด	๓. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้ความเข้าใจการทำข้าวต้มมัด ฝึกปฏิบัติการทำข้าวต้มมัด	๑. วิธีการทำข้าวต้มมัด ๒. ฝึกปฏิบัติการทำข้าวต้มมัด	วิทยากรอธิบายและสาธิต - วิธีการทำข้าวต้มมัด - ฝึกปฏิบัติการทำข้าวต้มมัด		๒

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔	การออกแบบบรรจุภัณฑ์	๔. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจวิธีการออกแบบบรรจุภัณฑ์	๑. วิธีการออกแบบการเลือกบรรจุภัณฑ์การทำข้าวต้มมัด	วิทยากรอธิบายให้ความรู้เรื่อง การเลือกบรรจุภัณฑ์การทำข้าวต้มมัดและฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที	๓๐ นาที
<b>รวม</b>					<b>๒</b>	<b>๔</b>

### สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการบรรยาย และ ปฏิบัติ
๒. สื่อ Youtube
๓. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน
๔. วิทยากร/ภูมิปัญญา

### การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการฝึกปฏิบัติและได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพ สามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตรตามเกณฑ์
๓. การประเมินความพึงพอใจ

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

### คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

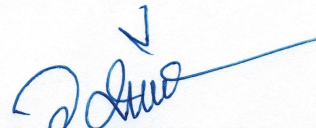
- |                             |                                      |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| ๑. นางวิไลรัตน์ มีมงคล      | ตำแหน่ง ครูชำนาญการพิเศษ             |
| ๒. นางสาวณัฐพร ครองสุข      | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล                 |
| ๓. นางอนันตญา สุขดี         | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล                 |
| ๔. นายเอกวัฒน์ ปัตถามา      | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล                 |
| ๕. นางสาวทิตติยา สวยรูป     | ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล                 |
| ๖. นางสาวกมลพร กมลพัฒนานนท์ | ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่เทคโนโลยีสารสนเทศ |

### คณะกรรมการพิจารณากลับกรองหลักสูตร


๑. นางทองสุข ทรงศรี

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ.๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔ (ข้อ ๙) การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร  
(นางวิไลรัตน์ มีมงคล)  
ครูชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นายสมพงษ์ สมทิพย์)  
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นายพิเชษฐ์ ดียิ่ง)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเมืองสุรินทร์  
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรการทำข้าวต้มมัด จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน..... น.

สถานที่จัด.....

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มมัด ๒. บอกความเป็นมาในการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มมัด ๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มมัด ๔. การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ๕. การเลือกวัตถุดิบและส่วนผสมในการทำข้าวต้มมัด <u>วัตถุดิบ</u> - ข้าวเหนียว - กะทิ - เกลือ - น้ำตาลทราย - ถั่วดำ - ใบเตย - กล้วยน้ำว้า	วิทยาการอธิบาย ให้ความรู้เรื่อง - ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มมัด - ความเป็นมาในการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มมัด - บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มมัด วิทยาการอธิบายและสาธิตให้ ความรู้เรื่อง - การเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำข้าวต้มมัด - การเลือกวัตถุดิบและส่วนผสมในการทำข้าวต้มมัด	เรียนวันละ ๓ ชม. - ทฤษฎี ๑ ชม. ๓๐ นาที - ปฏิบัติ ๑ ชม. ๓๐ นาที
วันที่..... เวลา.....	๑. วิธีการทำข้าวต้มมัด ๒. ฝึกปฏิบัติการทำข้าวต้มมัด ๓. วิธีการออกแบบการเลือกบรรจุภัณฑ์การทำข้าวต้มมัด	วิทยาการอธิบายและสาธิต - วิธีการทำข้าวต้มมัด - ฝึกปฏิบัติการทำข้าวต้มมัด วิทยาการอธิบาย ให้ความรู้เรื่อง การเลือกบรรจุภัณฑ์การทำข้าวต้มมัด และฝึกปฏิบัติ	เรียนวันละ ๓ ชม. - ทฤษฎี ๓๐ นาที - ปฏิบัติ ๒ ชม. ๓๐ นาที

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล/ครู ศรช.

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

วันที่...../...../.....

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

แบบประเมินความรู้การศึกษาต่อเนื่อง  
หลักสูตรการทำข้าวต้มมัด จำนวน ๖ ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์



ชื่อ-สกุล..... ระดับการศึกษา..... อายุ..... อาชีพ.....

คำชี้แจง ให้ผู้เรียนตอบคำถาม ซึ่งมีทั้งหมด ๔ ข้อ ข้อละ ๕ คะแนน รวม ๒๐ คะแนน

๑. บอกแหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับการทำข้าวต้มมัด ในจังหวัดสุรินทร์ อย่างน้อย ๕ ชื่อ (๕ คะแนน)

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

๒. บอกวัตถุดิบที่ใช้ในการทำข้าวต้มมัด (๕ คะแนน)

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

๓. อธิบายขั้นตอนการทำข้าวต้มมัด (๕ คะแนน)


.....  
.....  
.....  
.....  
.....

๔. บอกบรรจุภัณฑ์ที่นำมาใส่ข้าวต้มมัดเพื่อให้สวยงาม อย่างน้อย ๕ ชื่อ (๕ คะแนน)

.....  
.....  
.....  
.....  
.....



**เฉลย แบบประเมินความรู้การศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรการทำข้าวต้มมัด จำนวน ๖ ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองสุรินทร์**



๑. บอกแหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับการทำข้าวต้มมัด ในจังหวัดสุรินทร์ อย่างน้อย ๕ ชื่อ
- ๑) นางสาวราตรี ผ่องศรี บ้านแสนสุข หมู่ที่ ๙ ตำบลแสงพันธ์ อำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์
  - ๒) คุณแม่เยื่อน สุบินนาม บ้านดารอด ตำบลสวาย อำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์ โทร ๐๘๑-๔๐๕๓๕๗๓
  - ๓) คุณปาน พรหมมา ร้านค้าตลาดชุมชนป่าสนสองใบ ต.ทับทัน อ.สังขะ จ.สุรินทร์ โทร ๐๘๕-๒๐๔๖๒๗๕
  - ๔) ร้านตั้งเจริญ ถ.ธนสาร แอวสถานีรถไฟสุรินทร์ หน้าร้านเรื่องทองการไฟฟ้าตึกกาแฟเจ้าตึก
  - ๕) คุณยายบัวลี สุขกลาง บ้านเลขที่ ๙๒ บ้านขยอม่น้ำ หมู่ ๒ ต.กระเบื้อง อ.ชุมพลบุรี จ.สุรินทร์
๒. บอกวัตถุดิบที่ใช้ในการทำข้าวต้มมัด
- |               |                |
|---------------|----------------|
| ๑) ข้าวเหนียว | ๕) ถั่วดำ      |
| ๒) กะทิ       | ๖) ใบเตย       |
| ๓) เกลือ      | ๗) กล้วยน้ำว่า |
| ๔) น้ำตาลทราย |                |
๓. อธิบายขั้นตอนการทำข้าวต้มมัด
- ๑) นำหม้อขึ้นตั้งไฟเบา ๆ นำกะทิเทใส่ ตามด้วยใบเตยตบท้าย รอจนน้ำกะทิเดือด ก็นำข้าวเหนียวลงไปผัดจนข้าวเกือบสุก (เคล็ดลับคืออย่าผัดจนน้ำแห้งเหลือน้ำไว้พอนิดหน่อย)
  - ๒) นำน้ำตาลทรายใส่ลงไปกะพอประมาณ ตามด้วยใส่เกลือลงไปด้วยเล็กน้อย ผัดต่อให้น้ำตาลทรายกับเกลือละลายเข้ากัน แล้วพักไว้ก่อน
  - ๓) นำกล้วยปอกเปลือก แล้วผ่าครึ่ง หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ หรือชิ้นใหญ่ตามใจชอบ
  - ๔) นำใบตองมาตัดเป็น ๒ แผ่น เอาใบตองแผ่นแรกมาใส่ข้าวเหนียว ๑ ช้อน แล้วตามด้วยกล้วย ๑ ชิ้น เสร็จแล้วก็นำถั่วดำ ๓-๔ เม็ดโรยลงบนข้าวเหนียว
  - ๕) นำใบตองแผ่นที่ ๒ มาประกบกับแผ่นแรกและห่อรวมกันให้แน่น แล้วใช้เชือกกล้วยนำมามัดให้แน่นทั้งหมด ๒ ที่บริเวณกึ่งกลาง
  - ๖) ใช้เวลานึ่งประมาณ ๓๐ นาที นึ่งจนสีของใบตองเปลี่ยนเป็นสีออกน้ำตาลนิด ๆ ก็เป็นอันเสร็จ
๔. บอกบรรจุภัณฑ์ที่นำมาใส่ข้าวต้มมัด อย่างน้อย ๕ ชื่อ
- |                           |                                |
|---------------------------|--------------------------------|
| ๑) ตะกร้าร้อยสานใบมะพร้าว | ๖) ตะกร้าสานไม้ไผ่             |
| ๒) กระถางใบตอง            | ๗) ใส่ถุงพลาสติกห่อด้วยริบบิ้น |
| ๓) รองด้วยใบบัว           | ๘) ใส่ถาด                      |
| ๔) ใส่กล่องกาบหมาก        | ๙) กระถางจากใบเตย              |
| ๕) ตะกร้าหวาย             | ๑๐) ชั้นโตก                    |