



## หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ



การทำข้าวสามสหาย

กลุ่มอาชีพ คหกรรม

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองหนองคาย

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดหนองคาย

## วิชา การทำข้าวสามสหาย

### หลักสูตร 5 ชั่วโมง กลุ่มอาชีพ คหกรรม

#### ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองหนองคาย จังหวัดหนองคาย

##### ความเป็นมา

ข้าวเหนียวมูน ส่วนใหญ่จะเลือกใช้ข้าวเหนียวเขี้ยวงู เนื่องจากมีเม็ดเล็กเรียวยาว เวลาเอามาหุงจนสุก จะเกาะตัวเหนียว ไม่เละ มีความนุ่มนาน แต่เนื่องจากมีราคาสูง ดังนั้นถ้าต้องการประหยัดงบก็สามารถใช้ข้าวเหนียวพันธุ์อื่น ๆ ได้เช่นกัน ข้าวเหนียวมูนนอกจากกินกับมะม่วงสุก เป็นข้าวเหนียวมะม่วงแล้ว ยังนำมาทำข้าวเหนียวน้ำกะทิทุเรียน ข้าวเหนียวมูนหน้าต่าง ๆ ข้าวเหนียวขุ่น ข้าวต้มมัด ข้าวเหนียวปิ้ง ข้าวเหนียวถั่วดำ ท็อปปิ้งไอศกรีม เป็นต้น

ข้าวเหนียวมูน เป็นขนมไทยภาคกลาง คนส่วนใหญ่จะทำมาจากข้าวเจ้า ข้าวเหนียวมูนเป็นอาหารที่คนไทยนิยมรับประทานกันมานานแล้ว แต่จะอย่างไรให้ข้าวเหนียวมูนนั้นมีรสชาติอร่อย จะมีเทคนิคการทำที่แตกต่างกันไป หากหัวใจสำคัญของการทำข้าวเหนียวมูน คือ ต้องมีรสชาติเข้มข้นทั้งหวาน มัน และหอม และเมื่อนำสีจากธรรมชาติมาผสมเข้ากับข้าวเหนียวมูน ก็จะทำให้หน้าตาของข้าวเหนียวมูนให้น่ารับประทานยิ่งขึ้น

นโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน เพื่อให้คนไทยได้รับโอกาสการศึกษาและการเรียนรู้ตลอดชีวิต อย่างมีคุณภาพ สามารถดำรงชีวิตที่เหมาะสมกับช่วงวัยให้กับกลุ่มเป้าหมาย ภายใต้ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนา และเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนสู่ “วิสาหกิจชุมชน” ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ขาย เป็น ส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชนและความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่ม สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้

##### หลักการ

ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลเวียงคุก จึงเห็นควรจัดทำโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน รูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร 5 ชั่วโมง วิชาการทำข้าวสามสหาย เพื่อสร้างอาชีพให้กับประชาชนในพื้นที่ที่รับผิดชอบให้มีรายได้อีกหนึ่งช่องทาง อยู่ดีกินดี มีความมั่นคงในชีวิต จึงได้จัดทำโครงการนี้ขึ้น

##### จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถจัดการความรู้ นำไปสู่การสร้างงาน สร้างอาชีพได้เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถมีงานทำ มีรายได้ และมีการประกอบการอาชีพที่มั่นคง เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข

##### กลุ่มเป้าหมาย

เชิงปริมาณ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการ จำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการ ได้รับการส่งเสริมการเรียนรู้การสร้างงาน สร้างอาชีพ เพื่อให้มีงานทำ และมีรายได้ที่มั่นคง

ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

การทำอาหารขนม หลักสูตรการทำข้าวสามสหาย จำนวน 5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความเป็นมาของการทำข้าวสามสหาย	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำข้าวสามสหายและความต้องการของตลาด	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ - ความเป็นมา - ด้านโภชนาการอาหาร	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	-
2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์	2.มีความรู้ ความเข้าใจในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำข้าวสามสหายได้	2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - การเลือกวัตถุดิบ -การเตรียมอุปกรณ์	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	-
3.ขั้นตอนการทำข้าวสามสหาย	3.มีความรู้และมีทักษะสามารถทำข้าวสามสหาย และนำไปประกอบอาชีพได้	3.ขั้นตอนการทำ - การทำข้าวสามสหาย	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	2
4.การบรรจุภัณฑ์	4.มีความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ข้าวสามสหาย	4.วิธีการบรรจุภัณฑ์ - การบรรจุข้าวสามสหาย - การออกแบบบรรจุภัณฑ์	- แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	1
5.สรุป อภิปราย	1. สรุป อภิปราย 2. ประเมินความรู้ความเข้าใจ 3. ชักถาม ตอบข้อสงสัย	-	- แลกเปลี่ยนเรียนรู้	-	1

## สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้/สื่ออิเล็กทรอนิกส์
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

## การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ ตามที่กำหนด  
ความสำเร็จของการปฏิบัติ

## การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำน้ำพริกไก่กรอบ ได้

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ / เขต
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

## การเทียบโอน

-