

หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพ
เพื่อการมีงานทำ

กลุ่มพาณิชยกรรมและการบริการ
หลักสูตร 5 ชั่วโมง
การแปรรูปอาหาร
หลักสูตรการทำข้าวเหนียวสมุนไพร

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดหนองคาย
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองหนองคาย
กรมส่งเสริมการเรียนรู้

หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมหลักสูตร การศึกษาแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น ในรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร 5 ชั่วโมง วิชา การแปรรูปอาหาร หลักสูตรการทำข้าวเหนียวสมุนไพร ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพบริบทและสภาพแวดล้อมของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องใน การพัฒนาหลักสูตรในครั้งนี้ ประกอบด้วยวิทยากรวิชาชีพ ครูศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบล เจ้าหน้าที่งาน การศึกษาต่อเนื่อง เป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหาร สถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวรดา กุลเสน)

ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวรุปรนา อินทร์มา)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอเมืองหนองคาย

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายเจริญ สอนคำหาญ)

ประธานกรรมการสถานศึกษา

วิชา การแปรรูปอาหาร หลักสูตรการทำข้าวเหนียวสมุนไพร
หลักสูตร 5 ชั่วโมง กลุ่มวิชา คหกรรม
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองหนองคาย จังหวัดหนองคาย



ความเป็นมา

ปลาร้าเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่อยู่คู่กับ คนภาคอีสานมาตั้งแต่จนถึงปัจจุบัน ข้าวเหนียวจึงเป็นอาหารที่มีความสัมพันธ์กับชาวอีสานมาช้านาน ซึ่งเป็นการใช้ภูมิ ปัญญาที่มีในท้องถิ่นในการถนอมอาหาร รวมทั้งสามารถแปรรูป เป็นอาหารได้หลาย อย่างรวมทั้งเป็นข้าวเหนียวสมุนไพร สภาพทั่วไปของ กลุ่มอยู่ในชุมชนมีแหล่งการทำนาข้าวในการทำมาหากิน ซึ่งเป็นแหล่งน้ำที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติที่มีปลาจำนวนมากและจุดเด่นของข้าวเหนียวมีรสชาติ ดี เมื่อมีข้าวเหนียวปริมาณเยอะชาวบ้านในชุมชน จึงแปรรูปอาหารโดยนำมาทำเป็นข้าวเหนียวสมุนไพร การแปรรูปจึงมีความสำคัญนำมาแปรรูปเป็นข้าวเหนียวสมุนไพร ซึ่งมีสมุนไพรที่ใช้เช่น ใบเตย ดอกอัญชัน ดอกเก๊กฮวย ตะไคร้หอม ปลูกเองในท้องถิ่นและเป็นพืชไร้สารพิษมาใช้ในการผลิต ทุกขั้นตอนทำอย่าง พิถีพิถัน ทำให้ได้ข้าวเหนียวสมุนไพรที่มีคุณภาพ รสชาติดี สะอาดปลอดภัยต่อผู้บริโภค ผลิตภัณฑ์เป็นอย่างอื่นขึ้น คือ ข้าวเหนียวสมุนไพรและ บรรจุใส่ถุงใส่ใบตองขายตามตลาดในชุมชน เป็นที่ต้องการของตลาด และเพื่อเป็นทางเลือกอีกทางในการส่งเสริมอาชีพของประชาชนในท้องถิ่นให้มีรายได้

หลักการของหลักสูตร

1. เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ศึกษาหาความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้
2. มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและเกิดทักษะในการประกอบอาชีพจากวิทยากรผู้สอน ผู้รู้แหล่งการเรียนรู้ และเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ
3. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความคิดและทักษะเพื่อการเข้าสู่อาชีพ การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ และคุณภาพชีวิตสอดคล้องกับความพร้อมความต้องการ ความถนัด ความสนใจ และวิถีชีวิตของตนเอง ท้องถิ่น และสังคม

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการการพัฒนาอาชีพระยะเวลา

ระยะเวลา

ทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง

ปฏิบัติ จำนวน 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความเป็นมาของการทำข้าวเหนียวสมุนไพร	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำข้าวเหนียวสมุนไพรและความต้องการของตลาด	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ - ความเป็นมาของข้าวเหนียวสมุนไพร - ข้าวเหนียวชนิดต่างๆ - ด้านโภชนาการอาหาร	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	-
2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์	2.มีความรู้ ความเข้าใจ ในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์การทำข้าวเหนียวสมุนไพรได้	2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ - การเลือกวัตถุดิบ -การเตรียมอุปกรณ์ทำข้าวเหนียวสมุนไพร	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	-
3.ขั้นตอนการทำข้าวเหนียวสมุนไพร	3.มีความรู้และมีทักษะสามารถทำข้าวเหนียวสมุนไพร และนำไปประกอบอาชีพได้	3.ขั้นตอนการทำ - การแช่ข้าว - การทำนึ่งข้าวเหนียว	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	2
4.การบรรจุภัณฑ์	4.มีความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์	4.วิธีการบรรจุภัณฑ์ - การบรรจุ - การออกแบบบรรจุภัณฑ์	- แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	1
5. สรุป อภิปราย	1. สรุป อภิปราย 2. สรุป ประเมิน ความรู้ 3. ชักถาม ตอบข้อสงสัย	-	- แลกเปลี่ยนเรียนรู้	1	-

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้ ขั้นตอนวิธีการทำปลาร้าสมุนไพร
2. วัสดุ ขั้นตอนการทำ
3. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ

การวัดผลประเมินผล

1. สังเกตการณ์ฝึกปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมาย
2. การสังเกตจากชิ้นงาน
3. ผลงานที่เสร็จสมบูรณ์
4. การนำเสนอผลงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรการศึกษาออกโดยสถานศึกษา

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

นางสาวรุปรนา อินทร์มา	ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอเมืองหนองคาย
นางปวีศา โยชน์สุวรรณ	บรรณารักษ์ชำนาญการพิเศษ
นายสมาน มงคลนำ	ครูชำนาญการ
นางพัฒน์นรี พานแก้วชูวงษ์	ครูผู้ช่วย
นางสายพิน ไกยราช	ครู อาสา ฯ
นางวรัทยา เหมะธูลิน	ครู อาสา ฯ
นางสุทธิดา มงคลนำ	ครู อาสา ฯ

ผู้รวบรวมข้อมูล

นายกันดา ภูเวียงแก้ว

ครูผู้สอนคนพิการ

จัดพิมพ์

นางสาววรรดา กุลเสน

ครู กศน.ตำบลหาดคำ

นายปิติพันธุ์ หารปรี

ครู กศน.ตำบลหาดคำ