

หลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมข้าวต้มมัดไส้เผือก , ขนมข้าวต้มมัดไส้หมู

จำนวน.....9.....ชั่วโมง

ความเป็นมา

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดราชบุรี โดย ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปากท่อ ได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมหวาน ที่ใกล้จะสูญหาย ข้าวต้มมัด เป็นขนมไทยโบราณที่ทำจากข้าวเหนียวมัดกับกะทิ สอดไส้กล้วยห่อ ใบตอง แล้วมัดคู่กัน โดยในอดีตใช้เป็นเสบียงในการเดินทาง และนิยมนำมาถวายพระในช่วงเทศกาลเข้าพรรษา และออกพรรษา ถือเป็นสัญลักษณ์แห่งการครองคู่ที่ยั่งยืน ซึ่งเป็นภูมิปัญญาที่เสี่ยงต่อการสูญหาย เป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องได้ และเริ่มนำมาประยุกต์ เปลี่ยนเป็นไส้ต่างๆ เช่น ไส้เผือก ไส้หมู ไส้ถั่วเหลืองกวน และอื่น ๆ ซึ่งจะให้ความสำคัญกับคุณค่าและประโยชน์ของวัตถุดิบต่าง ๆ อีกทั้งเป็นการส่งเสริมการเพิ่มมูลค่าในการประกอบอาชีพ จากการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์สำหรับตกแต่ง จัดเสิร์ฟ การคิดต้นทุนและช่องทางการจัดจำหน่าย ทำให้สามารถนำไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้ทั้งตนเองและชุมชนได้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการทำอาหารหวาน โดยใช้วัสดุในชุมชนมาใช้ให้เป็นประโยชน์ และประยุกต์ เน้นวัสดุอันมาประกอบการทำขนม เพื่อสร้างมูลค่าให้กับขนมข้าวต้มมัด
2. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้ทั้งตนเองและชุมชน

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและทักษะการทำอาหารว่างเพื่อสุขภาพ
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้ทั้งตนเองและชุมชน

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

วันที่ 27- 28 กุมภาพันธ์ 2569

6. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมข้าวต้มมัด ไส้เผือก และไส้หมู	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมข้าวต้มมัด ไส้เผือก และไส้หมู	1. บรรยายให้ความรู้ความสำคัญของการทำขนมข้าวต้มมัดไส้เผือกและไส้หมู 2. วิทยากรให้ความรู้ประโยชน์ของขนมข้าวต้มมัด ไส้เผือก และไส้หมู 3. สุนทนาลัยในการทำขนมข้าวต้มมัด ไส้เผือกและไส้หมู	1 ชั่วโมง	
2.	ทักษะการประกอบอาชีพ	1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำขนมข้าวต้มมัด ไส้เผือก และไส้หมู 3. มีความรู้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัตถุดิบในการทำขนมข้าวต้มมัด ไส้เผือกและไส้หมู 4. สามารถทำขนมข้าวต้มมัด ไส้เผือก และไส้หมู ได้	1. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำขนมข้าวต้มมัด ไส้เผือก และไส้หมู 2. ขั้นตอนการฝึกทักษะการทำขนมข้าวต้มมัด ไส้เผือก และไส้หมู - สัดส่วนของวัตถุดิบ - ขั้นตอนการทำ - เทคนิคการทำ - คุณค่าและประโยชน์ของวัตถุดิบ	1. บรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการใช้เครื่องมือในการทำขนมข้าวต้มมัด ไส้เผือก และไส้หมู 2. ขั้นตอนการฝึกทักษะการทำขนมข้าวต้มมัด ไส้เผือก และไส้หมู - สัดส่วนของวัตถุดิบ - ขั้นตอนการทำ - เทคนิคการทำ - คุณค่าและประโยชน์ของวัตถุดิบ	1 ชั่วโมง	6 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.	การบริหารจัดการ	มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับ การบริหารจัดการ - การตลาด - การประชาสัมพันธ์ - การทำบัญชี	การบริหารจัดการ - การตลาด - การประชาสัมพันธ์ - การทำบัญชี	วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับ - การตลาด - การประชาสัมพันธ์ - การทำบัญชี	1 ชั่วโมง	
รวม					3 ชั่วโมง	6 ชั่วโมง

7. สื่อการเรียนรู้

- อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ
- ชิ้นงาน (ของจริง)

8. การวัดผลประเมินผล

- แบบ กศ.ตน.7 (1)
- การตรวจสอบผลงาน (ชิ้นงาน)

9. เกณฑ์การจบหลักสูตร

- มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

.....