

**หลักสูตรการทำข้าวหมากเพื่อการค้า**  
**จำนวน 5 ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ**

**ความเป็นมา**

ขนมไทยหัตถกรรมความอร่อยที่แสดงออกถึงความอ่อนช้อยของความเป็นไทย ตั้งแต่ครั้งอดีตกาลที่ ก่อกำเนิดภูมิปัญญาไทยหลากหลายอย่างให้สืบสานต่อ ทั้งวิถีชีวิต ประเพณี วัฒนธรรมที่สามารถนำวัสดุที่มี อยู่ในท้องถิ่นมาปรุงแต่งเป็นของหวานได้มากมายหลายรูปแบบ จัดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่ง บอกว่าคนไทยมีลักษณะนิสัยอย่างไร เพราะขนมแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์ แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อน ความประณีตวิจิตรบรรจงในรูปลักษณ์ ตั้งแต่วัตถุดิบที่ใช้ วิธีการทำที่กลมกลืน ความพิถีพิถัน สีที่ให้ความ สวยงาม มีกลิ่นหอม แสดงให้เห็นว่าคนไทยเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะ แต่ในปัจจุบันความ เจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยีสามารถผลิตขนมออกมาในรูปแบบต่างๆมากมาย ความนิยมขนมของตามร้าน ซูเปอร์มาเก็ตทำให้ความสนใจในขนมไทยเริ่มลดน้อยลง ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตาม อรรถศาสตร์อำเภอกะสัง เห็นสมควรให้จัดทำโครงการอนุรักษ์ขนมไทยในวิถีประชาชน เพื่อสืบทอดและอนุรักษ์ ขนมไทยตามวัฒนธรรมประเพณีของไทยไว้ อีกทั้งยังส่งเสริมอาชีพในชุมชน พัฒนาคุณภาพชีวิตเพื่อจะได้อ มี การสร้างรายได้เพิ่มขึ้นและใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

**หลักการของหลักสูตร**

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการค้า กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ ของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและ ทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่า เทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้ เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตร การศึกษาขั้นพื้นฐาน

**จุดมุ่งหมาย**

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะในการทำขนมไทยเป็นอาชีพได้

**กลุ่มเป้าหมาย**

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน 3 ชั่วโมง

### การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร / ภูมิปัญญา
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้
- ฝึกปฏิบัติจริง

### สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

1. วิทยากร/ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้
2. VCD / หนังสือ
3. Internet
4. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้

### การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

### การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

### การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำข้าวหมากเพื่อการค้า

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง/นาที	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำข้าวหมากเพื่อการค้า	1.1 บอกความสำคัญการเห็นช่องทางของการประกอบอาชีพการทำข้าวหมาก 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวหมาก ได้แก่ ความต้องการของตลาด แรงงานวัสดุ อุปกรณ์ ท่าเลที่ตั้ง และทุน 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ 1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำข้าวหมาก	1.1 ความสำคัญการเห็นช่องทางของการประกอบอาชีพการทำข้าวหมาก 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวหมาก 1.2.1 ความต้องการของตลาด 1.2.2 การใช้แรงงาน 1.2.3 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ 1.2.4 การเลือกท่าเลที่ตั้ง 1.2.5 ทุน 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำข้าวหมาก	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำ 2 ชั่วโมง ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการ ร่วมทุน พ่อค้าคนกลางแปรรูปผลิตภัณฑ์ ฯลฯ โดยคำนึงถึงความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ ความคุ้มค่า และความต้องการของตลาด	1 ชั่วโมง	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวหมากเพื่อการค้า	2.1 เตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ได้แก่ สถานที่ / พื้นที่ วัสดุ อุปกรณ์ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย - จรรยาบรรณของผู้ประกอบอาชีพ	2.1 ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำข้าวหมาก 2.1.1 สถานที่ / พื้นที่ 2.1.2 วัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ประกอบอาชีพการทำข้าวหมาก 2.1.3 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำข้าวหมาก - จรรยาบรรณของผู้ประกอบอาชีพ	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำข้าวหมาก 2.2 อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ 2.3 จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ชุมชนพร้อมจดบันทึก 2.4 จัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวหมากเพื่อการค้า 2.5 จดบันทึกผลการเรียนรู้ 2.6 ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด	1 ชั่วโมง	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง/นาที	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ประวัติความเป็นมาของการทำข้าวหมาก</li> <li>- การแบ่งประเภทของข้าวหมาก</li> <li>- วัตถุประสงค์ในการทำข้าวหมาก</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ประวัติความเป็นมาของการทำข้าวหมาก</li> <li>- การแบ่งประเภทของข้าวหมาก</li> <li>- วัตถุประสงค์ในการทำข้าวหมาก</li> </ul>			1.30 ชั่วโมง
	<ul style="list-style-type: none"> <li>2.2 การทำข้าวหมาก ได้แก่</li> <li>การจัดทำ/จัดหาอาหารพื้นบ้าน</li> <li>2.3 ขั้นตอนการทำข้าวหมาก</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2.2 ขั้นตอนการทำข้าวหมาก               <ul style="list-style-type: none"> <li>2.2.1 การจัดเตรียมวัสดุดิบ</li> <li>2.2.2 การจัดเตรียมส่วนผสม</li> <li>2.2.3 การห่อด้วยใบตองเพื่อจำหน่าย</li> </ul> </li> <li>2.3 ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการทำข้าวหมาก</li> </ul>			1.30 ชั่วโมง

## โครงสร้างเนื้อหา

### ชื่อหลักสูตร การทำข้าวหมากเพื่อการค้า จำนวน 5 ชั่วโมง

#### แนวคิด

1. ข้าวหมากเป็นภูมิปัญญาชาวบ้าน ที่นิยมทำไว้เพื่อเป็นการถนอมอาหาร สามารถเก็บไว้รับประทานได้นาน
2. ข้าวหมากในสมัยก่อนเป็นที่นิยมมาก จะทำใส่หม้อไว้ ในปัจจุบันมีการบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย สามารถเป็นสินค้าโอท็อปได้

#### จุดประสงค์การเรียนรู้

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานในการทำข้าวหมากให้ออกมารสชาติกลมกล่อม
2. เพื่อให้ผู้เรียนรู้ถึงกระบวนการในการทำข้าวหมาก
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้สร้างรายได้ให้แก่ตนเอง และครอบครัว

#### ขอบข่ายเนื้อหา

- ขอบข่ายเนื้อหาที่ใช้เวลาเรียนรู้ 5 ชั่วโมง ประกอบด้วยเนื้อหา จำนวน 2 เรื่อง
- เรื่องที่ 1 การประกอบอาชีพการทำข้าวหมากเพื่อการค้า
  - เรื่องที่ 2 ทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวหมากเพื่อการค้า

## เรื่องที่ 1 การประกอบอาชีพการทำข้าวหมากเพื่อการค้า

### เนื้อหาสาระ

- 1.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวหมาก
- 2.การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำข้าวหมาก
- 3.ความต้องการของตลาด
- 4.ความรู้ทักษะและเทคนิคต่างๆ

### จุดประสงค์การเรียนรู้

- 1.ผู้เรียนเห็นความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำข้าวหมาก
- 2.ผู้เรียนเห็นช่องทางในการทำข้าวหมาก
- 3.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำข้าวหมากได้

### ขอบข่ายเนื้อหา

- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวหมาก

## รายละเอียดเนื้อหา

### ตอนที่ 1 การประกอบอาชีพการทำข้าวหมากเพื่อการค้า

#### 1.ความเป็นมา

ข้าวหมากเป็นขนมไทยโบราณที่นิยมรับประทานทุกยุคทุกสมัย ในสมัยก่อนจะใช้หม้อเป็นภาชนะในการบรรจุภัณฑ์เพื่อเป็นการถนอมอาหาร ปัจจุบันมีการใช้ใบตอง หรือถุงพลาสติก เพื่อสะดวกในการจัดจำหน่ายเป็นการสร้างรายได้ให้ครัวเรือน

#### 2.ส่วนประกอบ

- ข้าวสารเหนียว
- แป้งข้าวหมาก
- ใบตอง
- น้ำเปล่า

#### 3.วิธีเตรียมส่วนประกอบ

- แช่ว้าวเหนียวประมาณ 1 ชั่วโมง หลังจากนั้นนำมาล้างให้สุก พักไว้ให้เย็น เอาข้าวเหนียวมาจุ่มน้ำเปล่าแล้วนำแป้งข้าวหมากมาโรย คลุกเคล้าให้เข้ากัน หลังจากนั้นนำใบตองมาห่อ เก็บไว้ 2-3 วัน จึงสามารถนำมารับประทานได้

## เรื่องที่ 2 ทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวหมากเพื่อการค้า

### เนื้อหาสาระ

1. ขั้นตอนการทำข้าวหมาก
2. อุปกรณ์การทำข้าวหมาก

### จุดประสงค์การเรียนรู้

- เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักขั้นตอนและสามารถการทำข้าวหมากได้

### ขอบข่ายเนื้อหา

- ขั้นตอนและอุปกรณ์การทำข้าวหมาก



**รายละเอียดเนื้อหา**  
**ตอนที่ 1 ขั้นตอนและอุปกรณ์การทำข้าวหมากเพื่อการค้า**

**1.วัสดุ/อุปกรณ์**

- กาละมัง
- ซึ่งสำหรับนึ่งข้าวเหนียว
- แม่ค/ลูกแม่ค
- กรรไกร
- หม้อ

**2.วิธีการเลือกวัสดุอุปกรณ์**

- เลือกใช้ภาชนะที่ไม่มีสารตกค้าง
- ใช้เครื่องปรุงที่มีมาตรฐาน

**3.ขั้นตอน/วิธีการปฏิบัติ**

1.นำข้าวเหนียวที่นึ่งสุกแล้ว พักไว้ให้เย็น นำมาจุ่มกับน้ำเปล่า แล้วนำแป้งข้าวหมากมาคลุกเคล้าให้เข้ากันพักไว้ประมาณ 10 นาที

2.นำใบตองมาห่อ และเก็บไว้ในหม้อปิดฝาให้มิดชิด ประมาณ 2-3 วัน จึงสามารถนำมารับประทานได้ หลังจากที่เป็นแล้วจะมีรสหวาน เก็บไว้ในตู้เย็นจะทำให้รสชาติดีขึ้นและเก็บไว้ได้นาน