

## หลักสูตรข้าวเม่าทอด จำนวน 6 ชั่วโมง

### ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลานกระบือ

*๑๑๑๑๑๑*

#### ความเป็นมา

“ข้าวเม่า” จัดเป็นอาหารหวานอย่างหนึ่งของชาวไทยที่ประกอบอาชีพทำนา ชาวนาจะนำข้าวแกล้ไถ้จะเก็บเกี่ยวได้ นำมาคั่ว ต้มน้ำ แล้วนำไปรับประทานได้เลย ถ้าทำสุกใหม่ ๆ ก็จะมีนิ่ม หรือบางคนก็จะนำไปคลุกเคล้าด้วยน้ำตาลทราย มะพร้าวและเกลือ รับประทานเป็นอาหารว่างแทนขนมหวาน การตำข้าวเม่า เป็นประเพณีที่มีมาตั้งแต่สมัยโบราณแล้ว หลังจากที่ชาวนาปลูกข้าวมาไถ้ระยะหนึ่ง ในระยะที่ข้าวค่อนข้างจะแก่ ไถ้ระยะเก็บเกี่ยว ชาวนาจึงนิยมเก็บเกี่ยวข้าวนั้นมาตำเป็นข้าวเม่า ข้าวที่สามารถนำมาทำข้าวเม่าได้นั้นเป็นได้ทั้งข้าวเจ้าและข้าวเหนียว คนไทยในอดีตนิยมตำข้าวเม่าในเวลากลางคืน ส่วนใหญ่แล้วจะเป็นช่วงคืนเดือนหงาย ในระหว่างที่ข้าวเม่าบนเตาไฟจะมีการร้องรำทำเพลงตามวิถีชีวิตของคนชนบท กระทั่งได้มีการนำข้าวเม่ามาทำเป็นขนมได้หลายเมนู ได้แก่ ใช้เป็นส่วนผสมของกระยาสารท ข้าวเม่าคลุก ข้าวเม่าบด ข้าวเม่าราด ข้าวเม่าหมี ข้าวเม่าทอด และข้าวเม่าเป็อง เป็นต้น นับว่าเป็นอาหารพื้นบ้านที่อยู่คู่กับวิถีชีวิตคนไทยมาช้านาน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลานกระบือ จึงได้พัฒนาหลักสูตรข้าวเม่าทอด จำนวน 6 ชั่วโมง เพื่อใช้จัดกิจกรรมพัฒนาความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพให้กับผู้ที่สนใจทั่วไป ได้นำไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิต หรือนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

#### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่นเข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการเรียนการสอนร่วมกับสถานศึกษา
2. เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้รับบริการนำประสบการณ์จากการเรียนไปใช้ปรับใช้ในการดำรงชีวิตประจำวัน
3. เป็นหลักสูตรที่พัฒนาขึ้น เพื่อเพิ่มโอกาสการสร้างรายได้ให้กับผู้ที่กำลังมองหาอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก จากการเรียนรู้หลักสูตรข้าวเม่าทอด

#### จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้รับบริการ

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำข้าวเม่าทอด
2. มีทักษะเกี่ยวกับการทำข้าวเม่าทอด
3. มีเจตคติที่ดีต่ออาชีพค้าขายข้าวเม่าทอด

#### กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไปที่อยู่ในกลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มเป้าหมายในเรือนจำ และผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ ฯลฯ
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

#### ระยะเวลา

- จำนวน 6 ชั่วโมง
1. ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง 20 นาที
  2. ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง 40 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับข้าวเม่าและข้าวเม่าทอด	1. บอกความเป็นมาเบื้องต้นของข้าวเม่าและข้าวเม่าทอดได้ 2. บอกคุณค่าทางโภชนาการของข้าวเม่าและข้าวเม่าทอดได้	1. ความเป็นมาเบื้องต้นของข้าวเม่าและข้าวเม่าทอด 2. คุณค่าทางโภชนาการของข้าวเม่าและข้าวเม่าทอด	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาเบื้องต้นและคุณค่าทางโภชนาการของข้าวเม่าและข้าวเม่าทอด 2. ผู้เรียนแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับความเป็นมาเบื้องต้นและคุณค่าทางโภชนาการของข้าวเม่าและข้าวเม่าทอด	20 นาที	
2	วัตถุดิบ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	บอกวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายวัสดุ อุปกรณ์ในการทำข้าวเม่าทอด 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์	20 นาที	30 นาที
3	การทำข้าวเม่าทอด และการบรรจุภัณฑ์	1. อธิบายขั้นตอนและสามารถทำข้าวเม่าทอด 2. อธิบายและเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	1. การทำข้าวเม่าทอด - การเลือกวัตถุดิบในการทำข้าวเม่าทอด - ขั้นตอนการทำข้าวเม่าทอด 2. การบรรจุภัณฑ์ - หลักการเลือกบรรจุภัณฑ์ - การบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม สวยงาม	1. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกวัตถุดิบและสาธิตการทำข้าวเม่าทอด 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัตถุดิบและฝึกทักษะการทำข้าวเม่าทอด 3. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกบรรจุภัณฑ์และสาธิตขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ 4. ให้ผู้เรียนฝึกทักษะการบรรจุภัณฑ์ข้าวเม่าทอด 5. ประเมินผลการฝึกทักษะของผู้เรียน	20 นาที	3 ชม. 40 นาที

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4	การบริหารจัดการในอาชีพ	1. คิดราคาต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคา 2. บอกวิธีส่งเสริมการขาย	1. การคิดราคาต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคา 2. การส่งเสริมการขาย - การขายตรง - การขายออนไลน์	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการกำหนดราคา 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุน/การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 3. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับการส่งเสริมการขาย	20 นาที	30 นาที

### สื่อและแหล่งเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน/สถานประกอบการ

### การวัดผลและประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต ระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

### การเทียบโอน

-