

เค้าโครงองค์ประกอบของหลักสูตร

1. ชื่อหลักสูตร การทำขนมข้าวต้มธัญพืชลีลาวดี

2. ความเป็นมา

“ขนมข้าวต้มธัญพืชลีลาวดี” เป็นขนมพื้นบ้านที่ได้รับแรงบันดาลใจจากขนมไทยโบราณที่เรียกว่า “ขนมข้าวต้มแหก” ซึ่งชาวบ้านในอดีตนิยมทำกันในช่วงหลังฤดูเกี่ยวข้าว เมื่อมีข้าวเหนียวใหม่และกล้วยน้ำว้าสุกจากสวน ขนมชนิดนี้จึงถือเป็นขนมหวานประจำฤดูกาลที่สะท้อนวิถีชีวิตเรียบง่ายและความประณีตของคนอีสานในอดีต

จากเดิมที่ใช้เพียงข้าวเหนียวบดผสมกล้วยน้ำว้า เกลือ และถั่วลิสงคั่วตำหยาบ ห่อด้วยใบตอง แล้วนำไปนึ่งจนหอม ปัจจุบันได้มีการต่อยอดและปรับสูตรให้เข้ากับยุคสมัย โดยเพิ่มธัญพืชหลากชนิด เช่น งาขาว งาดำ ถั่วเขียว ลูกเดือย และข้าวกล้อง เพื่อให้ได้คุณค่าทางโภชนาการมากขึ้น ทั้งยังคงเอกลักษณ์ของรสชาติ และกลิ่นหอมแบบขนมพื้นบ้านดั้งเดิมไว้ครบถ้วน ชื่อ “ขนมข้าวต้มธัญพืชลีลาวดี” เกิดจากแนวคิดในการผสมผสานความงามแบบไทยกับความร่วมสมัย “ลีลาวดี” เป็นชื่อดอกไม้ที่สื่อถึงความอ่อนโยน เรียบง่าย แต่มีเสน่ห์ เช่นเดียวกับขนมชนิดนี้ที่แม้จะดูธรรมดาแต่เต็มไปด้วยคุณค่าและความตั้งใจของผู้ทำ

ขนมข้าวต้มธัญพืชลีลาวดี จึงไม่ใช่เพียงขนมโบราณ หากแต่เป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาและต่อยอดให้เกิดคุณค่าใหม่ เป็นขนมที่บอกเล่าเรื่องราวของวิถีชีวิต ความสามัคคี และความคิดสร้างสรรค์ของคนจังหวัดมหาสารคามที่รู้จักปรับใช้ของในท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุด ทั้งในด้านอาหารและวัฒนธรรมการกินของชุมชน มีการประยุกต์ใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชนหาได้ง่าย เช่น กล้วยน้ำว้า กล้วยหอม กล้วยเบา มะพร้าว ถั่วลิสง ข้าวเหนียว ข้าวดำ

3. จุดมุ่งหมาย

- 3.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและคุณค่าขนมข้าวต้มธัญพืชลีลาวดี
- 3.2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมข้าวต้มธัญพืชลีลาวดีได้
- 3.3 เพื่อปลูกฝังภูมิปัญญาไทย สร้างอาชีพสร้างรายได้

4. เป้าหมาย ประชาชนทั่วไป

5. ระยะเวลา 5 จำนวนชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

6. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ประวัติความเป็นมา คุณค่าและการอนุรักษ์ขนมข้าวต้มธัญพืชลีลาวดี	ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจความเป็นมาและคุณค่าขนมข้าวต้มธัญพืชลีลาวดี	1. ประวัติความเป็นมาของขนมข้าวต้มธัญพืชลีลาวดี 2.คุณค่าและการอนุรักษ์ภูมิปัญญาของขนมข้าวต้มธัญพืชลีลาวดี	1.วิทยากรถ่ายทอดความรู้ 2. ศึกษาข้อมูลจากสื่อ/แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น 3. สรุปความรู้ที่ได้จากแหล่งเรียนรู้	30 นาที	-
2.	วัตถุดิบและอุปกรณ์	ผู้เรียนสามารถเลือกและเตรียมวัตถุดิบหลักและอุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง	1. การเตรียมวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมข้าวต้มธัญพืชลีลาวดี 2. งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุ - อุปกรณ์ 3.สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์	1.อธิบายขั้นตอนในการเลือกวัตถุดิบคุณภาพดี 2.การเตรียมวัตถุดิบและส่วนประกอบอุปกรณ์การทำขนมต้มข้าวลีลาวดี	30 นาที	-
3.	การทำขนมข้าวต้มธัญพืชลีลาวดี	1.ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของขนมข้าวต้มธัญพืชลีลาวดี ได้ 2.ผู้เรียนสามารถทำขนมข้าวต้มธัญพืชลีลาวดีได้ตามขั้นตอนอย่างถูกวิธี		1. บรรยายและอภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับผู้เรียนในทุกหัวข้อ 2. การสาธิตและฝึกปฏิบัติตามใบงานขั้นตอนการทำขนมข้าวต้มลีลาวดี	-	2 ชั่วโมง 30 นาที
4.	การออกแบบและเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทย	ผู้เรียนสามารถออกแบบและเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมและสวยงาม	การบรรจุภัณฑ์ขนมต้มข้าวธัญพืชลีลาวดี 1.วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมต้มธัญพืชลีลาวดี 2.เทคนิคการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์และหีบห่อที่เหมาะสมสวยงาม	1. บรรยายและอภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับผู้เรียนในทุกหัวข้อ 2. สาธิตและฝึกปฏิบัติการใช้บรรจุในบรรจุภัณฑ์รูปแบบต่างๆ	-	1 ชั่วโมง 30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				3.การจัดตกแต่งบรรจุภัณฑ์หีบห่อสวยงามและนำมารับประทาน		
รวมจำนวนชั่วโมง					1 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง

7. สื่อการเรียนรู้

- 7.1 แผ่นพับ ใบความรู้การทำขนมข้าวต้มธัญพืชสีลาวดี
- 7.2 วัสดุ อุปกรณ์ ในการทำขนมข้าวต้มธัญพืชสีลาวดี
- 7.3 สื่อบุคคล/ภูมิปัญญา/ผู้รู้
- 7.4 แหล่งเรียนรู้/สถานประกอบการ

8. การวัดและประเมินผล

วิธีการวัดผลประเมินผล	เครื่องมือการวัด	เกณฑ์การประเมิน (5 ระดับคุณภาพ)
การปฏิบัติจริง	- แบบสังเกตพฤติกรรมการปฏิบัติ - แบบประเมินชิ้นงาน / ภาระงาน	5 = ปฏิบัติถูกต้องครบถ้วน คล่องแคล่ว สร้างสรรค์ 4 = ปฏิบัติถูกต้องส่วนใหญ่ 3 = ปฏิบัติได้บางส่วน มี ข้อผิดพลาดเล็กน้อย 2 = ปฏิบัติได้เพียงบางขั้นตอน 1 = ไม่สามารถปฏิบัติได้ 5 = ชิ้นงานถูกต้องครบถ้วน สร้างสรรค์ 4 = ชิ้นงานถูกต้อง 3 = ชิ้นงานถูกต้องมีข้อผิดพลาด เล็กน้อย 2 = ชิ้นงานถูกต้องบางส่วน 1 = ไม่สามารถทำเป็นชิ้นงานได้

วิธีการวัดผลประเมินผล	เครื่องมือการวัด	เกณฑ์การประเมิน (5 ระดับคุณภาพ)
การซักถาม การตอบคำถาม / การอธิบายขั้นตอนการทำงานอย่างเป็นลำดับ	- แบบบันทึกการสัมภาษณ์	5 = ตอบได้ชัดเจน มีเหตุผล เข้าใจลึกซึ้ง 4 = ตอบถูกต้อง เข้าใจดี 3 = ตอบได้บางส่วน เข้าใจพื้นฐาน 2 = ตอบไม่ชัดเจน บางส่วนเท่านั้น 1 = ไม่ตอบ หรือไม่เข้าร่วม
การนำเสนอ	- แบบประเมินการนำเสนอผลงาน	5 = นำเสนอชัดเจน มั่นใจ ใช้สื่อเหมาะสม 4 = นำเสนอชัดเจน ใช้สื่อได้ดี 3 = เข้าใจได้ระดับหนึ่ง ขาดความมั่นใจ 2 = ไม่ต่อเนื่อง สื่อสารไม่ชัด 1 = ไม่สามารถนำเสนอได้
การสะท้อนความคิดหลังการฝึกอบรม	- แบบประเมินการสะท้อนผลการเรียนรู้	5 = สะท้อนลึกซึ้ง เห็นเชื่อมโยงกับชีวิตจริง 4 = สะท้อนมีเหตุผล เข้าใจดี 3 = สะท้อนพื้นฐาน เข้าใจแนวคิดหลัก 2 = สะท้อนบางส่วน ไม่ชัดเจน 1 = ไม่สะท้อนหรือไม่มีข้อมูล
การประเมินความพึงพอใจ	-แบบประเมินความพึงพอใจ	5= มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

9. เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีระยะเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. คะแนนความรู้ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. คะแนนทักษะปฏิบัติ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70
4. มีคุณธรรม/เจตคติ ระดับ “ดี” ขึ้นไป
5. ผลงาน/ชิ้นงานผ่านการประเมินตามเกณฑ์คุณภาพ