

**หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง**  
**ชื่อหลักสูตร การทำข้าวเหนียวสังขยา ๗ สี จำนวน ๖ ชั่วโมง**  
**ด้านอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดพิจิตร**



### ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอด โดยวิธีการต่าง ๆ

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษา เพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียน และระดับสากลซึ่งจะเป็น การจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

ข้าวเหนียวสังขยาเป็นขนมไทยที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย มีรสชาติหอม หวาน มัน และเป็นเอกลักษณ์ของภูมิปัญญาไทยที่สืบทอดกันมาช้านาน การพัฒนาขนมข้าวเหนียวสังขยาในรูปแบบ “สายรุ้ง ๗ สี” เป็นการประยุกต์ให้มีความสวยงาม น่ารับประทาน และทันสมัยมากขึ้น โดยการนำสีจากวัตถุดิบธรรมชาติ เช่น ใบเตย ดอกอัญชัน ขมิ้น ฝาง บีทรูท และแครอท มาประยุกต์ใช้ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับขนมไทย ดั้งเดิมหลักสูตรนี้จึงจัดทำขึ้นเพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้เรียนรู้การทำข้าวเหนียวสังขยาสายรุ้ง ๗ สี ทั้งภาคทฤษฎี และปฏิบัติ สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ และอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้คงอยู่ต่อไป

### หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรนี้มุ่งเน้นการเรียนรู้เชิงปฏิบัติ (Learning by Doing) โดยให้ผู้เรียนได้ลงมือทำจริง ฝึกทักษะการประกอบอาชีพจากกระบวนการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ (Learner-Centered) รวมทั้งบูรณาการความรู้ด้านอาหารไทย การใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติ การจัดตกแต่งผลิตภัณฑ์ และการคำนวณต้นทุน เพื่อให้เกิดทักษะที่สามารถนำไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวันหรือสร้างอาชีพอย่างยั่งยืน

## จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมข้าวเหนียวสังขยาสายรุ้ง ๗ สี ทั้งในด้าน วัตถุดิบ อุปกรณ์ และขั้นตอนการผลิตอย่างถูกวิธี
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการผสมสีธรรมชาติ การหุงข้าวเหนียว และการทำสังขยาให้มีคุณภาพ เหมาะแก่การจำหน่าย
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบและตกแต่งผลิตภัณฑ์ข้าวเหนียวสังขยาสายรุ้งให้สวยงาม น่ารับประทาน และมีมูลค่าเพิ่ม
๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนการผลิต การตั้งราคาจำหน่าย และนำไปต่อยอดเป็นอาชีพหรือ รายได้เสริมได้
๕. เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนตระหนักถึงคุณค่าและร่วมอนุรักษ์ภูมิปัญญาขนมไทยให้คงอยู่ในชุมชน
๖. เพื่อพัฒนาทักษะอาชีพให้ประชาชนมีความสามารถในการพึ่งพาตนเองและยกระดับคุณภาพชีวิต

## อย่างยั่งยืนเป้าหมาย

เป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำข้าวเหนียวสังขยา ๗ สัปดาห์ จำนวน ๖ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยา	<p>๑.๑ บอกความสำคัญในประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยาได้</p> <p>๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยาได้</p> <p>๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยาได้</p> <p>๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยาได้</p>	<p>๑.๑ ความสำคัญในการประกอบ อาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยา</p> <p>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยา</p> <p>๑.๓ แหล่งเรียนรู้</p> <p>๑.๔ ทิศทางพัฒนาการทำข้าวเหนียวสังขยา</p>	<p>๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ</p> <p>๑.๓ ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p> <p>๑.๔ กำหนดทิศทางการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ</p> <p>ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p>	๒๐	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยา	๒.๑ บอกอุปกรณ์ในการทำข้าวเหนียวสังขยาได้ ๒.๒ บอกวิธีการทำข้าวเหนียวสังขยา	๒.๑ อุปกรณ์ในการทำข้าวเหนียวสังขยา ๒.๒ วิธีการทำข้าวเหนียวสังขยา <u>ส่วนผสมข้าวเหนียวสังขยา</u> - น้ำมัน - น้ำตาลทราย - เกลือป่น - ข้าวเหนียว - กะทิ - น้ำตาลมะพร้าว - ไข่ <u>สีของข้าวเหนียวสังขยา</u> - สีแดง ได้จาก กระเจี๊ยบ - สีเขียว ได้จาก ใบเตย - สีส้ม ได้จาก แครอท - สีเหลือง ได้จาก ขมิ้น - สีฟ้า ได้จาก ดอกอัญชัน - สีดำ ได้จาก ข้าวเหนียวดำ - สีขาว ได้จาก ข้าวเหนียวขาว <u>วิธีคั้นน้ำของสีต่าง ๆ</u> - สีแดง นำซากกระเจี๊ยบแดง ๑ ชองชงน้ำร้อน - สีเขียว หั่นใบเตย ๓ ใบแล้วปั่นกับน้ำ ๑๐๐ มล. และคั้นน้ำ - สีส้ม หั่นแครอท ๑ หัวแล้วปั่นกับน้ำ ๑๐๐ มล. และคั้นน้ำ - สีเหลือง นำขมิ้นผงไปละลายในน้ำกะทิได้เลย - สีฟ้า เด็ดช่อดอกอัญชัน ๒๐ ดอกแล้ว	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติของการทำข้าวเหนียวสังขยา ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำข้าวเหนียวสังขยา ๒.๓ จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำข้าวเหนียวสังขยาพร้อมวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ ๒.๔ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวิธีการทำข้าวเหนียวสังขยาและฝึกปฏิบัติ ๒.๕ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัตถุดิบในการทำข้าวเหนียวสังขยา	-	๕ ชั่วโมง

			<p>ปั่นกับน้ำ ๑๐๐ มล. และคั้นน้ำ</p> <p><u>วิธีการทำข้าวเหนียว</u></p> <p><u>สังขยา</u></p> <p>๑. ซาวข้าวเหนียวด้วย สารส้มหลาย ๆ ครั้ง จนน้ำใส ล้างด้วยน้ำ สะอาด ๑-๒ ครั้ง แช่ ข้าวเหนียวในน้ำค้างคืน หรืออย่างน้อย ๓ ชั่วโมง</p> <p>๒. นึ่งข้าวเหนียว</p> <p>๓. ผสมสีต่าง ๆ น้ำตาลทราย เกลือป่น น้ำมันพืช หัวกะทิเข้าด้วยกัน นำขึ้นตั้งเตาไฟอ่อน ๆ พอให้น้ำตาลและเกลือ ละลายหมด ระวังอย่า ให้เดือดจนทำให้กะทิ แตกมัน</p> <p>*เราจะทำน้ำกะทิ สำหรับนึ่งข้าวเหนียว ในช่วง ๑๕ นาทีสุดท้าย ของการนึ่งข้าวเหนียว เพราะน้ำกะทิที่ร้อนจะ ทำให้ข้าวเหนียวดูดซึม กะทิได้ดี</p> <p>๔. เปิดฝาและคลี่ผ้า ขาวบาง เขย่าหวดพลิก ข้าวเหนียว นึ่งต่อ ๑๕ นาที</p> <p>๕. นำข้าวเหนียวที่สุก แล้วใส่ในชามใหญ่ เท ส่วนผสมหัวกะทิ ๓/๔ ถ้วย</p> <p>ให้พอท่วมข้าวเหนียว คนเบา ๆ ให้ทั่วปิดฝา ให้ระอุและดูดน้ำกะทิ ประมาณ ๑ ชั่วโมง</p> <p>*อย่าคนแรง เม็ดข้าวเหนียวจะหัก ไม่น่าทาน</p>		
--	--	--	---	--	--

			<p>๖. ตอกไข่และใส่ น้ำตาลมะพร้าวลงใน ขามผสม ใส่ใบเตยมัด ลงไปขยำจน น้ำตาลละลายหมดและ ไข่ขึ้นฟู</p> <p>๗. ผสมแป้งข้าวเจ้ากับ หัวกะทิแล้วใส่ลงในไข่ แล้วขยำต่ออีกเล็กน้อย</p> <p>๘. ใช้กระชอนกรองเอา ใบเตยออกแล้วนำไปนึ่ง ไฟอ่อน ๆ เป็นเวลา ๒๕ นาทีหรือจนสุก</p> <p>๙. ตอกไข่และใส่ น้ำตาลมะพร้าวลงใน ขามผสม ใส่ใบเตยมัด ลงไปขยำจน น้ำตาลละลายหมดและ ไข่ขึ้นฟู</p> <p>๑๐. ผสมแป้งข้าวเจ้า กับหัวกะทิแล้วใส่ลงใน ไข่แล้วขยำต่ออีก เล็กน้อย</p> <p>๑๑. ใช้กระชอนกรอง เอาใบเตยออกแล้ว นำไปนึ่งไฟอ่อน ๆ เป็น เวลา ๒๕ นาทีหรือจน สุก</p> <p>๑๒. ตักข้าวเหนียวมูน และสังขยาใส่ภาชนะ โดยวางสังขยาไว้ ด้านบน</p>			
๓.	การบริหารจัดการ ในการประกอบ อาชีพการทำข้าว เหนียวสังขยา	<p>๓.๑ สามารถสำรวจ และศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากรได้</p> <p>๓.๒ สามารถกำหนด และควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการได้</p>	<p>๓.๑ สำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของ แหล่งทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนดและ ควบคุม</p> <p>๓.๓ การลดต้นทุนการ ผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p>	<p>๓.๑ สำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของ แหล่งทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนดและ การควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ</p>	๒๐ นาที	-

		<p>๓.๓ สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>๓.๔ สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p> <p>๓.๖ สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>๓.๗ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>ตามคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>๓.๔ การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๕ การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p> <p>๓.๗ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	<p>๓.๓ ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๓.๖ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการขาย</p> <p>๓.๗ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>		
--	--	---	--	--	--	--

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p> <p>๓.๖ สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>๓.๗ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p> <p>๓.๗ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	<p>๓.๖ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการขาย</p>		
๔.	๔. โครงการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยา ๗ สี	<p>๔.๑ เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้</p> <p>๔.๒ ตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ ประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการได้</p> <p>๔.๓ สามารถถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔</p>	<p>๔.๑ การเขียนโครงการประกอบอาชีพเพื่อนำไปสู่การปฏิบัติจริง</p> <p>๔.๒ การตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ การประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการ</p> <p>๔.๓ ถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔</p>	<p>๔.๑ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>๔.๒ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเองและตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ และการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p> <p>๔.๓ ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔</p>	๒๐ นาที	-

## สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้ / แผ่นพับ
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

## การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.๗ (๑))
๓. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.๑๐)

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินจัดการศึกษาต่อเนื่องตามเกณฑ์ (แบบ กศ.ตน.๗ (๒) โดยมีคะแนนรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป