

หลักสูตร การทำขนมข้าวตั่ว จำนวน ๖ ชั่วโมง

หลักสูตรที่สอดคล้องกับบริบทชุมชน



ความเป็นมา

ข้าวตั่ว เป็นขนมที่เกิดจากภูมิปัญญาของคนสมัยก่อน ที่นำข้าวสวยที่เหลือรับประทานไม่หมด มาตากแล้วคั่วให้ กรอบ โขลกให้ละเอียด นำมาทำขนมที่มีรสชาติ หอมหวาน เป็นการประหยัด รู้จักใช้ของที่มีเหลือให้เกิดประโยชน์ ข้าวตั่วเป็นขนมไทยโบราณที่ทำขึ้นจากส่วนผสมของ ข้าวตอก น้ำตาลปึก มะพร้าวทึนทึกขูด ละเอียด น้ำดอกไม้วินิล สูตรนี้น่าจะเป็นแบบดั้งเดิมอย่างที่คุณไทยเลดี้ชอบเพราะเจอบางสูตรใส่เนยด้วยแสดงว่าคงพัฒนาให้มีรสชาติใหม่ เป็นขนมที่เกิดจากภูมิปัญญาของคนสมัยก่อน ที่นำข้าวสวยที่เหลือรับประทานไม่หมดมา ตาก แล้วคั่วให้กรอบ โขลกให้ละเอียด นำมาทำขนมที่มีรสชาติ หอมหวาน เป็นการประหยัดรู้จักใช้ของที่มีเหลือให้เกิดประโยชน์ ขนมพื้นบ้านของชาวยุโรป ผลิตภัณฑ์กรรมวิธีแบบดั้งเดิมมีรสหวานมันเป็นที่นิยมกันโดยทั่วไป สามารถเก็บได้นานหลายวัน โดยไม่ใส่สารกันบูด ปัจจุบันขนมข้าวตั่วเริ่มเป็นที่รู้จักน้อยลง โดยเฉพาะในกลุ่มคนรุ่นใหม่ การจัดทำหลักสูตรนี้จึงมีจุดประสงค์เพื่อนุรักษ์และเผยแพร่ขนมไทยโบราณชนิดนี้ให้คงอยู่ในชุมชน พร้อมส่งเสริมให้ประชาชนสามารถนำไปประกอบอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ และสร้างความภาคภูมิใจในภูมิปัญญาท้องถิ่นของตนเอง

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ ชุมชน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้กับประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพ ด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึง และเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาค อาเซียน และระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

ในภาวะการณ์ปัจจุบันความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจและเทคโนโลยีมีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว การดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูงมีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปได้ปรับตัวสูง ประชาชนโดยทั่วไป จึงต้องแบกรับภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้นการประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไป มีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ตลอดจนการพึ่งพาตนเอง

หลักการของหลักสูตร

ศึกษาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมไทย การปรุงที่ถูกต้องวิธีและสงวนคุณค่าตามหลักโภชนาการ ด้วยความรอบคอบ และฝึกปฏิบัติการทำขนมข้าวตั่ว พร้อมทั้งวิธีการประยุกต์ดัดแปลงการทำขนมเพื่อดึงดูดความสนใจในการรับประทานและการนำไปจำหน่ายเพื่อสร้างรายได้

จุดมุ่งหมาย

1. ให้ผู้เรียนรู้และเข้าใจความเป็นมาและคุณค่าของขนมข้าวตั่วแบบท้องถิ่นบางมูลนาก
2. เพื่อให้ทราบความสำคัญของการทำขนมข้าวตั่ว
3. เพื่อให้ผู้เรียนทราบทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวตั่ว

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมข้าวตอก จำนวน ๖ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมตุ๋น	๑.ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ๒.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ๓.บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	๑.ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ๒.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ๓.ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร ๒. วิเคราะห์อาชีพที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมไทย ๓. ครูและผู้เรียนร่วมกันแลกเปลี่ยนทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	๓๐ นาที	
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวตอก	เตรียมการประกอบอาชีพ - เตรียมวัตถุดิบในการทำขนมข้าวตอก - การทำขนมข้าวตอก - การเก็บรักษาเพื่อการบริโภคและจำหน่าย	ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำขนม ข้าวตอก ๑. การเตรียมวัตถุดิบในการทำขนมข้าวตอก ๒. ขั้นตอนการทำขนมข้าวตอก ๓. ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคและจำหน่ายขนมข้าวตอก	๑. ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวตอก ๒. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวตอก ๓. ซักถาม แลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ ๔. จัดบันทึก	๓๐ นาที	๔ ชั่วโมง
3	การบริหารจัดการในอาชีพการทำขนมข้าวตอก	๑. สามารถวิเคราะห์ความต้องการของตลาดได้ ๒. สามารถคิดคำนวณ ต้นทุน กำไร ได้	๑. การบริหารจัดการการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวตอก ๒. การคิดคำนวณ ต้นทุน กำไร การทำขนมข้าวตอก	๑. ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชน ๒. ฝึกปฏิบัติการคิดต้นทุน กำไร ๓. ร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้	๓๐ นาที	
4	โครงการประกอบขนมข้าวตอก	สามารถถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	ถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๓๐ 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 ขึ้น

๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำขนมข้าวตั่ว

๒. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๒. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

๒.๑ ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงาน ของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

๒.๒ ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

๒.๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอด ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

๒.๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

๓. หลักการและเหตุผล

ตามที่กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ดำเนินการขับเคลื่อนโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ จากสภาพเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบันที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้ประชาชนในชุมชนต้องเผชิญกับปัญหาด้านรายได้และความมั่นคงในการประกอบอาชีพ การส่งเสริมอาชีพด้านอาหารและขนมไทยพื้นถิ่นจึงเป็นแนวทางสำคัญในการสร้างรายได้เสริมและพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากให้เข้มแข็ง ขนมถั่วแปบเป็นขนมไทยพื้นบ้านที่มีเอกลักษณ์ด้านรสชาติ ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น ขั้นตอนการผลิตไม่ซับซ้อน และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทุกช่วงวัย สามารถพัฒนาเป็นอาชีพเพื่อการจำหน่ายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก เล็งเห็นความสำคัญของการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาขนมไทยควบคู่กับการพัฒนาอาชีพ จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชั่วโมง) เรื่อง การทำขนมถั่วแปบ ขึ้นเพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้เรียนรู้และฝึกทักษะการทำขนมไทยอย่างถูกต้อง เน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมแป้ง การทำไส้ถั่ว การนึ่งและการคลุกขนม รวมถึงการคำนึงถึงความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหาร เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริม ต่อยอดเป็นอาชีพ และช่วยสืบสานขนมไทยพื้นถิ่นให้คงอยู่สืบไปอย่างยั่งยืน

๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม

๔.๒ เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้

๔.๓ เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

๕. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน

๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำการขนมข้าวตุโดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับได้

๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

๑.แบบประเมินความพึงพอใจ

๒.สรุปผลการวิเคราะห์ผลการดำเนินกิจกรรม

ตารางกำหนดการ
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) การทำขนมข้าวตอก
วันที่ ๒๗-๒๘ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๘
ณ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก อ.บางมูลนาก จ.พิจิตร

วันที่ ๒๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๘

๐๙.๐๐ น - ๐๙.๓๐ น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม

๐๙.๓๐ น - ๑๐.๐๐ น. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมข้าวตอก ความเป็นมา คุณค่า และการเลือก

วัตถุดิบวัตถุดิบในการทำขนม (วิทยากร นางสาวสุวรรณี ศิริสมฤทัย)

๑๐.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - ความรู้ด้านความสะอาดในการผลิตขนมข้าวตอก

(วิทยากร นางสาวสุวรรณี ศิริสมฤทัย)

๑๐.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - สาธิตขั้นตอนการทำขนมข้าวตอก การเตรียมข้าวมาคั่วให้หอม นวดส่วนผสมต่าง ๆ

ปั้นตัวข้าวตอก (วิทยากร นางสาวสุวรรณี ศิริสมฤทัย)

วันที่ ๒๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๘

๐๙.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการทำขนมข้าวตอกโดยผู้เข้ารับการอบรม

๑๐.๓๐ น - ๑๑.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการปรับปรุงรสชาติ การขึ้นรูป และการจัดกล่อง ลวดลายในการขาย

(วิทยากร นางสาวสุวรรณี ศิริสมฤทัย)

๑๑.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - สรุปผลการฝึกอบรม แลกเปลี่ยนเรียนรู้

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม