

หลักสูตร การทำขนมข้าวโป่ง จำนวน ๖ ชั่วโมง

หลักสูตรที่สอดคล้องกับบริบทชุมชน



ความเป็นมา

ข้าวโป่ง หรือ ข้าวแดงกา คือ เป็นขนมหวานที่มีลักษณะแตกต่างกันไปตามแต่ละท้องถิ่น เกิดขึ้นจากภูมิปัญญา และวิธีทำรวมถึงการเรียกขานชื่อขนมนี้ก็อาจจะเรียกแตกต่างกันไปแต่เป็นขนมชนิดเดียวกัน วิธีการทำขนมชนิดนี้ก็ใช้แป้งข้าวเหนียว หรือบางที่ก็จะใช้ข้าวเหนียวมาตำจนเป็นเนื้อละเอียดผสมเกลือเล็กน้อย บางท้องถิ่นก็จะใส่ใส่น้ำตาลอ้อยห่ออัดเข้าไปข้างในเนื้อแป้งข้าวเหนียวที่เตรียมไว้ แล้วคลุกด้วยงาดำงาขาว อาจโรยด้วยมะพร้าวหรือไม่ก็ได้แต่ขนมชนิดนี้ประกอบด้วยสารอาหารคุณค่ามากมาย พลังงานจากข้าวเหนียว และความหอมหวานจากน้ำตาลอ้อยทำให้ได้ทานได้อย่างเพลิดเพลิน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก ได้สืบสานการทำขนมข้าวโป่ง เป็นขนมขึ้นชื่อของชาวอำเภอบางมูลนาก และเพื่ออนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น สืบสานวัฒนธรรมประเพณีที่กำลังจะเลือนหายไป จึงได้ส่งเสริมและสนับสนุน ให้กลุ่มเป้าหมายประชาชนทั่วไป ในพื้นที่อำเภอบางมูลนาก ได้ฝึกทักษะการทำขนมข้าวโป่ง เพื่อเป็นการสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ให้ประชาชน

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้มีผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง

๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

อย่างมี คุณธรรม จริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

๔. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

- ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตร การทำขนมข้าวโป่ง จำนวน ๖ ชั่วโมง ดังนี้

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวโป่ง	<p>๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวโป่ง ได้</p> <p>๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวโป่ง ได้</p> <p>๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวโป่ง ได้</p> <p>๔. บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวโป่ง ได้</p>	<p>๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>๓. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจ</p> <p>๔. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ</p>	<p>๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อเล็ก ทรอนิกส์สถานประกอบการ สื่อบุคคล ในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความ เป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>๒. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือก ประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูล ต่างๆ</p> <p>๓. ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p> <p>๔. กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็น และ มีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ ๕ ด้าน ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิ ประเทศ และทำเลที่ตั้ง ศีปวัฒนธรรม และวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์</p>	๑ ชม.	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวโป่ง	<p>๑. บอกประวัติของการทำขนมขนมข้าวโป่ง ได้</p> <p>๒. บอกอุปกรณ์การทำขนมข้าวโป่ง ได้</p> <p>๓. บอกวิธีการทำขนมข้าวโป่ง ได้</p> <p>๔. การบรรจุหีบห่อ</p>	<p>๑. ประวัติของขนมข้าวโป่ง</p> <p>๒. อุปกรณ์การทำขนมข้าวโป่ง</p> <p>๓. วิธีการทำขนมข้าวโป่ง</p> <p> ๓.๑ การเลือกวัตถุดิบ</p> <p> ๓.๒ แหล่งจำหน่ายสินค้า</p> <p> ๓.๓ รูปแบบการทำขนมข้าวโป่ง</p> <p>๔. การบรรจุหีบห่อ</p>	<p>๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติของการทำขนมข้าวโป่ง</p> <p>๒. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำขนมข้าวโป่ง</p> <p>๓. จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนมข้าวโป่ง วิธีการทำและฝึกปฏิบัติการทำขนมข้าวโป่งแบบใช้แป้งสำเร็จรูป และการทำแบบโบราณตำข้าวเหนียว</p> <p>๔. จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุ อุปกรณ์ และบรรจุหีบห่อ</p>	-	๔ ชม.
๓.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวโป่ง	<p>๑. สามารถคิดคำนวณต้นทุนการผลิต และการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายได้</p>	<p>๑. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย</p> <p>๒. การถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง</p> <p>๒ ๓ ๔</p>	<p>๑. ศึกษาต้นทุนการผลิต แต่คุณภาพคงเดิม และดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย</p> <p>๒. ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของ เศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔</p>	๑ ชม.	

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อเอกสารใบความรู้ประกอบการบรรยายและสาธิตอาชีพ
๒. วัตถุประสงค์ของจริงที่นำมาใช้ในการปฏิบัติ
๓. สื่อ Youtube

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำขนมข้าวโป่ง

๒. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๒. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

๒.๑ ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

๒.๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

๒.๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

๓. หลักการและเหตุผล

ตามที่ กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ดำเนินการขับเคลื่อนโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ จากสภาพเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบันที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้ประชาชนในชุมชนต้องเผชิญกับปัญหาด้านรายได้และความมั่นคงในการประกอบอาชีพ การส่งเสริมอาชีพด้านอาหารและขนมไทยพื้นถิ่นจึงเป็นแนวทางสำคัญในการสร้างรายได้เสริมและพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากให้เข้มแข็ง ขนมถั่วแปบเป็นขนมไทยพื้นบ้านที่มีเอกลักษณ์ด้านรสชาติ ใช้นวัตกรรมในท้องถิ่น ขั้นตอนการผลิตไม่ซับซ้อน และเป็นที่นิยมของผู้บริโภคทุกช่วงวัย สามารถพัฒนาเป็นอาชีพเพื่อการจำหน่ายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก เล็งเห็นความสำคัญของการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาขนมไทยควบคู่กับการพัฒนาอาชีพ จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชั่วโมง) เรื่อง การทำขนมข้าวโป่งขึ้น เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้เรียนรู้และฝึกทักษะการทำขนมไทยอย่างถูกต้อง เน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมแป้ง การทำไส้ การปั้นและการคลุกขนมกับงาขาว งาดำ รวมถึงการคำนึงถึงความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหาร เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริม ต่อยอดเป็นอาชีพ และช่วยสืบสานขนมไทยพื้นถิ่นให้คงอยู่สืบไปอย่างยั่งยืน

๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม

๔.๒ เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิ ปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้

๔.๓ เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

๕. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

๖. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	ระยะเวลางบประมาณ
หลักสูตรการทำขนมข้าวโป่ง	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และ เข้าใจขั้นตอนอย่างถูกวิธี ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติได้จริง ๓. เพื่อพัฒนาทักษะให้ได้ มาตรฐาน ๔. เพื่อส่งเสริมการต่อยอด เป็นอาชีพหรือสร้างรายได้เสริม	ประชาชน ทั่วไป	๖ คน	สกร.ระดับอำเภอ บางมูลนาก	๒๗-๒๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๘	๒,๒๐๐.-

๗. งบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ จาก แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองงบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอบรมอาชีพ ๓-๙ ชม.) รหัสงบประมาณ ๒๐๓๓๔๓๓๐๐๐๕๐๐๕๐๐๐๐๐๑ แหล่งของเงิน ๖๙๑๑๕๐๐ ได้รับจัดสรรงบประมาณ ๒,๒๐๐.- บาท (สองพันสองร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

๗.๑ ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน ๑ คน x ๖ ชั่วโมง x ๒๐๐ บาท = ๑,๒๐๐ บาท

๗.๒ ค่าวัสดุฝึกอบรม = ๑,๐๐๐ บาท

รวมทั้งสิ้น๒,๒๐๐.....บาท (สองพันสองร้อยบาทถ้วน)

๘. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ ๑ (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. ๖๘)	ไตรมาสที่ ๒ (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. ๖๙)	ไตรมาสที่ ๓ (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. ๖๙)	ไตรมาสที่ ๔ (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. ๖๙)
หลักสูตรการทำขนมข้าวโป่ง	๒,๒๐๐.-	-	--	-

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวอนุสรุา แสงดาว ครูศูนย์การเรียนรู้

๑๐. เครือข่าย

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. ผู้นำชุมชน

๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง

๑. การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
๒. งานการศึกษาเพื่อคุณวุฒิตามระดับ

๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการทำขนมข้าวโป่ง การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง

๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

- ๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)
 - มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน
- ๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)
 - ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำการขนมข้าวโป่ง โดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับได้

๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

๑. แบบประเมินความพึงพอใจ
๒. สรุปผลการวิเคราะห์ผลการดำเนินกิจกรรม

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

๒๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๘

๐๙.๐๐ น - ๐๙.๓๐ น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม

๐๙.๓๐ น - ๑๐.๐๐ น. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมข้าวโป่ง ความเป็นมา คุณค่า และการเลือก
วัตถุดิบในการทำขนมข้าวโป่ง (วิทยากร นางสง่า เบ้าศรี)

๑๐.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - ความรู้ด้านความสะอาดในการผลิตขนมข้าวโป่ง (วิทยากร นางสง่า เบ้าศรี)

๑๐.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - สาธิตขั้นตอนการทำขนมข้าวโป่ง

การเตรียมแป้ง การทำไส้ การปั้นขนม (วิทยากร นางสง่า เบ้าศรี)

๒๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๘

๐๙.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการทำขนมข้าวโป่ง โดยผู้เข้ารับการอบรม

๑๐.๓๐ น - ๑๑.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการปรับปรุงรสชาติ การจัดรูปแบบ และการปั้นขนม
(วิทยากร นางสง่า เบ้าศรี)

๑๑.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - สรุปผลการฝึกอบรม แลกเปลี่ยนเรียนรู้

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม