

## หลักสูตร การทำขนมต้ม จำนวน ๖ ชั่วโมง

### หลักสูตรที่สอดคล้องกับบริบทชุมชน



#### ความเป็นมา

การทำขนมต้มเป็นขนมไทยพื้นบ้านที่มีความเป็นมายาวนาน และสะท้อนถึงวิถีชีวิต วัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่นของคนไทยในอดีต โดยมีหลักฐานการทำขนมต้มสืบทอดกันมาจากครัวเรือนในชุมชนชนบท ซึ่งใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น เช่น แป้งข้าวเหนียว มะพร้าว น้ำตาล และเกลือ นำมาผ่านกระบวนการทำที่ไม่ซับซ้อน แต่ต้องอาศัยความประณีตและความชำนาญขนมต้มมักถูกนำไปใช้ในงานประเพณีและพิธีกรรมต่าง ๆ ของไทย โดยเฉพาะในช่วงเทศกาลสำคัญ เช่น งานบุญ งานบวช และงานมงคลต่าง ๆ เนื่องจากมีความหมายเชิงสัญลักษณ์ถึงความสามัคคี ความอุดมสมบูรณ์ และความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ของคนในชุมชน การทำขนมต้มจึงไม่ได้เป็นเพียงการประกอบอาหารเท่านั้น แต่ยังเป็นกิจกรรมที่เชื่อมโยงคนในครอบครัวและชุมชนให้ร่วมมือกันต่อมาเมื่อสภาพสังคมและเศรษฐกิจเปลี่ยนแปลง การทำขนมต้มได้รับการพัฒนาและปรับรูปแบบให้เหมาะสมกับยุคสมัยมากขึ้น ทั้งในด้านรสชาติ รูปลักษณ์ และการบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้สามารถจำหน่ายและสร้างรายได้เสริมแก่ครัวเรือนขนมต้มจึงนับเป็นขนมไทยที่มีคุณค่าทั้งทางวัฒนธรรมและทางเศรษฐกิจ และยังคงได้รับการสืบสานและอนุรักษ์มาจนถึงปัจจุบัน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก ได้สืบสานการทำขนมต้มเป็นขนมขึ้นชื่อของชาว อำเภอบางมูลนาก และเพื่ออนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น สืบสานวัฒนธรรมประเพณีที่กำลังจะเลือนหายไป จึงได้ส่งเสริมและสนับสนุน ให้กลุ่มเป้าหมายประชาชนทั่วไป ในพื้นที่อำเภอบางมูลนาก ได้ฝึกทักษะการทำขนมต้มเพื่อเป็นการสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ให้ประชาชน

#### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

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

## จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

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 การทำขนมต้ม จำนวน ๖ ชั่วโมง ดังนี้**

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม	<p>๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมต้มได้</p> <p>๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมต้มได้</p> <p>๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมต้มได้</p> <p>๔. บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมต้มได้</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.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม	<p>๑. บอกประวัติของการทำขนมต้ม ได้</p> <p>๒. บอกอุปกรณ์การทำขนมต้มได้</p> <p>๓. บอกวิธีการทำขนมต้มได้</p> <p>๔. การบรรจุหีบห่อ</p>	<p>๑. ประวัติของขนมต้ม</p> <p>๒. อุปกรณ์การทำขนมต้ม</p> <p>๓. วิธีการทำขนมต้ม</p> <p>๓.๑ การเลือกวัตถุดิบ</p> <p>๓.๒ แหล่งจำหน่ายสินค้า</p> <p>๓.๓ รูปแบบการทำขนมต้ม</p> <p>๔. การบรรจุหีบห่อ</p>	<p>๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติของการทำขนมต้ม</p> <p>๒. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำขนมต้ม</p> <p>๓. จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนมต้ม วิธีการทำและฝึกปฏิบัติการทำขนมข้าวโป่งแบบใช้แปรงสำเร็จรูป และการทำแบบโบราณตำข้าวเหนียว</p> <p>๔. จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุ อุปกรณ์ และบรรจุหีบห่อ</p>	-	๔ ชม.
๓.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม	๑. สามารถคิดคำนวณต้นทุนการผลิต และการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายได้	<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 ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

## ๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำขนมต้ม

### 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 และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทุกช่วงวัย สามารถพัฒนาเป็นอาชีพเพื่อการจำหน่ายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก เล็งเห็นความสำคัญของการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาขนมไทยควบคู่กับการพัฒนาอาชีพ จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชั่วโมง) เรื่อง การทำขนมต้ม ขึ้น เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้เรียนรู้และฝึกทักษะการทำขนมไทยอย่างถูกต้อง เน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมแป้ง การทำไส้ เตรียมวัตถุดิบ ได้แก่ แป้งข้าวเหนียว น้ำอุ่น มะพร้าวขูด น้ำตาลปี๊บ และเกลือเล็กน้อยรวมถึงการคำนึงถึงความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหาร เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถ นำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพ 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
หลักสูตรการทำขนมต้ม	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

รวมทั้งสิ้น .....๒,๒๐๐.....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)
หลักสูตรการทำขนมขมต้ม	๒,๒๐๐.-	-	-	-

## ๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางอุบล ขวัญมุข 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.) การทำขนมต้ม  
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. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมต้ม ความเป็นมา คุณค่า และการเลือก

วัตถุดิบในการทำขนมต้ม (วิทยากร นางสมพร สุขสอน)

๑๐.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - ความรู้ด้านความสะอาดในการผลิตการทำขนมต้ม (วิทยากร นางสมพร สุขสอน)

๑๐.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - สาธิตขั้นตอนการทำขนมต้ม

การเตรียมแป้ง การทำไส้ การปั้นขนม (วิทยากร นางสมพร สุขสอน)

๒๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๘

๐๙.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - นำแป้งข้าวเหนียวมาผสมกับน้ำอุ่น ค่อย ๆ นวดจนแป้งเนียน ไม่ติดมือ

- แบ่งแป้งที่นวดแล้วออกเป็นก้อนขนาดพอเหมาะ กดแป้งให้แบน ใส่ไส้น้ำตาลปีบลงไป แล้วห่อให้มิด

- ปั้นแป้งเป็นก้อนกลม เรียบเนียน

- ตั้งน้ำให้เดือด นำขนมต้มลงต้มจนสุก เมื่อแป้งลอยขึ้นมา แสดงว่าสุกแล้ว

๑๐.๓๐ น - ๑๑.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการปรับปรุงรสชาติ การจัดรูปแบบ และการปั้นขนม

(วิทยากร นางสมพร สุขสอน)

๑๑.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - สรุปผลการฝึกอบรม แลกเปลี่ยนเรียนรู้

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม