

# หลักสูตร หลักสูตรการทำขนมหม้อแกงกล้วย หม้อแกงเผือกและสังขยาฟักทองโรยหน้าฝอยทอง

จำนวน ๖ ชั่วโมง

สอดคล้องกับบริบทชุมชน

กลุ่มอาชีพพาณิชย์ยกรรมและบริการ

## ความเป็นมา

ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๙ และมาตรา ๑๐ ได้บัญญัติถึงความสำคัญของการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง โดยมีเป้าหมายหลักในการพัฒนาศักยภาพ ทักษะ และ ความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตามความถนัดของแต่ละบุคคล เพื่อให้เกิดความพร้อมในการประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพเดิมให้มีสมรรถนะสูงขึ้น ตลอดจนการยกระดับคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว และชุมชนให้มีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้นอย่างยั่งยืน ท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงของโลกในยุคศตวรรษที่ ๒๑ กฎหมายฉบับนี้มุ่งเน้นให้กรมส่งเสริมการเรียนรู้สร้างกลไกการเรียนรู้ที่ยืดหยุ่น เข้าถึงง่าย และตอบโจทย์ความต้องการของประชาชนทุกช่วงวัย เพื่อให้ทุกคนมีโอกาสในการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่องและรอบด้าน เป็นพลเมืองที่มีคุณภาพของสังคมสืบไป

เพื่อให้การขับเคลื่อนงานส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ กรมส่งเสริมการเรียนรู้จึงได้ประกาศจุดเน้นการดำเนินงานภายใต้หลักการ “สกร. สร้างคนฉลาด เรียนรู้ เท่าทันพัฒนาการของโลก และอยู่ในสังคมอย่างมีความสุข” โดยมุ่งเน้นการจัดการเรียนรู้บนหลักการ “Learn to Earn” และการบริหารจัดการเชิงธุรกิจในครัวเรือน ผ่านภารกิจสำคัญ (Flagship) เช่น “Career Plus” ที่มุ่งเติมเต็มทักษะ (Upskill/Reskill) และสร้างโอกาสทางอาชีพที่สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ นอกจากนี้ยังให้ความสำคัญกับการขับเคลื่อนด้วยเทคโนโลยีดิจิทัลและปัญญาประดิษฐ์ (AI) เพื่อยกระดับการเรียนรู้ให้เข้าถึงได้ทุกที่ ทุกเวลา และเชื่อมโยงสู่ระบบธนาคารหน่วยกิต (Credit Bank) เพื่อความมั่นคงในเส้นทางอาชีพของประชาชน โดยมุ่งหวังให้เกิดการเปลี่ยนผ่านสู่สังคมดิจิทัลที่ผู้เรียนสามารถบูรณาการความรู้ไปใช้ในการสร้างงานสร้างรายได้อย่างแท้จริงผ่านระบบนิเวศแห่งการเรียนรู้ที่ทันสมัยและยืดหยุ่นต่อการเปลี่ยนแปลงตามกระแสโลกดิจิทัลในปัจจุบัน

ในส่วนของบริษัทพื้นที่จังหวัดพิจิตร การทำขนมไทย ขนมหม้อแกงกล้วย หม้อแกงเผือก และสังขยาฟักทองโรยหน้าฝอยทอง ในปัจจุบันมีรากฐานสำคัญมาจากนโยบายการจัดการศึกษาเพื่ออาชีพที่มีความสอดคล้องกับบริบทของท้องถิ่น โดยมุ่งเน้นการแก้ปัญหาเศรษฐกิจในระดับครัวเรือน และการรักษาภูมิปัญญาพื้นบ้านให้คงอยู่สืบไป จากการได้ลงพื้นที่สำรวจความต้องการของประชาชนในชุมชน พบว่าขนมไทยกลุ่มหม้อแกงและสังขยาเป็นขนมที่มีอัตลักษณ์และเป็นที่นิยมอย่างมากในงานมงคลและประเพณีท้องถิ่น แต่ทักษะการทำอย่างประณีตมักจำกัดอยู่เพียงกลุ่มผู้สูงอายุ จึงได้ริเริ่มจัดทำโครงการขึ้น โดยเชิญปราชญ์ชาวบ้านและวิทยากรผู้เชี่ยวชาญมาร่วมกันออกแบบหลักสูตรที่เน้นการใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในตำบล เช่น กล้วย เผือก และฟักทอง จากไร่ นาของเกษตรกรในพื้นที่ มาแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม แทนการขายผลผลิตทางการเกษตรแบบสดเพียงอย่างเดียว รวมถึงการปรับปรุงมาตรฐานการผลิตให้สะอาด ปลอดภัย และการประยุกต์ใช้ฝอยทอง มาเป็นเครื่องหน้าเพื่อเพิ่มความสวยงามและยกระดับสินค้าให้มีความเป็นสากลมากขึ้น

ด้วยเหตุผลและความจำเป็นดังกล่าว ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตร จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมไทย ขนมหม้อแกงกล้วย หม้อแกงเผือก และสังขยาฟักทองโรยหน้าฝอยทอง จำนวน ๖ ชั่วโมงขึ้น เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความชอบและ วัตถุประสงค์ทางง่าย เพื่อที่จะได้นำความรู้ไป ประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและ สร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

## หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นการพัฒนาสมรรถนะผู้เรียนตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ (National Qualifications Framework : NQF) ระดับ ๑ และระดับ ๒ โดยให้ความสำคัญกับความเข้าใจพื้นฐานควบคู่กับการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้สามารถประยุกต์ใช้ในสถานการณ์จริงได้

๒. มุ่งจัดการเรียนรู้อาชีพเพื่อการมีงานทำและสร้างรายได้ (Learn to Earn) สอดรับกับนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ที่เน้นการสร้างทักษะใหม่ (New Skill) และการเพิ่มสมรรถนะ (Upskill) ให้ทันต่อเทคโนโลยีสมัยใหม่

๓. ส่งเสริมกระบวนการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมและการใช้เทคโนโลยีเป็นฐาน มุ่งเน้นการบริหารจัดการทรัพยากรน้ำอย่างคุ้มค่า คำนึงถึงการใช้พลังงานสะอาดและรักษาสิ่งแวดล้อม

๔. เปิดโอกาสให้ผู้เรียนสะสมผลการเรียนรู้เพื่อเทียบโอนในระบบธนาคารหน่วยกิต (Credit Bank) หรือเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการเรียนรู้นอกระบบระดับการเรียนรู้ขั้นพื้นฐาน เพื่อสร้างความก้าวหน้าทางการศึกษาและคุณวุฒิทางวิชาชีพ

## จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถอธิบายคุณลักษณะของวัตถุดิบและหลักการเลือกใช้ส่วนผสมหลักได้อย่างถูกต้อง

๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถมีทักษะการเตรียมส่วนผสม การกวนเนื้อขนมให้เนียนละเอียด และการใช้เทคนิคการอบ

๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริม หรือประยุกต์ใช้ในการทำขนมไทยรูปแบบใหม่ ๆ

๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ต้นทุนรวมเพื่อกำหนดราคาขายที่เหมาะสม พร้อมเลือกบรรจุภัณฑ์ที่ดึงดูดใจเพื่อเพิ่มโอกาสทางการตลาดอย่างมีประสิทธิภาพ

## กลุ่มเป้าหมาย

๑. ประชาชนทั่วไป

๒. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๓. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ (Upskill / Reskill)

## ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

รวมทั้งสิ้น ๖ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน ๒๐ นาที
    - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของหลักสูตรการทำขนมหม้อแกงถั่ว หม้อแกงเผือกและสังขยาฟักทอง
    - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักสูตรการทำขนมหม้อแกงถั่ว หม้อแกงเผือกและสังขยาฟักทอง
  ๒. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน ๕ ชั่วโมง
    - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
    - การเตรียมส่วนผสม
    - วิธีการทำอาหารเพื่อการค้า หลักสูตรการทำขนมหม้อแกงถั่ว หม้อแกงเผือกและสังขยาฟักทอง
  ๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน ๒๐ นาที
    - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
  ๔. โครงการงานการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำขนมหม้อแกงถั่ว หม้อแกงเผือกและสังขยาฟักทอง
- หน้าฝอยทอง จำนวน ๒๐ นาที โดยแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในประเด็น
- การกำหนดกลุ่มเป้าหมายและแหล่งจำหน่าย
  - การจัดการต้นทุน กำหนดราคาขาย
  - การวิเคราะห์ระยะเวลาการผลิต จำหน่าย
  - การวิเคราะห์เพื่อกำหนดประเภทอาชีพหลัก/อาชีพเสริมในการประกอบอาชีพ

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
๒. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ และหรือการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
๓. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
  - เรียนรู้จากวิทยากร
  - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
  - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
  - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด

## สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้หลักสูตรการทำขนมหม้อแกงแก้ว หม้อแกงเผือกและสังขยาฟักทองโรยหน้าฝอยทอง / ใบความรู้

๒. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ

๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ / ภูมิปัญญา

๔. วัสดุฝึกจริง

๕. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

## การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. แบบประเมินผลการอบรม (แบบ พต๑๐)

๓. แบบรายงานผลการอบรม (แบบ พต.๑๓)

๔. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.๑๒)

๕. บันทึกการนิเทศการฝึกอบรม (แบบ พต.๑๑)

## การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมหม้อแกงถั่ว หม้อแกงเผือกและสังขยาฟักทองโรยหน้าฝอยทอง จำนวน ๖ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ	<p>๑.๑ บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกงถั่ว หม้อแกงเผือกและสังขยาฟักทองโรยหน้าฝอยทองได้</p> <p>๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกงถั่ว หม้อแกงเผือกและสังขยาฟักทองโรยหน้าฝอยทองได้</p> <p>๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกงถั่ว หม้อแกงเผือกและสังขยาฟักทองโรยหน้าฝอยทองได้</p> <p>๑.๔ บอกทิศการทำขนมหม้อแกงถั่ว หม้อแกงเผือกและสังขยาฟักทองโรยหน้าฝอยทองได้</p>	<p>๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกงถั่ว หม้อแกงเผือกและสังขยาฟักทองโรยหน้าฝอยทอง</p> <p>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการทำขนมหม้อแกงถั่ว หม้อแกงเผือกและสังขยาฟักทองโรยหน้าฝอยทอง</p> <p>๑.๓ แหล่งเรียนรู้สำหรับการทำขนมหม้อแกงถั่ว หม้อแกงเผือกและสังขยาฟักทองโรยหน้าฝอยทอง</p> <p>๑.๔ ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกงถั่ว หม้อแกงเผือกและสังขยาฟักทองโรยหน้าฝอยทอง</p>	<p>๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการสื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ</p> <p>๑.๓ ศึกษาดูงานในสถานประกอบการแหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p> <p>๑.๔ กำหนดทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพ โดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของ ศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p>	๒๐	-

<p>๒. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมหม้อแกงกล้วย หม้อแกงเผือกและสังขยา ฟักทองโรยหน้าฝอยทอง</p>	<p>๒.๑ บอกอุปกรณ์ในการทำขนมหม้อแกงกล้วย หม้อแกงเผือกและสังขยา ฟักทองโรยหน้าฝอยทองได้</p>	<p><u>๒.๑ อุปกรณ์และขั้นตอนในการทำขนมหม้อแกงกล้วย หม้อแกงเผือกและสังขยา ฟักทองโรยหน้าฝอยทอง</u> <u>ขนมหม้อแกงกล้วย ขนมหม้อแกงเผือก</u> <u>วัตถุดิบและอุปกรณ์</u> <u>ส่วนผสม</u> ๑. ไข่เป็ด ๕ ฟอง ๒. น้ำตาลมะพร้าว ๒๕๐ กรัม ๓. กะทิแท้ ๒๕๐ มล. ๔. ใบเตย ๔ - ๕ ใบ สำหรับขยาดับคาวไข่ ๕. หอมแดงเจียว ๑/๒ ถ้วย พร้อมน้ำมันที่เจียวหอม ๒ ช้อนโต๊ะ ๖. เกลือป่น ๑/๔ ช้อนชา <u>ส่วนผสมเพิ่มเติม</u> ๑. สูตรกล้วยเขียวเลาะเปลือก (กล้วยทอง) นึ่งสุก บดละเอียด ๑ ถ้วยตวง ๒. สูตรเผือกนึ่งสุกบดละเอียด ๑ ถ้วยตวง <u>อุปกรณ์</u> ๑. ถาดอะลูมิเนียม ทรงสี่เหลี่ยม (ขนาด ๔x๔ นิ้ว) ๒. ชาม สำหรับขยาดับคาวและแป้ง ๓. ผ้าขาวบาง สำหรับกรองส่วนผสมให้เนียน ๔. เตารอบ หรือหม้ออบลมร้อน <u>สังขยาฟักทองโรยหน้าฝอยทอง</u> <u>ส่วนผสม</u> ๑. ฟักทอง ๑ ลูก (ขนาดกลาง ประมาณ ๘๐๐-๑,๐๐๐ กรัม)</p>	<p>๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำขนมหม้อแกงกล้วย หม้อแกงเผือกและสังขยา ฟักทองโรยหน้าฝอยทอง ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ ๒.๓ จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสมวัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ</p>	<p>-</p>	<p>๕ ชั่วโมง</p>
--	--	---	--	----------	------------------

	<p>๒.๒ บอกรการทำขนมหม้อแกง ถั่ว หม้อแกงเผือกและสังขยา ฟักทองโรยหน้าฝอยทองได้</p>	<p>๒. ไข่ไก่/ไข่เป็ด ๔-๕ ฟอง (ใช้ไข่เป็ดผสมจะช่วยให้ สีสวยและเนื้ออยู่ตัวดีขึ้น) ๓. กะทิแท้ ๒๕๐ มล. ๔. น้ำตาลมะพร้าว ๑๕๐-๒๐๐ กรัม ๕. เกลือป่น ๑/๔ ช้อนชา เพื่อตัดรสหวานให้กลม กล่อม ๖. ใบเตย ๓-๔ ใบ สำหรับใช้ขยำไข่เพื่อดับคาวและ เพิ่มความหอม ๗. ฝอยทอง (สำหรับโรยหน้า) <b>อุปกรณ์</b> ๑. ลังถึง ๒. ชาม ขนาดใหญ่ ๓. ผ้าขาวบางหรือกระชอน (สำหรับกรองเนื้อ สังขยา) ๔. มีดแกะสลักหรือมีดปลายแหลม (สำหรับเจาะหัว ฟักทอง) ๕. ช้อนส้อม (สำหรับชูดเมล็ดฟักทองออก) <b>๒.๒ บอกวิธีการทำขนมหม้อแกงถั่ว หม้อแกงเผือก และสังขยาฟักทองโรยหน้าฝอยทองได้</b> <b>วิธีการทำขนมหม้อแกงถั่ว ขนมหม้อแกงเผือก</b> ๑. นำเผือกหนึ่งหรือถั่วทองหนึ่งมาบดให้ละเอียด ถ้า อยากให้เนียนมากสามารถนำไปปั่นรวมกับกะทิ ๒. ขยำส่วนผสม ตอกไข่ใส่ชามผสม ใส่น้ำตาล มะพร้าว เกลือ และใบเตย ใช้มือขยำใบเตยกับไข่ และน้ำตาลจนน้ำตาลละลายหมดและไข่ขึ้นฟู</p>			
--	--	---	--	--	--

		<p>เล็กน้อย</p> <p>๓. ผสมกะทิและเนื้อขนม ใส่กะทิลงไปขยำต่อให้เข้ากัน จากนั้นใส่ถั่วบดใส่ หรือเผือกนึ่งบดละเอียด ลงไป คนให้เป็นเนื้อเดียวกัน</p> <p>๔. กรอง นำส่วนผสมที่ได้ไปกรองด้วยผ้าขาวบาง เพื่อให้เนื้อขนมเนียน</p> <p>๕. ตั้งไฟ นำส่วนผสมไปตั้งไฟอ่อนในกระทะ ใส่น้ำมันหอมเจียว ลงไปเล็กน้อย กวนพอให้แบ่งเริ่มข้นขึ้น (ไม่ต้องสุก) เพื่อลดเวลาการอบและป้องกันขนมแยกชั้น</p> <p>๖. อบ เทใส่ถาด นำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ ๑๘๐°C ประมาณ ๓๐-๔๐ นาที จนหน้าขนมสีน้ำตาลสวย และสุกถึงข้างใน</p> <p>๗. แต่งหน้า เมื่อขนมสุกแล้ว ทาน้ำมันหอมเจียว บางๆ ที่หน้าขนมขณะร้อน และโรยด้วยหอมเจียว</p> <p><b><u>วิธีการทำสังขยาฟักทองโรยหน้าฝอยทอง</u></b></p> <p><b><u>๑. การเตรียมฟักทอง</u></b></p> <p>๑.๑ ใช้มีดปลายแหลมเจาะรอบขั้วฟักทองเป็นรูป</p> <p>๖ เหลี่ยมหรือวงกลม แล้วดึงขั้วออก (เก็บฝาไว้ปิดตอนหนึ่งได้)</p> <p>๑.๒ ใช้ซันชุดควักเมล็ดและไส้ออกให้สะอาด ระวังอย่าให้กันทะเล</p> <p>๑.๓ นำไปล้างน้ำให้สะอาดทั้งข้างนอกและข้างใน แล้วคว่ำให้แห้งสนิท</p>			
--	--	--	--	--	--

		<p><u>๒. การผสมสังขยา</u></p> <p>๒.๑ ตอกไข่ใส่ขามผสมตามด้วยน้ำตาลมะพร้าว เกลือ และหัวกะทิ</p> <p>๒.๒ ใส่ ใบเตย ลงไปขยำกับส่วนผสมทั้งหมดด้วยมือ ขยำจนน้ำตาลละลายหมดและไข่ขึ้นฟองเล็กน้อย (ใบเตยจะช่วยดับคาวไข่)</p> <p>๒.๓ นำน้ำสังขยาที่ได้ไป กรองด้วยผ้าขาวบางหรือ กระชอน ๑-๒ รอบ เพื่อให้เนื้อสังขยาเนียนละเอียด ไม่มีฟองอากาศ</p> <p><u>๓. การนึ่ง</u></p> <p>๓.๑ เทน้ำสังขยาลงในลูกฟักทอง ไม่ต้องเติมปริม เพื่อให้สังขยาฟูขึ้นมาเล็กน้อย</p> <p>๓.๒ ตั้งลังถึงรอให้น้ำเดือดจัด จากนั้น ลดไฟลงเป็น ไฟอ่อนถึงกลาง</p> <p>๓.๓ นำฟักทองวางบนชามทนความร้อน เพื่อ ประคองทรง แล้วใส่ในลังถึง</p> <p>๓.๔ เทคนิค เปิดฝาหม้อแง้มไว้เล็กน้อย หรือเปิด ระบายไอน้ำทุกๆ ๑๕ นาที เพื่อไม่ให้หน้าสังขยาพอง ระเบิดหรือแตก</p> <p>๓.๕ ใช้เวลาหนึ่งประมาณ ๔๕-๖๐ นาที (ขึ้นอยู่กับ ขนาดลูกฟักทอง) ทดสอบโดยใช้ไม้จิ้มฟันแทงตรง กลาง ถ้าไม่มีน้ำแฉะติดออกมาแสดงว่าสุกแล้ว</p> <p><u>๔. การตกแต่ง</u></p> <p>๔.๑ เมื่อสังขยาสุกแล้ว ให้นำออกมาพักให้เย็นสนิท</p>		
--	--	---	--	--

	<p>๒.๓ สามารถทำขนมหม้อแกง ถั่ว หม้อแกงเผือกและสังขยา ฟักทองโรยหน้าฝอยทองได้</p>	<p>(เนื้อสังขยาจะเซตตัวดีขึ้น)  ๔.๒ โรยหน้าด้วยฝอยทอง ให้ทั่วหน้าสังขยา</p> <p><u>๒.๓ แพ้คอกจรรยาภรณ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์</u>  <u>ขนมหม้อแกงถั่ว ขนมหม้อแกงเผือก</u></p> <p>๑. เน้นขายดี ถาดฟอยล์สีทอง (เข้าอบได้) พร้อม ฝาพลาสติกใส เพื่อโชว์หน้าขนม</p> <p>๒. แยก หอมเจียวใส่ช่องเล็ก แปะหน้ากล่อง กันหอมเจียวนุ่มและเหม็นหืน</p> <p>๓. เน้นของฝากถ้ายดินเผาหรือเซรามิก ช่วยเพิ่ม มูลค่าและดึงดูดสายตา</p> <p><u>สังขยาฟักทองโรยหน้าฝอยทอง</u></p> <p>๑. กล่องพลาสติกใสทรงสูง โชว์ความสวยของ ฝอยทองและลูกฟักทองชัดเจน แข็งแรงพอที่จะ ป้องกันไม่ให้ตัวฟักทองเปียดกั้นจนละ</p> <p>๒. ฐานรองกระดาษแข็ง/กระถางฟอยล์ วางรองใต้ลูก ฟักทองเพื่อช่วยประคองฐาน ป้องกันน้ำจากฟักทอง ซึมออกมา และทำให้หยิบออกจากกล่องง่าย</p> <p>๓. ซิลปิดสนิทหรือติดสติ๊กเกอร์ เพื่อรักษาความชุ่ม ชื่นไม่ให้เนื้อสังขยาแห้งแข็ง และป้องกันกลิ่น ปนเปื้อน</p> <p>๔. ฉลากสินค้าระบุวันผลิต/หมดอายุ และคำแนะนำ ควรเก็บในตู้เย็น เนื่องจากเป็นขนมที่มีกะทิและไข่ เสียได้ง่าย</p>			
--	---	--	--	--	--

	<p>๒.๔ บอกเรื่องแพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้</p>	<p><u>๒.๔ บรรจุภัณฑ์การออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับใส่การทำขนมหม้อแกงกล้วย หม้อแกงเผือกและสังขยาฟักทองโรยหน้าฝอยทอง</u>  <u>ขนมหม้อแกงกล้วย ขนมหม้อแกงเผือก</u></p> <p>๑. ถาดฟอยล์ แล้วสวมปลอกกระดาษเจาะช่องโชว์หน้าขนม</p> <p>๒. ถ้วยเซรามิก/หม้อดินจิ๋ว</p> <p>๓. สีและสัญลักษณ์ แยกสีตามไส้ สีเหลืองนวล (กล้วย)  <u>สังขยาฟักทองโรยหน้าฝอยทอง</u></p> <p>๑.เน้นความใส ใช้กล่องพลาสติกใสรอบด้าน เพื่อโชว์ความน่าทานของฝอยทองและเนื้อสังขยาแบบ ๓๖๐ องศา</p> <p>๒.ฐานรองต้องแกร่ง ใช้ถาดรองสีทองหรือสีน้ำตาลเพื่อขับสีเหลืองของฟักทองให้เด่น และช่วยพยุงน้ำหนักไม่ให้ลูกฟักทองกลิ้งหรือเสียทรง</p> <p>๓.ดีไซน์ทรงสูง เลือกบรรจุภัณฑ์ที่มี ฝาโดมหรือกล่องทรงสูง เพื่อไม่ให้ฝาปิดทับหน้าฝอยทองจนแบน</p> <p>๔.งานกราฟิกสไตล์ไทย ใช้สติ๊กเกอร์หรือสายคาดกระดาษคราฟท์ พิมพ์ลายไทย เพื่อเพิ่มมูลค่า</p> <p>๕.ช่องระบายอากาศเล็กน้อย หากบรรจุตอนขนมยังอุ่น เพื่อป้องกันไอน้ำจับตัวจนหน้าขนมและ</p>			
--	--	---	--	--	--

<p>๓.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ</p>	<p>๓.๑ สามารถสำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากรได้</p> <p>๓.๒ สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>๓.๓ สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>๓.๔ สามารถศึกษาวิเคราะห์ ปัจจัย ความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูล การตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชนได้</p> <p>๓.๖ สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>๓.๗ สามารถคิดต้นทุนการผลิต</p>	<p>๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>๓.๓ การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพ คงเดิม</p> <p>๓.๔ การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๕ การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดใน ชุมชน</p> <p>๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p> <p>๓.๗ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า และการส่งเสริมการขายการส่งสินค้าบนสื่อออนไลน์ ผ่านช่องทางตลาดออนไลน์ เช่น การทำ Social Media Marketing อย่างการโฆษณาบนแพลตฟอร์ม Google, Facebook, YouTube, LINE , Twitter หรือ TikTok เพื่อครอบคลุมแล้วเข้าถึงกลุ่มลูกค้า เป้าหมายที่ใช้งานอยู่ในโลกออนไลน์และทำให้ธุรกิจขนมหม้อแกงถั่ว หม้อแกงเผือกและสังขยาฟักทอง โรยหน้าฝอยทองเป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น</p>	<p>๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของ แหล่งทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนดและการควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>๓.๓ ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๓.๖ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการ จัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับขนมหม้อแกงถั่ว หม้อแกงเผือกและสังขยาฟักทอง โรยหน้าฝอยทอง</p> <p>๓.๗ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการ การตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	<p>๒๐ นาที</p>	<p>-</p>
--	--	--	--	----------------	----------

<p>๔.โครงการนการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกงถั่ว หม้อแกงเผือกและสังขยาฟักทองโรยหน้าฝอยทอง</p>	<p>สามารถวางแผนการประกอบอาชีพได้โดย</p> <p>๔.๑ สามารถกำหนดกลุ่มเป้าหมายและแหล่งจำหน่ายได้</p> <p>๔.๒ สามารถคิดต้นทุน กำหนดราคาขาย ระยะเวลาการผลิตได้</p> <p>๔.๓ สามารถกำหนดวิเคราะห์เป็นอาชีพหลัก/อาชีพเสริมได้</p>	<p>๔.๑ สํารวจกลุ่มเป้าหมายเพื่อวิเคราะห์ตลาด และแหล่งจำหน่าย</p> <p>๔.๒ การวิเคราะห์ต้นทุน</p> <p>๔.๓ การกำหนดราคาขาย</p> <p>๔.๔ การกำหนดระยะเวลาการผลิต</p> <p>๔.๕ การตัดสินใจประกอบเป็นอาชีพหลัก/อาชีพเสริม</p>	<p>๔.๑ ผู้เรียนเริ่มแลกเปลี่ยนในประเด็นกลุ่มเป้าหมาย กำไรขาดทุน(ต้นทุน) เกี่ยวกับการทำขนมหม้อแกงถั่ว หม้อแกงเผือกและสังขยาฟักทองโรยหน้าฝอยทอง</p> <p>๔.๒ แหล่งจำหน่าย/วิธีการ</p> <p>๔.๓ ระยะเวลาการผลิต</p> <p>๔.๔ การกำหนดเป็นอาชีพหลัก/อาชีพเสริม</p>	<p>๒๐ นาที</p>	<p>-</p>
---	---	---	--	----------------	----------

## ๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำขนมหม้อแกงถั่ว หม้อแกงเผือกและสังขยาฟักทองโรยหน้าฝอยทอง

### 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 เพื่อให้ ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

๒.๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอด ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

๒.๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

### ๓. หลักการและเหตุผล

ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๙ และมาตรา ๑๐ ได้บัญญัติถึงความสำคัญของการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง โดยมีเป้าหมายหลักในการพัฒนาศักยภาพ ทักษะ และความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตามความถนัดของแต่ละบุคคล เพื่อให้เกิดความพร้อมในการประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพเดิมให้มีสมรรถนะสูงขึ้น ตลอดจนการยกระดับคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว และชุมชนให้มีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้นอย่างยั่งยืน ท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงของโลกในยุคศตวรรษที่ ๒๑ กฎหมายฉบับนี้มุ่งเน้นให้กรมส่งเสริมการเรียนรู้สร้างกลไกการเรียนรู้ที่ยืดหยุ่น เข้าถึงง่าย และตอบโจทย์ความต้องการของประชาชนทุกช่วงวัย เพื่อให้ทุกคนมีโอกาสในการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่องและรอบด้าน เป็นพลเมืองที่มีคุณภาพของสังคมสืบไป

เพื่อให้การขับเคลื่อนงานส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ กรมส่งเสริมการเรียนรู้จึงได้ประกาศจุดเน้นการดำเนินงานภายใต้หลักการ “สกร. สร้างคนฉลาดเรียนรู้ เท่าทันพัฒนาการของโลก และอยู่ในสังคมอย่างมีความสุข” โดยมุ่งเน้นการจัดการเรียนรู้บนหลักการ "Learn to Earn" และการบริหารจัดการเชิงธุรกิจในครัวเรือน ผ่านภารกิจสำคัญ (Flagship) เช่น "Career Plus" ที่มุ่งเติมเต็มทักษะ (Upskill/Reskill) และสร้างโอกาสทางอาชีพที่สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ นอกจากนี้ยังให้ความสำคัญกับการขับเคลื่อนด้วยเทคโนโลยีดิจิทัลและปัญญาประดิษฐ์ (AI) เพื่อยกระดับการเรียนรู้ให้เข้าถึงได้ทุกที่ ทุกเวลา และเชื่อมโยงสู่ระบบธนาคารหน่วยกิต (Credit Bank) เพื่อความมั่นคงในเส้นทางอาชีพของประชาชน โดยมุ่งหวังให้เกิดการเปลี่ยนผ่านสู่สังคมดิจิทัลที่ผู้เรียนสามารถบูรณาการความรู้ไปใช้ในการสร้างงานสร้างรายได้อย่างแท้จริงผ่านระบบนิเวศแห่งการเรียนรู้ที่ทันสมัยและยืดหยุ่นต่อการเปลี่ยนแปลงตามกระแสโลกดิจิทัลในปัจจุบัน

ในส่วนของบริษัทพื้นที่จังหวัดพิจิตร การทำขนมไทย ขนมหม้อแกงถั่ว หม้อแกงเผือก และสังขยาฟักทองโรยหน้าฝอยทอง ในปัจจุบันมีรากฐานสำคัญมาจากนโยบายการจัดการศึกษาเพื่ออาชีพที่มีความสอดคล้องกับบริบทของท้องถิ่น โดยมุ่งเน้นการแก้ปัญหาเศรษฐกิจในระดับครัวเรือน และการรักษาภูมิปัญญาพื้นบ้านให้คงอยู่สืบไป จากการได้ลงพื้นที่สำรวจความต้องการของประชาชนในชุมชน พบว่าขนมไทยกลุ่ม

หม้อแกงและสังขยาเป็นขนมที่มีอัตลักษณ์และเป็นที่ยอมรับอย่างมากในงานมงคลและประเพณีท้องถิ่น แต่ทักษะการทำอย่างประณีตมักจำกัดอยู่เพียงกลุ่มผู้สูงอายุ จึงได้ริเริ่มจัดทำโครงการขึ้น โดยเชิญปราชญ์ชาวบ้านและวิทยากรผู้เชี่ยวชาญมาร่วมกันออกแบบหลักสูตรที่เน้นการใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในตำบล เช่น ถั่ว ผัสดก และฟักทอง จากไร่นาของเกษตรกรในพื้นที่ มาแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม แทนการขายผลผลิตทางการเกษตรแบบสดเพียงอย่างเดียว รวมถึงการปรับปรุงมาตรฐานการผลิตให้สะอาด ปลอดภัย และการประยุกต์ใช้ฝอยทอง มาเป็นเครื่องหน้าเพื่อเพิ่มความสวยงามและยกระดับสินค้าให้มีความเป็นสากลมากขึ้น

ด้วยเหตุผลและความจำเป็นดังกล่าว ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตร จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมไทย ขนมหม้อแกงถั่ว หม้อแกงเผือก และสังขยาฟักทองโรยหน้าฝอยทอง จำนวน ๖ ชั่วโมงขึ้น เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความชอบและวัตถุดิบหาง่าย เพื่อที่จะได้นำความรู้ไป ประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและ สร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

#### 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
หลักสูตรการทำขนมหม้อแกงถั่ว หม้อแกงเผือก และสังขยา ฟักทองโรยหน้าฝอยทอง	๑. เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม ๒. เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิ ปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้	ประชาชนทั่วไป	๖	ที่ทำการผู้ใหญ่บ้าน หมู่ ๑๔ ตำบลป่ามะคาบ อำเภอเมือง จังหวัดพิจิตร	๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙	๖,๒๐๐.๐๐



- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำขนมหม้อแกงถั่ว หม้อแกงเผือก และสังขยาฟักทองโรยหน้าฝอยทอง โดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับและไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ นำไปสร้างรายได้

#### ๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

๑. แบบประเมินความพึงพอใจ
๒. แบบวัดความรู้
๓. ชิ้นงาน
๔. แบบติดตามผู้เข้ารับการอบรม

ตารางกำหนดการ  
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) การทำขนมหม้อแกงกล้วย หม้อแกงเผือก  
และสังขยาฟักทองโรยหน้าฝอยทอง  
วันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๙  
ณ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตร อ.เมืองพิจิตร จ.พิจิตร

\*\*\*\*\*

๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

- ๐๘.๓๐ น - ๐๙.๐๐ น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม
- ๐๙.๐๐ น - ๐๙.๒๐ น. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพทำขนมหม้อแกงกล้วย  
หม้อแกงเผือกและสังขยาฟักทองโรยหน้าฝอยทอง  
(วิทยากรนางสาวสวรรส เศรษฐสุสุข)
- ๐๙.๒๐ น - ๑๒.๐๐ น. - ลงมือปฏิบัติทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกงกล้วย หม้อแกงเผือก  
และสังขยาฟักทองโรยหน้าฝอยทอง (วิทยากรนางสาวสวรรส เศรษฐสุสุข)
- ๑๒.๐๐ ๐ - ๑๓.๐๐ น. - พักรับประทานอาหาร
- ๑๓.๐๐ ๐ - ๑๕.๒๐ น. - ลงมือปฏิบัติทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกงกล้วย หม้อแกงเผือก  
และสังขยาฟักทองโรยหน้าฝอยทอง (วิทยากรนางสาวสวรรส เศรษฐสุสุข)
- ๑๕.๒๐ น - ๑๕.๔๐ น. - ให้ความรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำ  
ขนมหม้อแกงกล้วย หม้อแกงเผือกและสังขยาฟักทองโรยหน้าฝอยทอง  
(วิทยากรนางสาวสวรรส เศรษฐสุสุข)
- ๑๕.๔๐ น - ๑๖.๐๐ น. - ให้ความรู้เกี่ยวกับโครงการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกงกล้วย  
หม้อแกงเผือกและสังขยาฟักทองโรยหน้าฝอยทอง  
(วิทยากรนางสาวสวรรส เศรษฐสุสุข)
- ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเพื่อจัดทำโครงการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง  
กล้วย หม้อแกงเผือกและสังขยาฟักทองโรยหน้าฝอยทอง

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม