

หลักสูตรการทำข้าวหลามลูกมะพร้าว จำนวน ๖ ชั่วโมง  
หลักสูตรที่สอดคล้องกับบริบทชุมชน  
กลุ่มอาชีพพาณิชย์ยกรรมและบริการ

### ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้ เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของ ตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน สังคม หรือเพื่อ ประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผน ระดับต่างๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของ กรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ภายใต้แนวคิด “สกร. Learn to Earn สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้” ซึ่ง มุ่งเน้นการพัฒนาหลักสูตรที่สอดคล้องกับความต้องการของประชาชนโดยเน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริงและฝึก ทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างแท้จริง

การทำข้าวหลามลูกมะพร้าว ในปัจจุบันมีรากฐานสำคัญมาจากนโยบายการจัดการศึกษาเพื่ออาชีพที่มี ความสอดคล้องกับบริบทของท้องถิ่น โดยมุ่งเน้นการแก้ปัญหาเศรษฐกิจในระดับครัวเรือน และการรักษาภูมิปัญญา พื้นบ้านให้คงอยู่สืบไป จากการได้ลงพื้นที่สำรวจความต้องการของประชาชนในชุมชน พบว่าการทำข้าวหลามลูก มะพร้าว เป็นขนมที่มีอัตลักษณ์และเป็นที่ยอมรับอย่างมากในงานมงคลและประเพณีท้องถิ่น แต่ทักษะการทำอย่าง ประณีตมักจำกัดอยู่เพียงกลุ่มผู้สูงอายุ จึงได้ริเริ่มจัดทำโครงการขึ้น โดยเชิญปราชญ์ชาวบ้านและวิทยากร ผู้เชี่ยวชาญมาร่วมกันออกแบบหลักสูตรที่เน้นการใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในตำบล เช่น มะพร้าว ถั่ว เผือก และมันจากไร ่นาของเกษตรกรในพื้นที่ มาแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม แทนการขายผลผลิตทางการเกษตรแบบสดเพียงอย่างเดียว รวมถึงการปรับปรุงมาตรฐานการผลิตให้สะอาด ปลอดภัย และการแต่งหน้าสินค้าให้มีความหลากหลายเพื่อเพิ่ม ความสวยงามและยกระดับสินค้าให้มีความเป็นสากลมากขึ้น

ดังนั้น หลักสูตรการทำข้าวหลามลูกมะพร้าว จึงไม่ได้เป็นเพียงการสอนอาชีพเพื่อสร้างรายได้เสริมเท่านั้น แต่ยังเป็นกระบวนการสร้างความเข้มแข็งให้แก่ชุมชน ช่วยให้คนในท้องถิ่นมีอาชีพที่ยั่งยืน สามารถพึ่งพาตนเองได้ ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

ด้วยเหตุนี้ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตรจัดทำหลักสูตรการทำข้าวหลามลูกมะพร้าว เพื่อ ส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความต้องการและวัตถุดิบหาง่าย เพื่อที่จะได้นำความรู้ไป ประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน เพื่อให้ กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและ สร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

### หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ก็มีหลักการดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่าง มีคุณภาพและมี คุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์
๔. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

๕. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน
๖. เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

#### จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

#### คุณธรรมจริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

#### กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

#### ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

#### โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน ๒๐ นาที
  - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำข้าวหลามลูกมะพร้าว
  - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำข้าวหลามลูกมะพร้าว
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน ๕ ชั่วโมง
  - บอกประวัติการทำข้าวหลามลูกมะพร้าวได้
  - บอกอุปกรณ์การทำข้าวหลามลูกมะพร้าวได้
  - สามารถทำข้าวหลามลูกมะพร้าวได้
  - การออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน ๒๐ นาที
  - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
  - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
  - ช่องทางการตลาด
  - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
๔. โครงการงานการประกอบอาชีพการทำข้าวหลามลูกมะพร้าว จำนวน ๒๐ นาที โดยแลกเปลี่ยนเรียนรู้
  - การจัดการหลักสูตรเป้าหมายและแหล่งจำหน่าย
  - การจัดการต้นทุน กำหนดราคาขาย
  - การวิเคราะห์ระยะเวลาการผลิต จำหน่าย
  - การวิเคราะห์เพื่อกำหนดประเภทอาชีพหลัก/อาชีพเสริม

## การจัดการกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

๒. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ และหรือการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ

๓. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

๔. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิตและการบริหารจัดการทางการตลาด

## สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำข้าวหลามลูกมะพร้าว / 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

โครงสร้างหลักสูตรการทำข้าวหลามลูกมะพร้าว จำนวน ๖ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำข้าวหลามลูกมะพร้าวได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวหลามลูกมะพร้าวได้ ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวหลามลูกมะพร้าวได้ ๑.๔ บอกทิศทางพัฒนาการทำข้าวหลามลูกมะพร้าวได้	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำข้าวหลามลูกมะพร้าว ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการทำข้าวหลามลูกมะพร้าว ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ สำหรับการทำข้าวหลามลูกมะพร้าว ๑.๔ ทิศทางพัฒนาการประกอบ อาชีพการทำข้าวหลามลูกมะพร้าว	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ ๑.๓ ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก ๑.๔ กำหนดทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	๒๐ นาที	-
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวหลามลูกมะพร้าว	๒.๑ บอกประวัติการทำข้าวหลามลูกมะพร้าวได้ ๒.๒ บอกอุปกรณ์การทำข้าวหลามลูกมะพร้าวได้	๒.๑ วัสดุและอุปกรณ์ในการทำข้าวหลามลูกมะพร้าว ๒.๑.๑ วัสดุและอุปกรณ์การทำข้าวหลามลูกมะพร้าว ๑.ข้าวเหนียวขาว ๒.ข้าวเหนียวดำ	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำข้าวหลามลูกมะพร้าว ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ ๒.๓ จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ	เรียนศึกษา	๕ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<p>๒.๓สามารถทำข้าวหลามลูกมะพร้าวได้</p> <p>๒.๔ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้</p>	<p>๓.เนื้อมะพร้าว</p> <p>๔. ถั่วดำต้มสุก/ มันม่วงนึ่งสุกหั่นเต๋า</p> <p>๕. ฝัอกนึ่งสุก / ข้าวโพดหวานต้มสุก</p> <p>๖. น้ำตาลมะพร้าว</p> <p>๗. แป้งข้าวเจ้า</p> <p>๘.เกลือ</p> <p>๙. หัวกะทิ</p> <p>๑๐. มะพร้าว</p> <p><b>๒.๑.๒ อุปกรณ์</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เตาถ่าน</li> <li>- ตะแกรงสำหรับย่าง</li> <li>- ถาด</li> <li>- กระทะ</li> <li>- ถ้วย/ชาม</li> <li>- หม้อ</li> <li>- ซ้อน/ทัพพี</li> <li>- มีด</li> <li>- ฟรอยด์</li> </ul> <p><b>๒.๒ ขั้นตอนการทำข้าวหลามลูกมะพร้าว</b></p> <p>ขั้นตอนที่ ๑: การปรุงน้ำกะทิ</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>ผสมหัวกะทิ น้ำตาลทราย และเกลือเข้าด้วยกัน คนให้ละลายจนหมด ชิมรสให้เข้มข้น (เมื่อนำไปเผารสชาติจะดรอปลงเล็กน้อย จึงควรทำรสให้จัดไว้ก่อน)</p> <p>ขั้นตอนที่ ๒: การบรรจุลงลูกมะพร้าว</p> <p>นำข้าวเหนียวที่แช่และสะเด็ดน้ำแล้ว มาผสมกับเครื่องเคียง (เช่น ถั่วดำ เผือก เม็ดบัว)</p> <p>ตักข้าวเหนียวใส่ลงในลูกมะพร้าวที่ล้างสะอาดแล้ว</p> <p>ข้อควรระวัง: ใส่ข้าวเหนียวเพียง ๓ ใน ๔ ของลูกมะพร้าวเท่านั้น (เหลือพื้นที่ไว้สำหรับกะทิและเผื่อข้าวขยายตัว) เหนียวกะทิที่เตรียมไว้ลงไปให้ท่วมข้าวเหนียว (สูงกว่าข้าวประมาณ ๑ เซนติเมตร) ทิ้งไว้ประมาณ ๓๐ นาทีเพื่อให้กะทิซึมเข้าเนื้อข้าวเหนียวและโรยหน้าข้าวหลาม เช่น ฝอยทอง ข้าวโพดหวานต้มสุก เผือกนึ่งสุกหั่นเต๋า มันม่วงนึ่งสุกหั่นเต๋า ถั่วลิสงต้มสุก เป็นต้น</p> <p>ขั้นตอนที่ ๓: การเผา/การย่าง (หัวใจของความอร่อย) แบบดั้งเดิม: นำฟรอยมาห่อลูกมะพร้าวแล้วตั้งเตาเผา/ย่างด้วยถ่านไม้ใช้ไฟปานกลาง คอยหมุนลูกมะพร้าวให้ได้รับความร้อนทั่วถึง</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>การสังเกต: เมื่อข้าวเริ่มสุก กะทิจะเดือดเป็นฟอง และยุบตัวลง กลิ่นจะเริ่มหอม</p> <p>ขั้นตอนที่ ๔: การเติม "หน้ากะทิ"</p> <p>เมื่อข้าวเหนียวสุกได้ที่แล้ว ให้หยุด หัวกะทิชั้นๆ (ผสมแป้งข้าวเจ้าเล็กน้อยเพื่อให้เกาะตัว) ลงไปที่ ด้านบนหน้าลูกมะพร้าวอีกครั้ง แล้วเผา/ย่างต่ออีก ๕-๑๐ นาที เพื่อให้หน้ากะทิแตกมันและเยิ้มเป็น ลาวาพร้อมเสิร์ฟได้เลย</p> <p><b>๒.๓ แพ้เคจบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. ต้องสามารถที่จะปกป้องผลิตภัณฑ์สินค้าได้</li> <li>๒. ต้องคงคุณภาพและสามารถที่จะต้องยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้ได้</li> <li>๓. จะต้องบอกรายละเอียดต่างๆ</li> <li>๔. จะต้องมีความสะดวกต่อการขนส่งสินค้า</li> <li>๕. ต้องแสดงเอกลักษณ์ของสินค้าให้ได้มากที่สุด</li> </ol> <p><b>๒.๔ การเลือกบรรจุภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- บรรจุลงในกล่องใสปิดฝาให้สนิท ไม่ให้ลมเข้า เพื่อป้องกันการแข็งของข้าวหลาม</li> </ul>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
<p>๓.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ</p>	<p>๓.๑ สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้</p> <p>๓.๒ สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>๓.๓ สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>๓.๔ สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชนได้</p> <p>๓.๖ สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>๓.๗ สามารถศึกษาช่องทางการขายรูปแบบออนไลน์</p>	<p>๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>๓.๓ การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>๓.๔ การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๕ การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน และการออกแบบโลโก้</p> <p>๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p> <p>๓.๗ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า และการส่งเสริมการขายการส่งสินค้าบนสื่อออนไลน์ ผ่านช่องทางการตลาดออนไลน์ เช่น การทำ Social Media Marketing อย่างการโฆษณาบนแพลตฟอร์ม Google, Facebook, YouTube, LINE , Twitter หรือ TikTok เพื่อครอบคลุมแล้วเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ใช้งานอยู่ในโลกออนไลน์และทำให้ธุรกิจการทำขนมดอกดินและการทำขนมเปียกปูน เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น</p>	<p>๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</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 แผนการจัดการตลาด และการออกแบบโลโก้ที่เกี่ยวข้องกับการทำการทำข้าวหลามลูกมะพร้าว</p> <p>๓.๗ การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์</p> <p>๓.๘ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	๒๐	นาที่

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	๓.๘ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้				
๔. โครงการงาน การประกอบอาชีพการทำ การทำข้าว หลามลูก มะพร้าว	สามารถวางแผนการประกอบอาชีพได้โดย ๔.๑ สามารถกำหนด กลุ่มเป้าหมายและแหล่งจำหน่าย ได้ ๔.๒ สามารถคิดต้นทุนกำหนด ราคาขาย ระยะเวลาการผลิตได้ ๔.๓ สามารถกำหนดวิเคราะห์ เป็นอาชีพหลัก/อาชีพเสริมได้	๔.๑ สํารวจกลุ่มเป้าหมายเพื่อวิเคราะห์ตลาด และ แหล่งจำหน่าย ๔.๒ การวิเคราะห์ต้นทุน ๔.๓ การกำหนดราคาขาย ๔.๔ การกำหนดระยะเวลาการผลิต ๔.๕ การตัดสินใจประกอบเป็นอาชีพหลัก/อาชีพ เสริม	๔.๑ ผู้เรียนเริ่มแลกเปลี่ยนในประเด็น กลุ่มเป้าหมาย กำไรขาดทุน(ต้นทุน) เกี่ยวกับการทำข้าวหลามลูก มะพร้าว ๔.๒ แหล่งจำหน่าย/วิธีการ ๔.๓ ระยะเวลาการผลิต ๔.๔ การกำหนดเป็นอาชีพหลัก/อาชีพเสริม	๒๐ นาที	



## ๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำข้าวหลามลูกมะพร้าว

### 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

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน สังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่างๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ภายใต้แนวคิด “สกร. Learn to Earn สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้” ซึ่งมุ่งเน้นการพัฒนาหลักสูตรที่สอดคล้องกับความต้องการของประชาชนโดยเน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริงและฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างแท้จริง

การทำข้าวหลามลูกมะพร้าว ในปัจจุบันมีรากฐานสำคัญมาจากนโยบายการจัดการศึกษาเพื่ออาชีพที่มีความสอดคล้องกับบริบทของท้องถิ่น โดยมุ่งเน้นการแก้ปัญหาเศรษฐกิจในระดับครัวเรือน และการรักษาภูมิปัญญาพื้นบ้านให้คงอยู่สืบไป จากการได้ลงพื้นที่สำรวจความต้องการของประชาชนในชุมชน พบว่าการทำข้าวหลามลูกมะพร้าว เป็นขนมที่มีอัตลักษณ์และเป็นที่ยอมรับอย่างมากในงานมงคลและประเพณีท้องถิ่น แต่ทักษะการทำอย่างประณีตมักจำกัดอยู่เพียงกลุ่มผู้สูงอายุ จึงได้ริเริ่มจัดทำโครงการขึ้น โดยเชิญปราชญ์ชาวบ้านและวิทยากรผู้เชี่ยวชาญมาร่วมกันออกแบบหลักสูตรที่เน้นการใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในตำบล เช่น มะพร้าว ถั่ว เผือก และมันจากไร่ นาของเกษตรกรในพื้นที่ มาแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม แทนการขายผลผลิตทางการเกษตรแบบสดเพียงอย่างเดียว รวมถึงการปรับปรุงมาตรฐานการผลิตให้สะอาด ปลอดภัย และการตั้งหน้าสินค้าให้มีความหลากหลายเพื่อเพิ่มความสวยงามและยกระดับสินค้าให้มีความเป็นสากลมากขึ้น

ดังนั้น หลักสูตรการทำข้าวหลามลูกมะพร้าว จึงไม่ได้เป็นเพียงการสอนอาชีพเพื่อสร้างรายได้เสริมเท่านั้น แต่ยังเป็นกระบวนการสร้างความเข้มแข็งให้แก่ชุมชน ช่วยให้คนในท้องถิ่นมีอาชีพที่ยั่งยืน สามารถพึ่งพาตนเองได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

ด้วยเหตุนี้ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตรจัดทำหลักสูตรการทำข้าวหลามลูกมะพร้าว เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความต้องการและวัตถุดิบหาง่าย เพื่อที่จะได้นำความรู้ไป ประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและ สร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

#### ๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม

๔.๒ เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้

๔.๓ เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

#### ๕. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

#### ๖. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้า หมาย	พื้นที่ ดำเนินการ	ระยะเวลา	ระยะเวลา งบประมาณ
หลักสูตรการทำ ข้าวหลามลูก มะพร้าว	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และ เข้าใจขั้นตอนอย่างถูกวิธี ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลงมือ ปฏิบัติได้จริง ๓. เพื่อพัฒนาทักษะให้ได้ มาตรฐาน ๔. เพื่อส่งเสริมการต่อยอด เป็น อาชีพหรือสร้างรายได้ เสริม	ประชาชน ทั่วไป	๖	บ้านผู้เรียน เลขที่ ๔๕ ม. ๑๒ ต.ชะมั่ง	วันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙	๖,๒๐๐.-

#### ๗. งบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ จาก แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓ - ๙ ชม.) รหัสงบประมาณ ๒๐๓๓๔๓๓๐๐๐๕๐๐๕๐๐๐๐๑ แหล่งของเงิน ๖๙๑๑๕๐๐ ได้รับจัดสรรงบประมาณ ๖,๒๐๐.- บาท (หกพันสองร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

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

๗.๒ ค่าวัสดุฝึกอบรม = ๕,๐๐๐ บาท

รวมทั้งสิ้น .....๖,๒๐๐.....บาท (หกพันสองร้อยบาทถ้วน)

#### 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)
หลักสูตรการทำข้าว หลามลูกมะพร้าว	-	๖,๒๐๐-	-	-

**๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ**

นางสาววรัญญา สารี ครูศูนย์การเรียนรู้

**๑๐. เครือข่าย**

๑๐.๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

๑๐.๒. ผู้นำชุมชน

**๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง**

๑๑.๑ โครงการส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต

๑๑.๒ โครงการจัดการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ

**๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)**

ผู้เข้าอบรมสามารถทำข้าวหลามลูกมะพร้าวได้

**๑๓. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ**

๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน ( ร้อยละ ๑๐๐)

๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำข้าวหลามลูกมะพร้าวโดยไม่ต้องมี

ผู้สอนกำกับและไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ นำไปสร้างรายได้

**๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ**

๑.แบบประเมินความพึงพอใจ

๒.แบบวัดความรู้

๓. ชิ้นงาน

๔. แบบติดตามผู้เข้ารับการอบรม

ตารางกำหนดการ  
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๖ ชม.)  
หลักสูตรการทำข้าวหลามลูกมะพร้าว  
ณ บ้านผู้เรียนเลขที่ ๔๕ หมู่ ๑๒ ตำบลชะมัง อำเภอเมืองพิจิตร จังหวัดพิจิตร  
\*\*\*\*\*

๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘

- ๐๘.๓๐ น - ๐๙.๐๐ น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม
- ๐๙.๐๐ น - ๐๙.๒๐ น. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพ  
การทำข้าวหลามลูกมะพร้าว  
(วิทยากรนายมนัสศยนันท์ จันทร์ประเทศ)
- ๐๙.๒๐ น - ๑๒.๐๐ น. - ลงมือปฏิบัติทักษะการประกอบอาชีพ  
การทำข้าวหลามลูกมะพร้าว  
(วิทยากรนายมนัสศยนันท์ จันทร์ประเทศ)
- ๑๒.๐๐ ๐ - ๑๓.๐๐ น. - พักรับประทานอาหาร
- ๑๓.๐๐ ๐ - ๑๕.๒๐ น. - ลงมือปฏิบัติทักษะการประกอบอาชีพ  
การทำข้าวหลามลูกมะพร้าว  
(วิทยากรนายมนัสศยนันท์ จันทร์ประเทศ)
- ๑๕.๒๐ น - ๑๕.๔๐ น. - ให้ความรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ  
การทำข้าวหลามลูกมะพร้าว  
(วิทยากรนายมนัสศยนันท์ จันทร์ประเทศ)
- ๑๕.๔๐ น - ๑๖.๐๐ น. - ให้ความรู้เกี่ยวกับโครงการประกอบอาชีพ  
การทำข้าวหลามลูกมะพร้าว  
-ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเพื่อจัดทำโครงการการประกอบอาชีพการทำ  
ข้าวหลามลูกมะพร้าว  
(วิทยากรนายมนัสศยนันท์ จันทร์ประเทศ)

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม