

หลักสูตรฝึกอบรม.....ขนมควายลุยเพื่อการขาย จำนวน.....12.....ชั่วโมง

สอดคล้องกับบริบทชุมชน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอวชิรบารมี

ความเป็นมา

เมื่อประมาณปี พ.ศ. 2475 ได้มีชาวไททรงดำกลุ่มหนึ่งอพยพมาจากจังหวัดนครปฐม จังหวัดราชบุรี เพื่อหาที่อยู่อาศัยและทำมาหากิน ในระหว่างเดินทางนั้นผู้อพยพได้มาพักค้างแรมบริเวณริมหนองน้ำแห่งหนึ่ง ซึ่งรอบ ๆ หนองน้ำนั้นจะมีหนองน้ำเล็กใหญ่กระจายอยู่ทั่วไป ชาวบ้านจะเรียกว่า “ห้วยน้ำ” และ “หนองน้ำ” ซึ่งบริเวณดังกล่าวมีป่าไม้และสัตว์ป่านานาชนิดอาศัยอยู่ เหล่าต้นไม้สูง ๆ ที่อยู่ติดขอบหนองน้ำต่าง ๆ นั้นจะมี “ห้าง” (เพิงซึ่งทำไว้บนต้นไม้สูงใหญ่ในป่า สำหรับคอยเฝ้าดูหรือดักยิงสัตว์ ส่วนในภาษาไทยคำ หมายถึง กระตอมหรือเพิงพักเล็ก ๆ ที่ทำไว้ใฝ่หนาเฝ้าสวนหรือเป็นที่พักชั่วคราว) ที่ถูกสร้างไว้บนต้นไม้ใหญ่ที่อยู่รอบ ๆ หนองน้ำ สร้างไว้สำหรับใช้เป็นที่พักและที่หลบซ่อนตัวเพื่อล่าสัตว์ป่าที่ออกมาดื่มน้ำและหาอาหารในเวลา กลางคืน ด้วยเพราะมีลำห้วยและมีห้างล่าสัตว์จำนวนมากนั่นเอง ชาวบ้านที่มาพบจึงเรียกกันติดปากว่า “ห้วยห้าง” จนกระทั่งมีผู้อพยพมาอาศัยอยู่มากขึ้น จึงรวมตัวกันก่อตั้งเป็นหมู่บ้าน โดยเอาชื่อที่เรียกบริเวณนี้ ว่า “ห้วยห้าง” เป็นชื่อหมู่บ้าน แต่เดิมอยู่ในเขตการปกครองของตำบลหาดกรวด อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก ต่อมาเมื่อประมาณปี พ.ศ. 2496 จึงเปลี่ยนเขตการปกครองมาอยู่อำเภอสามง่าม จังหวัด พิษณุโลก และได้มีการแยกการปกครองอยู่ในอำเภอวชิรบารมี จังหวัดพิจิตร จนถึงปัจจุบัน ชาวบ้านส่วนใหญ่ ประกอบอาชีพเกษตรกรรม เช่น ทำนา ทำไร่ ทำสวน และด้วยมีอริยาศัยไมตรี อยู่กันแบบพี่แบบน้อง ช่วยเหลือพึ่งพาอาศัยกัน ในช่วงฤดูเก็บเกี่ยวข้าว จะมีการลงแขกเกี่ยวข้าว เจ้าบ้านจะนำ “ขนมควายลุย” มารับประทานร่วมกับอาหารคาวหวาน

“ขนมควายลุย” เป็นขนมโบราณพื้นถิ่นไทยของ “ชาวไททรงดำ” ซึ่งเป็นกลุ่มชาติพันธุ์ที่มีอยู่จำนวนมากในประเทศไทย แถบภาคอีสานตอนล่าง ภาคกลางตอนบนและภาคกลางตอนล่าง รวมทั้งที่บ้านห้วยห้าง หมู่ที่ 8 ตำบลหนองหลุม อำเภอวชิรบารมี จังหวัดพิจิตรด้วยเช่นกัน ประวัติความเป็นมาของ “ขนมควายลุย” ในสมัยโบราณมีการลงแขกเกี่ยวข้าวของชาวบ้าน เจ้าบ้านไม่มีอะไรเลี้ยงแขก พอตีมีข้าวเหนียว ถั่วเขียว และเผือก ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่หาง่ายและมีจำนวนมากในท้องถิ่น จึงนำเอาวัตถุดิบเหล่านี้มาทำเป็นขนมควายลุย เดิมไม่รู้จะตั้งชื่อขนมว่าอะไรดี แต่ด้วยหน้าตาขนมที่มีลักษณะและเหมือนโคลนตมในปลักควาย และคล้าย ๆ โคลนที่ถูกควายเดินลุยเหยียบย่ำไปตามคันนาจึงเรียกขนมนี้ว่า “ขนมควายลุย” เป็นอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ประจำท้องถิ่นของชาวไททรงดำ บ้านห้วยห้าง อำเภอหนองหลุม จังหวัดพิจิตร

สำหรับ “ขนมควายลุย” ของชาวไททรงดำ บ้านห้วยห้าง หมู่ที่ 8 ตำบลหนองหลุม อำเภอลำปาง จังหวัดพิจิตรนั้น จะทำเฉพาะช่วงเทศกาลงานบุญ งานมงคลต่าง ๆ เช่น งานแต่งงาน งานทำบุญขึ้นบ้านใหม่ งานบวช เป็นต้น โดยเฉพาะในพิธี “งานแต่งงาน” ขนมควายลุย จะเป็นสิ่งสำคัญที่ใช้เป็นขนมในขบวนแห่ขันหมาก ตามประเพณีความเชื่อเรื่อง “การไหว้ผีบรรพบุรุษ” และถือเคล็ดว่า จะต้องทำขนมควายลุย อย่างพิธีพิถี พิถีพิถัน พยายามทำให้หน้าขนมเนียนไม่ให้หน้าขนมแตกหรือแยกจากกัน ตามกุศโลบายความเชื่อที่ว่า คู่บ่าวสาวจะอยู่ร่วมกันเป็นกึ่งทองใบหยก ครอบครัวยุคใหม่ไม่แตกแยก ในขบวนแห่ขันหมาก จะทำคู่กับขนม “ข้าวเหนียวแดง” ใส่ถาดและถือเคล็ดว่า จะต้องทำเป็นคู่เท่านั้น เช่น ขนมควายลุย 2 ถาด คู่กับข้าวเหนียวแดง 2 ถาด หรือขนมควายลุย 4 ถาด คู่กับข้าวเหนียวแดง 4 ถาด เป็นต้น

หลักการของหลักสูตร

“ขนมควายลุย” เป็นขนมโบราณพื้นถิ่นที่สะท้อนให้เห็นถึงภูมิปัญญา วัฒนธรรม และวิถีชีวิตของชาวไททรงดำ บ้านห้วยห้าง หมู่ที่ 8 ตำบลหนองหลุม อำเภอลำปาง จังหวัดพิจิตร ซึ่งเป็นกลุ่มชาติพันธุ์ ที่มีเอกลักษณ์ทางภาษา ประเพณี และวัฒนธรรมการดำรงชีวิตที่โดดเด่น ชุมชนแห่งนี้มีรากฐานทางวัฒนธรรมที่เข้มแข็ง มีการสืบทอดภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษจากรุ่นสู่รุ่น ไม่ว่าจะเป็นการแต่งกาย การดำรงชีวิต การทำเกษตรกรรม ตลอดจนอาหารการกินที่แสดงถึงความเป็นอยู่แบบพอเพียงและพึ่งพาทรัพยากรในท้องถิ่น อย่างไรก็ตาม “ขนมควายลุย” จึงไม่เพียงแต่เป็นอาหารพื้นบ้านที่รับประทานในชีวิตประจำวันเท่านั้น แต่ยังเป็นสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่มีความสำคัญต่อวิถีชีวิตและพิธีกรรมของชาวบ้าน

ในอดีต “ขนมควายลุย” ถูกทำขึ้นในช่วงเทศกาลสำคัญหรืองานบุญของหมู่บ้าน เช่น งานแต่งงาน งานบวช งานทำบุญขึ้นบ้านใหม่ หรือช่วงฤดูเก็บเกี่ยวที่มีการลงแขกเกี่ยวข้าว โดยมีความเชื่อว่าการทำขนมนี้เป็นสิริมงคลแก่ครอบครัวและชุมชน อีกทั้งยังเป็นสื่อแห่งความสามัคคี การแบ่งปัน และความเอื้อเฟื้อระหว่างสมาชิกในชุมชน ขนมควายลุยจึงถือเป็นสิ่งที่เชื่อมโยงคนในหมู่บ้านเข้าด้วยกัน ทั้งในมิติของเศรษฐกิจ สังคม และจิตใจ

ขนมควายลุยมีลักษณะเฉพาะที่แตกต่างจากขนมอื่น ทั้งในด้านส่วนผสมและกรรมวิธีการทำ ซึ่งสะท้อนความเรียบง่ายและความคิดสร้างสรรค์ของชาวบ้าน วัตถุดิบหลัก เช่น ข้าวเหนียว ถั่วเขียว และเผือก ล้วนเป็นผลผลิตจากการเกษตรที่ทำได้ง่ายในพื้นที่ แสดงให้เห็นถึงการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นอย่างรู้คุณค่าและเกิดประโยชน์สูงสุด เมื่อผสมผสานกับภูมิปัญญาการปรุงอาหารตามแบบฉบับชาวไททรงดำ จึงเกิดเป็นขนมพื้นบ้านที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว และกลายเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์และสืบทอด อย่างไรก็ตาม ด้วยสภาพสังคมที่เปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย ความรู้เกี่ยวกับขนมพื้นบ้านจำนวนมากเริ่มเลือนหาย ผู้คนรุ่นใหม่มีโอกาสดูแลเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นน้อยลง หลักสูตร “ขนมควายลุย บ้านห้วยห้าง” จึงถูกพัฒนาขึ้นเพื่อฟื้นฟู อนุรักษ์ และสืบทอดองค์ความรู้ทางวัฒนธรรมนี้ให้คงอยู่ต่อไป โดยมุ่งเน้นให้ผู้เรียน

เข้าใจรากเหง้าทางวัฒนธรรมของตนเอง เรียนรู้กระบวนการทำขนมควายลุยอย่างถูกต้องตามแบบดั้งเดิม และเห็นคุณค่าของภูมิปัญญาท้องถิ่นในฐานะทุนทางวัฒนธรรมของชุมชน

หลักสูตรยังมุ่งส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการสร้างอาชีพเสริม พัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีคุณภาพและมีมูลค่าเพิ่ม สอดคล้องกับแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียง และแนวทางการพัฒนาที่ยั่งยืนของประเทศ ซึ่งจะช่วยให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองได้ เกิดความภาคภูมิใจในภูมิปัญญาและวัฒนธรรมของท้องถิ่น อีกทั้งยังเป็นการสร้างเครือข่ายการเรียนรู้ร่วมกันระหว่างคนรุ่นเก่าและคนรุ่นใหม่ เพื่อให้ขนมควายลุยยังคงเป็นสัญลักษณ์แห่งความเป็นเอกลักษณ์ของบ้านห้วยห้างต่อไปอย่างยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่ออนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นบ้านของชาวไททรงดำ บ้านห้วยห้าง
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในความเป็นมาทางวัฒนธรรม ประเพณี และความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับขนมควายลุย
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถปฏิบัติและเรียนรู้กระบวนการทำขนมควายลุยได้อย่างถูกต้องตามแบบดั้งเดิม
4. เพื่อส่งเสริมให้เกิดการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นอย่างคุ้มค่าและสร้างสรรค์ ต่อยอดสู่การประกอบ

อาชีพและพัฒนาเศรษฐกิจฐานราก

เป้าหมาย

เป้าหมายเชิงปริมาณ

ผู้เข้าร่วมอบรมจำนวน 15 คน ผ่านการฝึกอบรมครบตามเกณฑ์และสามารถทำขนมควายลุยได้ด้วยตนเอง

เป้าหมายเชิงคุณภาพ

1. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความเป็นมา วัฒนธรรม และคุณค่าของขนมควายลุย
2. ผู้เรียนสามารถปฏิบัติการทำขนมควายลุยได้จริง มีความประณีต และเข้าใจความเชื่อเชิงวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้อง
3. ชุมชนมีผู้สืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นและสามารถนำความรู้ไปต่อยอดในการสร้างรายได้

ระยะเวลา

หลักสูตรนี้ใช้เวลาอบรมทั้งสิ้น จำนวน 12 ชั่วโมง โดยแบ่งเป็น

ภาคทฤษฎี 30 นาที (เรียนรู้ความเป็นมา ความเชื่อ และคุณค่าทางวัฒนธรรม)

ภาคปฏิบัติ 11 ชั่วโมง 30 นาที (ฝึกปฏิบัติการทำขนมควายลุยจริง ตั้งแต่เตรียมวัตถุดิบจนถึงการจัดเสิร์ฟการขายออนไลน์)

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ประวัติความเป็นมาของขนมควายลุย	-ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับประวัติของขนมควายลุย	- ประวัติความเป็นมาของขนมควายลุย	- วิทยากรบรรยายและให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารที่เกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของขนมควายลุย	30 นาที	
2.	วัตถุดิบของขนมควายลุย	-เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมควายลุยได้ -เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์และส่วนผสมในการทำขนมควายลุยได้	- การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมควายลุย - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์การทำขนมควายลุย	- ให้ผู้เรียนเตรียมวัตถุดิบ วัสดุ/อุปกรณ์และส่วนผสมในการทำขนมควายลุย		30 นาที
3.	ทักษะการผลิตขนมควายลุย	-เพื่อให้ผู้เรียนสามารถผลิตขนมควายลุยได้	-ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมควายลุย - การฝึกปฏิบัติการทำขนมควายลุย - การบรรจุภัณฑ์ขนมควายลุย	- วิทยากรสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมควายลุย		9 ชั่วโมง

4.	ช่องทางการจำหน่ายขนม ควายลุย	-เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความ เข้าใจเกี่ยวกับ ช่องทาง การจำหน่าย ขนมควายลุย		-วิทยากรบรรยายให้ ความรู้เรื่องช่องทาง การจำหน่ายสินค้า และสาธิตการ จำหน่ายสินค้าผ่าน ช่องทางออนไลน์	2 ชั่วโมง
----	---------------------------------	--	--	---	-----------

สื่อการเรียนรู้

1. งานนำเสนอประวัติของขนมควายลุย
2. ใบความรู้การผลิตขนมควายลุย
3. วิดีโอการขนมควายลุย
<https://www.youtube.com/watch?v=E2pBMHSqsik>
4. วัตถุประสงค์การผลิตขนมควายลุย
5. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น
6. แบบทดสอบการทำขนมควายลุย

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน
2. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง แบบ กศน.ตน.7(1)
3. การประเมินจากคุณภาพของผลงาน/ผลสำเร็จของการทำขนมควายลุย

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร (แบบ กศ.ตน.7 (2)) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ประจำปีงบประมาณ 2569

1. ชื่อโครงการ โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน “ ขนมห้วยลุยเพื่อการขาย(บ้านห้วยห้าง)”

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

นโยบายการศึกษาของกระทรวงศึกษาธิการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2568-2569

การศึกษาเพื่อความเป็นเลิศและความมั่นคงของชีวิต:

- พัฒนาทักษะอาชีพ: ส่งเสริมทักษะ Future Skill และอาชีพที่จำเป็นต่อตลาดงาน

มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

ด้านที่ 1 คุณภาพของผู้เรียนเพื่อการพัฒนาตนเอง มีประเด็นการพิจารณา ดังนี้

- 1.1 ผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีคุณลักษณะเป็นไปตามเกณฑ์การจบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
- 1.2 ผู้จบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง สามารถนำผลที่ได้รับจากการเรียนรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิต

ด้านที่ 2 คุณภาพการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีประเด็นการพิจารณา ดังนี้

- 2.1 หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับความถนัด ความสนใจ และความจำเป็น ของกลุ่มเป้าหมาย
- 2.2 สื่อการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของหลักสูตรการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และความต้องการของผู้เรียน
- 2.3 ครูและผู้จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีศักยภาพในการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
- 2.4 การวัดและประเมินผลการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของการจัดการเรียนรู้
- 2.5 ระบบแนะแนวการเรียนและการประกอบอาชีพที่สร้างโอกาสในการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
- 2.6 ความพึงพอใจของผู้เรียนและการประกอบอาชีพที่สร้างโอกาสในการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

ด้านที่ 3 คุณภาพการบริหารจัดการของสถานศึกษา มีประเด็นพิจารณา ดังนี้

- 3.3 การส่งเสริม สนับสนุนให้ภาคีเครือข่ายเข้ามามีส่วนร่วมในการจัด ร่วมจัดและส่งเสริม สนับสนุนการจัดการเรียนรู้ของสถานศึกษา

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ 2569

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

- 2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต
- 2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill/Reskill/New skill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจากจบการศึกษา
- 2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอด

ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

ภารกิจสำคัญ (Flagship)

2. Career Plus : “เติมเต็มทักษะ สร้างโอกาสอาชีพ” ร่วมมือกับภาคเอกชนออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพของสถานศึกษา ให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่และความต้องการตลาดแรงงานจริง เช่น ดิจิทัล ช่างเทคนิค อาหาร การดูแลผู้สูงอายุ โดยภาคเอกชนร่วมสนับสนุนด้านการฝึกอบรมและวิทยากรรวมทั้งฝึกอบรมตามหลักสูตรคุณวุฒิวิชาชีพที่กำหนด

3. หลักการและเหตุผล

ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 กำหนดให้กรมมีหน้าที่จัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ เพื่อการพัฒนาตนเอง เป้าหมายเพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะ และความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน ตามความถนัดของตนเอง การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม ในการจัดการเรียนรู้ให้มีระบบแนะแนวการเรียนรู้และการประกอบอาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีโอกาสได้ทราบล่วงหน้าหรือวางแผนให้สอดคล้องกับความถนัดของตนเองด้วย ในการจัด ส่งเสริม สนับสนุน การประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพตามความถนัด ความสนใจและความต้องการของบุคคล และกลุ่มบุคคลที่แตกต่างกัน ดำเนินการให้สอดคล้องกับบริบทภูมิสังคม สอดรับกับตลาดแรงงาน ความต้องการของตลาด ยังคงไว้ซึ่งอัตลักษณ์ วิถีชีวิต และวัฒนธรรมของชุมชน รวมทั้งต้องสอดคล้องกับนโยบายที่เกี่ยวข้อง

เพื่อตอบสนองต่อ นโยบายและจุดเน้นของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ในการยกระดับคุณภาพการเรียนรู้แบบสอดคล้องกับวิถีชีวิตและการประกอบอาชีพ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอวชิรบุรีมี จึงได้จัดทำ โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน “วิชาการทำหมูแดดเดียว” ขึ้น เพื่อมุ่งหวังให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง โดยเน้นทักษะการลงมือปฏิบัติจริง การบริหารจัดการต้นทุน และการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์ ซึ่งจะนำไปสู่การพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืนและการยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่ออนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นบ้านของชาวไททรงดำ บ้านห้วยห้าง
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในความเป็นมาทางวัฒนธรรม ประเพณี และความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับขนมควายลุย
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถปฏิบัติและเรียนรู้กระบวนการทำขนมควายลุยได้อย่างถูกต้องตามแบบดั้งเดิม
4. เพื่อส่งเสริมให้เกิดการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นอย่างคุ้มค่าและสร้างสรรค์ ต่อยอดสู่การประกอบอาชีพและพัฒนาเศรษฐกิจฐานราก

5. เป้าหมาย

เป้าหมายเชิงปริมาณ

ผู้เข้าร่วมอบรมจำนวน 15 คน ผ่านการฝึกอบรมครบตามเกณฑ์และสามารถทำขนมควายลุยได้ด้วยตนเอง

เป้าหมายเชิงคุณภาพ

1. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความเป็นมา วัฒนธรรม และคุณค่าของขนมควายลุย
 2. ผู้เรียนสามารถปฏิบัติการทำขนมควายลุยได้จริง มีความประณีต และเข้าใจความเชื่อเชิงวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้อง
 3. ชุมชนมีผู้สืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นและสามารถนำความรู้ไปต่อยอดในการสร้างรายได้
6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
ขนมควายลุยเพื่อการขาย (บ้านห้วยห้าง)	<ol style="list-style-type: none"> 1. เพื่ออนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นบ้านของชาวไทยทรงดำ บ้านห้วยห้าง 2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในความเป็นมาทางวัฒนธรรม ประเพณี และความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับขนมควายลุย 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถปฏิบัติและเรียนรู้กระบวนการทำขนมควายลุยได้อย่างถูกต้องตามแบบดั้งเดิม 4. เพื่อส่งเสริมให้เกิดการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นอย่างคุ้มค่าและสร้างสรรค์ต่อยอดสู่การประกอบอาชีพและพัฒนาเศรษฐกิจฐานราก 	ประชาชนตำบลหนองหลุม	จำนวน 15 คน	บ้านห้วยห้าง	27-28 กพ 2569	9,768.-บาท

(กิจกรรมหลักได้มีการโอนงบประมาณให้หน่วยงานและสถานศึกษาในส่วนภูมิภาค ให้ระบุชื่อหน่วยงานและสถานศึกษาให้ชัดเจนด้วย)

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิต ผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการ พัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร	(1 คน x 200 บาท x 12 ชม.)	เป็นจำนวน	2,400.- บาท
7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม		เป็นจำนวน	3,768.- บาท
7.3 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	(15คน x 25 บาท x 4 มื้อ)	เป็นจำนวน	1,500.-บาท
7.4 ค่าอาหารกลางวัน	(15 คน x 70 บาท x 2 มื้อ)	เป็นจำนวน	2,100.-บาท
			เป็นเงินทั้งสิ้น 9,768.- บาท

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ.68)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. 2569)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. 69)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. 69)
ขนมควายลุย (บ้านห้วยห้าง)	-	9,768.- บาท	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวอังคณา บัวยิ้ม ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. ประชาชนชาวบ้าน
3. ผู้นำชุมชน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
- งานการประกันคุณภาพ
- งานนิเทศภายในสถานศึกษา

12. ผลลัพธ์ (Out come)

เข้ารับการฝึกอบรมได้รับการพัฒนาทักษะการทำขนมควายลุย สามารถนำความรู้ไป ประกอบอาชีพ เพื่อสร้างรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัวได้ ส่งผลให้ประชาชนในพื้นที่พึ่งพาตนเอง และมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

1. ร้อยละ 100 ของกลุ่มเป้าหมาย เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน
2. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วม โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน มีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำหมูแดดเดียว ตามเกณฑ์ที่กำหนด

3. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วม โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน นำความรู้ไปต่อยอดในการประกอบอาชีพ หรือ สร้างช่องทางรายได้ใหม่ให้กับตนเอง และครอบครัว

4. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน มีความพึงพอใจในระดับดีขึ้นไป

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีความรู้ ความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำขนมควายลุย สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเอง และ ครอบครัว โดยใช้ต้นทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นมาสร้างมูลค่าเพิ่ม

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

- ติดตามผู้เข้าร่วมกิจกรรม/บัญชีลงเวลาของผู้เข้ารับการฝึกอบรม แบบ พต.9
- ติดตามผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง/แบบประเมินผลการฝึกอบรม แบบ พต.10
- นิเทศการฝึกอบรม /บันทึกการนิเทศการฝึกอบรม แบบ พต.11
- ติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรม/แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรม แบบ พต.20
- ประเมินความพึงพอใจ/แบบประเมินความพึงพอใจ แบบ พต.12

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน “หลักสูตรการทำขนมควายลุยเพื่อการขาย”

ระหว่างวันที่ 27 - 28 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

ณ บ้านห้วยห้าง หมู่ 8 ตำบลหนองหลุม อำเภอลำดวน จังหวัดสุรินทร์

วันที่ 1

- 08.00 - 08.30 น. ลงทะเบียน
- 08.30 - 09.30 น. เรื่อง การฝึกอาชีพการทำขนมควายลุย
บรรยายภาคทฤษฎี ความสำคัญ การเตรียมวัตถุดิบ
ศึกษาสื่อ ใบงาน แผ่นพับ คำนวณ ต้นทุนกำไร
- 09.30 - 11.00 น. ลงมือปฏิบัติการทำขนมควายลุย
โดยวิทยากร (นางละอองดาว ตรีอินทอง)
- 11.00 - 11.15 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
- 11.15 - 12.00 น. ลงมือปฏิบัติการทำขนมควายลุย(ต่อ)
- 12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 - 14.00 น. ลงมือปฏิบัติการทำขนมควายลุย
- 14.00 - 14.15 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
- 14.20 - 16.30 น. ลงมือปฏิบัติการทำขนมควายลุย จัดใส่ภาชนะ สรุปโครงการ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่าง
ผู้เรียนด้วยกันทดสอบความรู้หลังการอบรม โดยวิทยากร (นางละอองดาว ตรีอินทอง)

วันที่ 2

- 08.00 - 08.30 น. ลงทะเบียน
- 08.30 - 09.30 น. เรื่อง การฝึกอาชีพการทำขนมควายลุย
บรรยายภาคทฤษฎี ความสำคัญ การเตรียมวัตถุดิบ
ศึกษาสื่อ ใบงาน แผ่นพับ คำนวณ ต้นทุนกำไร
- 09.30 - 11.00 น. ลงมือปฏิบัติการทำขนมควายลุย
โดยวิทยากร (นางละอองดาว ตรีอินทอง)
- 11.00 - 11.15 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
- 11.15 - 12.00 น. ลงมือปฏิบัติการทำขนมควายลุย(ต่อ)
- 12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 - 14.00 น. ลงมือปฏิบัติการทำขนมควายลุย
- 14.00 - 14.15 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
- 14.20 - 16.30 น. ลงมือปฏิบัติการทำขนมควายลุย จัดใส่ภาชนะ วิธีการขายผ่านออนไลน์ สรุปโครงการแลกเปลี่ยนเรียนรู้
ระหว่างผู้เรียนด้วยกันทดสอบความรู้หลังการอบรม โดยวิทยากร (นางละอองดาว ตรีอินทอง)

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม