

หลักสูตร การทำข้าวเหนียวสังขยา ๗ สี จำนวน ๖ ชั่วโมง

หลักสูตรที่สอดคล้องกับบริบทชุมชน



ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอด โดยวิธีการต่าง ๆ

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียน และระดับสากลซึ่งจะเป็น การจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

ข้าวเหนียวสังขยาเป็นขนมไทยที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย มีรสชาติหอม หวาน มัน และเป็นเอกลักษณ์ของภูมิปัญญาไทยที่สืบทอดกันมาช้านาน การพัฒนาขนมข้าวเหนียวสังขยาในรูปแบบ “สายรุ้ง ๗ สี” เป็นการประยุกต์ให้มีความสวยงาม น่ารับประทาน และทันสมัยมากขึ้น โดยการนำสีจากวัตถุดิบธรรมชาติ เช่น ใบเตย ดอกอัญชัน ขมิ้น ฝาง ปืทรูท และแครอท มาประยุกต์ใช้ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับขนมไทยดั้งเดิมหลักสูตรนี้จึงจัดทำขึ้นเพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้เรียนรู้การทำข้าวเหนียวสังขยาสายรุ้ง ๗ สี ทั้งภาคทฤษฎี และปฏิบัติ สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ และอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้คงอยู่ต่อไป

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรนี้มุ่งเน้นการเรียนรู้เชิงปฏิบัติ (Learning by Doing) โดยให้ผู้เรียนได้ลงมือทำจริง ฝึกทักษะการประกอบอาชีพจากกระบวนการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ (Learner-Centered) รวมทั้งบูรณาการความรู้ด้านอาหารไทย การใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติ การจัดการตกแต่งผลิตภัณฑ์ และการคำนวณต้นทุน เพื่อให้เกิดทักษะที่สามารถนำไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวันหรือสร้างอาชีพอย่างยั่งยืน

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมข้าวเหนียวสังขยาสายรุ้ง ๗ สี ทั้งในด้าน วัตถุดิบ อุปกรณ์ และขั้นตอนการผลิตอย่างถูกวิธี
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการผสมสีธรรมชาติ การหุงข้าวเหนียว และการทำสังขยาให้มีคุณภาพ เหมาะแก่การจำหน่าย
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบและตกแต่งผลิตภัณฑ์ข้าวเหนียวสังขยาสายรุ้งให้สวยงาม น่ารับประทาน และมีมูลค่าเพิ่ม
๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนการผลิต การตั้งราคาจำหน่าย และนำไปต่อยอดเป็นอาชีพหรือ รายได้เสริมได้
๕. เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนตระหนักถึงคุณค่าและร่วมอนุรักษ์ภูมิปัญญาขนมไทยให้คงอยู่ในชุมชน
๖. เพื่อพัฒนาทักษะอาชีพให้ประชาชนมีความสามารถในการพึ่งพาตนเองและยกระดับคุณภาพชีวิต

อย่างยั่งยืนเป้าหมาย

เป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำข้าวเหนียวสังขยา ๗ สัปดาห์ จำนวน ๖ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยา	<p>๑.๑ บอกความสำคัญในประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยาได้</p> <p>๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยาได้</p> <p>๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยาได้</p> <p>๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยาได้</p>	<p>๑.๑ ความสำคัญในการประกอบ อาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยา</p> <p>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยา</p> <p>๑.๓ แหล่งเรียนรู้</p> <p>๑.๔ ทิศทางพัฒนาการทำข้าวเหนียวสังขยา</p>	<p>๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ</p> <p>๑.๓ ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p> <p>๑.๔ กำหนดทิศทางการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ</p> <p>ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิภาค ศักยภาพของภูมิภาค และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p>	๒๐	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยา	๒.๑ บอกอุปกรณ์ในการทำข้าวเหนียวสังขยาได้ ๒.๒ บอกวิธีการทำข้าวเหนียวสังขยา	๒.๑ อุปกรณ์ในการทำข้าวเหนียวสังขยา ๒.๒ วิธีการทำข้าวเหนียวสังขยา <u>ส่วนผสมข้าวเหนียวสังขยา</u> - น้ำมัน - น้ำตาลทราย - เกลือป่น - ข้าวเหนียว - กะทิ - น้ำตาลมะพร้าว - ไข่ <u>สีของข้าวเหนียวสังขยา</u> - สีแดง ได้จาก กระเจี๊ยบ - สีเขียว ได้จาก ใบเตย - สีส้ม ได้จาก แครอท - สีเหลือง ได้จาก ขมิ้น - สีฟ้า ได้จาก ดอกอัญชัน - สีดำ ได้จาก ข้าวเหนียวดำ - สีขาว ได้จาก ข้าวเหนียวขาว <u>วิธีคั้นน้ำของสีต่าง ๆ</u> - สีแดง นำซากกระเจี๊ยบแดง ๑ ชองชงน้ำร้อน - สีเขียว หั่นใบเตย ๓ ใบแล้วปั่นกับน้ำ ๑๐๐ มล. และคั้นน้ำ - สีส้ม หั่นแครอท ๑ หัวแล้วปั่นกับน้ำ ๑๐๐ มล. และคั้นน้ำ - สีเหลือง นำขมิ้นผงไปละลายในน้ำกะทิได้เลย - สีฟ้า เด็ดช่อดอกอัญชัน ๒๐ ดอกแล้ว	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติของการทำข้าวเหนียวสังขยา ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำข้าวเหนียวสังขยา ๒.๓ จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำข้าวเหนียวสังขยาพร้อมวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ ๒.๔ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวิธีการทำข้าวเหนียวสังขยาและฝึกปฏิบัติ ๒.๕ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัตถุดิบในการทำข้าวเหนียวสังขยา	-	๕ ชั่วโมง

			<p>ปั่นกับน้ำ ๑๐๐ มล. และคั้นน้ำ</p> <p><u>วิธีการทำข้าวเหนียว</u></p> <p><u>สังขยา</u></p> <p>๑. ซาวข้าวเหนียวด้วย สารส้มหลาย ๆ ครั้ง จนน้ำใส ล้างด้วยน้ำ สะอาด ๑-๒ ครั้ง แช่ ข้าวเหนียวในน้ำค้างคืน หรืออย่างน้อย ๓ ชั่วโมง</p> <p>๒. นึ่งข้าวเหนียว</p> <p>๓. ผสมสีต่าง ๆ น้ำตาลทราย เกลือป่น น้ำมันพืช หัวกะทิเข้าด้วยกัน นำขึ้นตั้งเตาไฟอ่อน ๆ พอให้น้ำตาลและเกลือ ละลายหมด ระวังอย่า ให้เดือดจนทำให้กะทิ แตกมัน</p> <p>*เราจะทำน้ำกะทิ สำหรับนึ่งข้าวเหนียว ในช่วง ๑๕ นาทีสุดท้าย ของการนึ่งข้าวเหนียว เพราะน้ำกะทิที่ร้อนจะ ทำให้ข้าวเหนียวดูดซึม กะทิได้ดี</p> <p>๔. เปิดฝาและคลี่ผ้า ขาวบาง เขย่าหวดพลิก ข้าวเหนียว นึ่งต่อ ๑๕ นาที</p> <p>๕. นำข้าวเหนียวที่สุก แล้วใส่ในชามใหญ่ เท ส่วนผสมหัวกะทิ ๓/๔ ถ้วย</p> <p>ให้พอท่วมข้าวเหนียว คนเบา ๆ ให้ทั่วปิดฝา ให้ระอุและดูดน้ำกะทิ ประมาณ ๑ ชั่วโมง</p> <p>*อย่าคนแรง เม็ดข้าวเหนียวจะหัก ไม่น่าทาน</p>		
--	--	--	---	--	--

			<p>๖. ตอกไข่และใส่ น้ำตาลมะพร้าวลงใน ขามผสม ใส่ใบเตยมัด ลงไปขยำจน น้ำตาลละลายหมดและ ไข่ขึ้นฟู</p> <p>๗. ผสมแป้งข้าวเจ้ากับ หัวกะทิแล้วใส่ลงในไข่ แล้วขยำต่ออีกเล็กน้อย</p> <p>๘. ใช้กระชอนกรองเอา ใบเตยออกแล้วนำไปนึ่ง ไฟอ่อน ๆ เป็นเวลา ๒๕ นาทีหรือจนสุก</p> <p>๙. ตอกไข่และใส่ น้ำตาลมะพร้าวลงใน ขามผสม ใส่ใบเตยมัด ลงไปขยำจน น้ำตาลละลายหมดและ ไข่ขึ้นฟู</p> <p>๑๐. ผสมแป้งข้าวเจ้า กับหัวกะทิแล้วใส่ลงใน ไข่แล้วขยำต่ออีก เล็กน้อย</p> <p>๑๑. ใช้กระชอนกรอง เอาใบเตยออกแล้ว นำไปนึ่งไฟอ่อน ๆ เป็น เวลา ๒๕ นาทีหรือจน สุก</p> <p>๑๒. ตักข้าวเหนียวมูน และสังขยาใส่ภาชนะ โดยวางสังขยาไว้ ด้านบน</p>			
๓.	การบริหารจัดการ ในการประกอบ อาชีพการทำข้าว เหนียวสังขยา	<p>๓.๑ สามารถสำรวจ และศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากรได้</p> <p>๓.๒ สามารถกำหนด และควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการได้</p>	<p>๓.๑ สำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของ แหล่งทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนดและ ควบคุม</p> <p>๓.๓ การลดต้นทุนการ ผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p>	<p>๓.๑ สำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของ แหล่งทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนดและ การควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ</p>	๒๐ นาที	-

		<p>๓.๓ สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>๓.๔ สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p> <p>๓.๖ สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>๓.๗ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>ตามคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>๓.๔ การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๕ การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p> <p>๓.๗ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	<p>๓.๓ ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๓.๖ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการขาย</p> <p>๓.๗ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>		
--	--	---	--	--	--	--

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p> <p>๓.๖ สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>๓.๗ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p> <p>๓.๗ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	<p>๓.๖ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการขาย</p>		
๔.	๔. โครงการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยา ๗ สี	<p>๔.๑ เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้</p> <p>๔.๒ ตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ ประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการได้</p> <p>๔.๓ สามารถถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔</p>	<p>๔.๑ การเขียนโครงการประกอบอาชีพเพื่อนำไปสู่การปฏิบัติจริง</p> <p>๔.๒ การตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ การประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการ</p> <p>๔.๓ ถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔</p>	<p>๔.๑ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>๔.๒ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเองและตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ และการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p> <p>๔.๓ ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔</p>	๒๐ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้ / แผ่นพับ
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.๗ (๑))
๓. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.๑๐)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินจัดการศึกษาต่อเนื่องตามเกณฑ์ (แบบ กศ.ตน.๗ (๒)) โดยมีคะแนนรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำข้าวเหนียวสังขยา ๗ สี

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 ใช้อัตถุดิบในท้องถิ่น ขั้นตอนการผลิตไม่ซับซ้อน และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทุกช่วงวัย 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
หลักสูตรการทำข้าวเหนียวสังขยา ๗ สี	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจขั้นตอนอย่างถูกวิธี 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 ๒๐๓๓๔๓๓๐๐๐๕๐๐๕๐๐๐๐๑ 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. ๖๘)	ไตรมาสที่ ๓ (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. ๖๘)	ไตรมาสที่ ๔ (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. ๖๘)
หลักสูตรการทำขนมข้าวโป่ง	-	๒,๒๐๐.-	--	-

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นายรัชพล เมืองก่อ 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.) การทำข้าวเหนียวสังขยา ๗ สี
วันที่ ๒๗-๒๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๙
ณ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก อ.บางมูลนาก จ.พิจิตร

๒๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

๐๙.๐๐ น - ๐๙.๓๐ น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม

๐๙.๓๐ น - ๑๐.๐๐ น. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมข้าวโป่ง ความเป็นมา คุณค่า และการเลือก

วัตถุดิบในการทำข้าวเหนียวสังขยา ๗ สี (วิทยากร นางวรรณมา วงศ์ตระหง่าน)

๑๐.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - ความรู้ด้านความสะอาดในการผลิตข้าวเหนียวสังขยา ๗ สี

(วิทยากร นางวรรณมา วงศ์ตระหง่าน)

๑๐.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - สาธิตขั้นตอนการทำการทำข้าวเหนียวสังขยา ๗ สี (วิทยากร นางวรรณมา วงศ์ตระหง่าน)

๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

๐๙.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการทำข้าวเหนียวสังขยา ๗ สี โดยผู้เข้ารับการอบรม

๑๐.๓๐ น - ๑๑.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการการทำข้าวเหนียวสังขยา ๗ สี แนะนำโดย

(วิทยากร นางวรรณมา วงศ์ตระหง่าน)

๑๑.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - สรุปผลการฝึกอบรม แลกเปลี่ยนเรียนรู้

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม