

หลักสูตรการทำขนมบัวลอยธัญพืช  
จำนวน 5 ชั่วโมง  
หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

### ความเป็นมา

ขนมบัวลอยเป็นขนมไทยพื้นบ้านที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนาน สะท้อนถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของคนไทย โดยใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายและมีขั้นตอนการทำไม่ซับซ้อน ปัจจุบันกระแสการดูแลสุขภาพได้รับความนิยมมากขึ้น จึงมีการพัฒนาสูตรขนมไทยให้มีคุณค่าทางโภชนาการสูงขึ้น

การนำธัญพืช เช่น งาดำ งาขาว ถั่วเขียว ถั่วแดง ข้าวโพด หรือข้าวกล้อง มาประยุกต์ใช้ในการทำขนมบัวลอย นอกจากจะช่วยเพิ่มใยอาหาร วิตามิน และแร่ธาตุแล้ว ยังช่วยเพิ่มสี สัน รสชาติ และมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ ทำให้ขนมบัวลอยธัญพืชเป็นทางเลือกที่เหมาะสมสำหรับผู้รักสุขภาพ

ดังนั้นศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง จึงจัดทำหลักสูตรการทำขนมบัวลอยธัญพืชขึ้น เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้กระบวนการทำขนมอย่างถูกสุขลักษณะ สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน ต่อยอดเป็นอาชีพเสริม และส่งเสริมการอนุรักษ์ขนมไทยให้คงอยู่ควบคู่กับการพัฒนาอย่างสร้างสรรค์

### หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรขนมบัวลอยธัญพืชจัดทำขึ้นเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ด้านอาชีพและการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ โดยนำภูมิปัญญาอาหารไทยมาประยุกต์กับแนวคิดการบริโภคเพื่อสุขภาพ ผ่านการใช้ธัญพืชหลากหลายชนิดเป็นวัตถุดิบหลัก ผู้เรียนจะได้เรียนรู้ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมส่วนผสม การทำบัวลอยธัญพืชที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ไปจนถึงการพัฒนาารูปแบบและรสชาติให้เหมาะสมกับความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบัน

นอกจากนี้ หลักสูตรยังมุ่งเน้นการฝึกทักษะการทำงานอย่างเป็นขั้นตอน ความประณีต ความสะอาด และความปลอดภัยด้านอาหาร ตลอดจนการนำความรู้ไปต่อยอดสร้างรายได้เสริม สอดคล้องกับแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียงและการพัฒนาทักษะชีวิตของผู้เรียน

### จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำขนมบัวลอยธัญพืชอย่างถูกวิธี
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

### เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

### ระยะเวลา

จำนวน	5	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพ หลักสูตร วิชาการทำขนมบัวลอยธัญพืช	<p>1. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ หลักสูตรวิชาการทำขนมบัวลอยธัญพืช</p> <p>2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพหลักสูตร วิชาการทำขนมบัวลอยธัญพืช</p> <p>3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพ หลักสูตรวิชาการทำขนมบัวลอยธัญพืช</p>	<p>1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจ</p>	<p>1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>2. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</p> <p>3. ศึกษาในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p>	30	นาที
2.	ทักษะการประกอบอาชีพ หลักสูตร วิชาการทำขนมบัวลอยธัญพืช	<p>1. วัสดุ – อุปกรณ์ หลักสูตรวิชาการทำขนมบัวลอยธัญพืช</p> <p>2. วิธีการทำขนมบัวลอยธัญพืช</p>	<p>1. วัสดุ – อุปกรณ์หลักสูตร วิชาการทำขนมบัวลอยธัญพืช</p> <p><b>วัสดุ</b></p> <p>1. แป้งข้าวเหนียว</p> <p>2. ธัญพืชต่าง ๆ (เช่น งาดำ งาขาว ข้าวโพด ลูกเดือย ถั่วเขียว ถั่วแดง หรือธัญพืชตามความเหมาะสม)</p>	<p>1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของวัสดุ – อุปกรณ์หลักสูตรวิชาการทำขนมบัวลอยธัญพืช</p> <p>2. จัดให้ผู้เรียนศึกษาหลักสูตรวิชาการทำขนมบัวลอยธัญพืชและฝึก</p>		4 ชม.

			<p>3.น้ำตาลทรายหรือน้ำตาลมะพร้าว</p> <p>4.กะทิ</p> <p>5.เกลือป่น</p> <p>6.น้ำสะอาด</p> <p>7.สีผสมอาหารจากธรรมชาติ (เช่น ใบเตย อัญชัน ฟักทอง ตามความเหมาะสม)</p> <p><b>อุปกรณ์</b></p> <p>1.ชามผสม</p> <p>2.หม้อสำหรับต้มบัวลอย</p> <p>3.เตาแก๊สหรือเตาไฟฟ้า</p> <p>4.ทัพพี</p> <p>5.กระชอน</p> <p>6.ถ้วยตวงและช้อนตวง</p> <p>7.มีดและเขียง</p> <p>8.ถ้วยหรือภาชนะสำหรับจัดเสิร์ฟ</p> <p><b>2. วิธีการทำขนมบัวลอยธัญพืช</b></p> <p>1.เตรียมธัญพืชที่ต้องการ นำไปล้างให้สะอาด จากนั้นนำไปนึ่งหรือต้มให้สุก แล้วบดหรือโขลกให้ละเอียด พักไว้</p> <p>2.นำแป้งข้าวเหนียวใส่ชามผสม เติมธัญพืชที่เตรียมไว้ และค่อย ๆ เติมน้ำสะอาด นวดให้ส่วนผสมเข้ากันจนแป้งเนียน ไม่ติดมือ</p>	<p>ขั้นตอนวิชาการทำขนมบัวลอยธัญพืช</p>		
			<p>3.แบ่งแป้งเป็นก้อนเล็ก ๆ ปั้นเป็นลูกกลมตามขนาดที่ต้องการ วางพักไว้</p> <p>4.ตั้งหม้อน้ำสะอาดให้เดือด นำบัวลอยที่ปั้นไว้ลงต้ม เมื่อเม็ดบัวลอยลอยขึ้นมา แสดงว่าสุกแล้ว ตักขึ้นแช่น้ำเย็นเพื่อไม่ให้ติดกัน</p> <p>5.ตั้งหม้อกะทิ ใส่กะทิ เกลือ และน้ำตาล คนให้ละลายและพอเดือดอ่อน ๆ ระวังอย่าให้กะทิแตกมัน</p>			

			6.ใส่เม็ดบัวลอยที่ต้มสุกแล้วลงในหม้อกะทิ เคี้ยวต่อเล็กน้อยให้รสชาติเข้ากัน 7.ตักใส่ถ้วย พร้อมรับประทานหรือจัดเสิร์ฟตามความเหมาะสม			
3.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำขนมบัวลอยธัญพืช	1. สามารถสำรวจและศึกษาทำเลที่ตั้งได้ 2. สามารถคิดคำนวณต้นทุนการผลิต และการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายได้	1. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน 2. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย	1. สำรวจและศึกษาแหล่งทำเล สถานที่ตั้ง ร้านหรือการจำหน่าย 2. ศึกษาต้นทุนการผลิต แต่คุณภาพคงเดิม และดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย	30	นาที
		3. สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 4. สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการตลาดได้	3. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 4. กำหนดทิศทางเป้าหมายและแผนการตลาด	3. ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 4. การกำหนดทิศทางเป้าหมายกลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่าย		

## สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. สื่อคลิปวิดีโอ
3. วิทयर

## การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ 20
2. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน
  - 2.1 ทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ 40
  - 2.2 คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ 40
3. เครื่องมือวัดและประเมินผล
  - 3.1 แบบทดสอบ
  - 3.2 แบบสังเกตพฤติกรรม
  - 3.3 แบบประเมินผลชิ้นงาน

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีชิ้นงานจากการฝึกปฏิบัติ

## โครงการฝึกอบรมการพัฒนาอาชีพชุมชน สกร.ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง

1. ชื่อโครงการ การทำขนมบัวลอยธัญพืช

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569

2. การขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

ขนมบัวลอยเป็นขนมไทยพื้นบ้านที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนาน สะท้อนถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของคนไทย โดยใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายและมีขั้นตอนการทำไม่ซับซ้อน ปัจจุบันกระแสการดูแลสุขภาพได้รับความนิยมมากขึ้น จึงมีการพัฒนาสูตรขนมไทยให้มีคุณค่าทางโภชนาการสูงขึ้น

การนำธัญพืช เช่น งาดำ งาขาว ถั่วเขียว ถั่วแดง ข้าวโพด หรือข้าวกล้อง มาประยุกต์ใช้ในการทำขนมบัวลอย นอกจากจะช่วยให้เพิ่มใยอาหาร วิตามิน และแร่ธาตุแล้ว ยังช่วยเพิ่มสี สัน รสชาติ และมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ ทำให้ขนมบัวลอยธัญพืชเป็นทางเลือกที่เหมาะสมสำหรับผู้รักสุขภาพ

ดังนั้นศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง จึงจัดทำหลักสูตรการทำขนมบัวลอยธัญพืชขึ้น เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้กระบวนการทำขนมอย่างถูกสุขลักษณะ สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน ต่อยอดเป็นอาชีพเสริม และส่งเสริมการอนุรักษ์ขนมไทยให้คงอยู่ควบคู่กับการพัฒนาอย่างสร้างสรรค์

4. วัตถุประสงค์

4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำขนมบัวลอยธัญพืชอย่างถูกวิธี

4.2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ประชาชนทั่วไป จำนวน 3 คน

เชิงคุณภาพ ผู้เข้าร่วมอบรมร้อยละ 80 สามารถทำขนมบัวลอยธัญพืชได้และนำไปใช้ประกอบอาชีพได้

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1) ขั้ววางแผน (Plan)	เพื่อสำรวจและ	-ประชาชน	-3 คน	-ตำบลไผ่รอบ	5 ก.พ. 69	
1.1 สำรวจสภาพปัญหา	วิเคราะห์ความ	-วิทยากร	-1 คน	-สกร.อำเภอโพธิ์		
ความต้องการ และวิเคราะห์	ต้องการของ	-ครู ศกร.	-1 คน	ประทับช้าง		
ความต้องการ	กลุ่มเป้าหมายใน					
1.2 เขียนโครงการเสนอขอ	การฝึกอบรมการทำ					
อนุมัติ	ขนมบัวลอยธัญพืช					
1.3 วางแผนการจัดประชุม						

1.4 ประสานงานแจ้ง กำหนดการประชุม 1.5 ประสานสถานที่ 1.6 จัดเตรียมเอกสารวัสดุ อุปกรณ์						
2) ขั้นตอนดำเนินงาน(Do) ดำเนินโครงการทำขนมบัว ลอยธัญพืช	เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้และทักษะใน การทำขนมบัวลอย ธัญพืชอย่างถูกวิธี	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-3 คน -1 คน -1 คน	-ศาลาประชาคม ม. 18 บ้านหนอง แก้วเจริญทรัพย์ ต.ไผ่รอบ	17 ก.พ.69	3,600.-
3) ขั้นตรวจสอบ(Check) 3.1 การประเมินผลก่อน โครงการ 3.2 การประเมินผลระหว่าง โครงการ 3.3 การประเมินผลเมื่อเสร็จ สิ้นโครงการ	เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้ และทักษะที่ได้รับไป ใช้ในชีวิตประจำวัน หรือประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริม	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-3 คน -1 คน -1 คน	-ตำบลไผ่รอบ -สกร.อำเภอโพธิ์ ประทับช้าง	17 ก.พ. 69	
4)ขั้นปรับปรุงแก้ไข(Action) 4.1 รวบรวมข้อมูลวิเคราะห์ ข้อมูล สรุปและจัดทำ รายงานการ ประเมินโครงการ 4.2 ประชุมคณะทำงานเพื่อ นำข้อมูลจากการประเมิน โครงการไปใช้ปรับปรุงแก้ไข และพัฒนาดำเนินโครงการ ต่อไป	เพื่อสรุปผลการ ดำเนินงานและ ประเมินผลโครงการ อย่างเป็นระบบ	-ครู ศกร.	-1 คน	-สกร.อำเภอโพธิ์ ประทับช้าง	18 ก.พ. 69	

## 7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

เบิกจ่ายจากเงินงบประมาณ ประจำปี พ.ศ.2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและ  
การเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น  
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500  
จำนวน 3,600.- บาท

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 1 คน × 200 บาท × จำนวน 5 ชั่วโมง = 1,000.- บาท

7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม = 2,600.- บาท

## 8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. 2568)	ไตรมาส ที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. 2569)	ไตรมาส ที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. 2569)	ไตรมาส ที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. 2569)
การทำขนมบัวลอยธัญพืช		3,600.- บาท		

## 9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวศิริรัตน์ ยอดนุ่ม ครู ศกร.

## 10. เครือข่าย

ผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 18

## 11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

## 12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำขนมบัวลอยธัญพืชอย่างถูกวิธีและสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

## 13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

### 13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมบัวลอยธัญพืช

### 13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพเสริมได้

## 14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

การติดตามโดยหลังเสร็จสิ้นกิจกรรมประเมินผลงาน ความพึงพอใจ และสรุปผลการดำเนินงาน เพื่อนำข้อมูลไปปรับปรุงพัฒนาให้มีประสิทธิภาพและสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพได้จริง

### การประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ 20

2. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน

2.1 ทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ 40

2.2 คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ 40

3. เครื่องมือวัดและประเมินผล

3.1 แบบทดสอบ

3.2 แบบสังเกตพฤติกรรม

3.3 แบบประเมินผลชิ้นงาน

กำหนดการจัดอบรมโครงการฝึกอบรมการพัฒนาอาชีพชุมชน

การทำขนมบัวลอยธัญพืช

วันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2569

ณ ศาลาประชาคม หมู่ 18 บ้านหนองแห้วเจริญทรัพย์ ตำบลไผ่รอบ อำเภอโพธิ์ประทับช้าง จ.พิจิตร

08.30 – 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 – 09.30 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำขนมบัวลอยธัญพืช โดยวิทยากร นางฉลวย ยะนิล
09.30 – 10.00 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำขนมบัวลอยธัญพืช โดยวิทยากร นางฉลวย ยะนิล
10.00 – 11.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยธัญพืช โดยวิทยากร นางฉลวย ยะนิล
11.00 – 12.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยธัญพืช (ต่อ) โดยวิทยากร นางฉลวย ยะนิล
13.00 – 14.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยธัญพืช (ต่อ) โดยวิทยากร นางฉลวย ยะนิล
14.00 – 15.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำขนมบัวลอยธัญพืช (ต่อ) โดยวิทยากร นางฉลวย ยะนิล
15.00 – 15.30 น.	ทำแบบทดสอบ / แบบประเมินความพึงพอใจ