

หลักสูตร การทำข้าวเหนียวสังขยา จำนวน ๖ ชั่วโมง

หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป



ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็วและไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่าง ๆ

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็น การจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ ข้าวเหนียวสังขยาเป็นขนมไทยที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย มีรสชาติหอม หวาน มันและเป็นเอกลักษณ์ของภูมิปัญญาไทยที่สืบทอดกันมาช้านาน

นอกจากนี้ การจัดหลักสูตรดังกล่าวยังเป็นการส่งเสริมให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติจริง ฝึกทักษะแปรรูปอาหารอาหารให้มีมูลค่ามากยิ่งขึ้น ซึ่งเป็นภูมิปัญญาของคนไทยในสมัยอดีตและสืบทอดมา ปัจจุบัน รู้จักการบรรจุภัณฑ์ การคำนวณต้นทุน และการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ ซึ่งสามารถต่อยอดสู่การประกอบอาชีพอย่างยั่งยืนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชนและความต้องการของชุมชน
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางการเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร
๓. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดหมาย

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำข้าวเหนียวสังขยา
๒. มีทักษะในการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบได้
๓. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
๔. มีความตระหนักเห็นคุณค่าความสำคัญของการนำทรัพยากรในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์
๕. สามารถนำสินค้าไปจำหน่ายผ่านสื่อออนไลน์ได้
๖. สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจ
๗. มีความพึงพอใจในการฝึกอาชีพระยะสั้น วิชา การทำข้าวเหนียวสังขยา

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือ ประชาชน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร
การทำข้าวเหนียวสังขยา จำนวน ๖ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช' อ ง ท า ง ก า ร ประกอบอาชีพการ ทำข้าวเหนียว สังขยา	๑.๑ สามารถอธิบาย บอกความสำคัญ และ คุณค่าทางโภชนาการ ของการประกอบ อาชีพได้ ๑.๒ บอกความ เป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการ ทำข้าวเหนียวสังขยา ได้แก่ การลงทุน การตลาด วัสดุ อุปกรณ์ และทำเล ที่ตั้ง ๑.๓ บอกและหา แหล่งเรียนรู้ได้ ๑.๔ บอกทิศทางการ ประกอบอาชีพธุรกิจ การทำข้าวเหนียว สังขยา	๑.๑ ความสำคัญ และ คุณค่าทางโภชนาการ ของประกอบอาชีพการ ทำข้าวเหนียวสังขยา ๑.๒ ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพการ ทำข้าวเหนียวสังขยา - ความต้องการ ของตลาด - การลงทุนและการหา แหล่งเงินทุน - การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ - การเลือกทำเลที่ตั้ง - กระบวนการจัดตั้ง กลุ่ม ๑.๓ แหล่งเรียนรู้/ภูมิ ปัญญาชุมชน ๑.๔ ทิศทางการ ประกอบอาชีพการทำ ข้าวเหนียวสังขยา	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจาก เอกสารสถาน ประกอบการสื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อ นำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบ อาชีพที่มีความเป็นไปได้ ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะ สามารถเลือกประกอบ อาชีพได้ในชุมชนจาก ข้อมูลต่างๆ ๑.๓ ให้ความรู้ และ แลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่อง กระบวนการจัดตั้งกลุ่ม ๑.๔ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้ เกี่ยวกับทิศทางการประกอบ อาชีพการทำข้าวเหนียว สังขยา ในรูปแบบที่ เหมาะสมกับตนเอง โดย คำนึงถึง ศักยภาพ ทรัพยากรธรรมชาติใน แต่ละพื้นที่ ทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของทรัพยากร มนุษย์ในชุมชนที่มีความ ต้องการ	๓๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยา	๒.๑ บอกความเป็นมาและประโยชน์ของข้าวเหนียวสังขยาได้ ๒.๒ มีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุดิบ ๒.๓ บอกขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ทำข้าวเหนียวสังขยา ๒.๔ บอกขั้นตอนการทำข้าวเหนียวสังขยาได้	๒.๑ ความเป็นมาและประโยชน์ของข้าวเหนียวสังขยา ๒.๒ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ๒.๓ ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ทำข้าวเหนียวสังขยา ๒.๔ ขั้นตอนการทำข้าวเหนียวสังขยา	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความเป็นมาและประโยชน์ของข้าวเหนียวสังขยา ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ๒.๓ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์พร้อมขั้นตอนการจัดเตรียมและฝึกปฏิบัติ ๒.๔ จัดให้ผู้เรียนศึกษาขั้นตอนการทำข้าวเหนียวสังขยาและฝึกปฏิบัติ	-	๔ ชั่วโมง
๓.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยา	๓.๑ สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากรได้ ๓.๒ สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ ๓.๓ สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ ๓.๔ สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ ๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและควบคุม ๓.๓ การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมตามคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๔ การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง ๓.๕ การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม ๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง ๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน	๑ ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๓.๖ สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ ๓.๗ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด ๓.๗ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	๓.๖ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการขาย		
๔.	โครงการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวสังขยา	๔.๑ เขียนโครงการแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้ ๔.๒ ตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ ประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการได้ ๔.๓ สามารถถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๔.๑ การเขียนโครงการประกอบอาชีพเพื่อนำไปสู่การปฏิบัติจริง ๔.๒ การตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ การประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการ ๔.๓ ถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๔.๑ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการประกอบอาชีพ ๔.๒ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเองและตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ และการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ ๔.๓ ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔	๓๐ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

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

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)) โดยมีคะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำข้าวเหนียวสังขยา

๒. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๒. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

๒.๑ ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการ
จ้างงาน ของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

๒.๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน
และการต่อยอด ผลลัพธ์ที่ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

๒.๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย
สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

๓. หลักการและเหตุผล

ตามที่กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ดำเนินการขับเคลื่อนโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ จากสภาพเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบันที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้ประชาชนในชุมชนต้องเผชิญกับปัญหาด้านรายได้และความมั่นคงในการประกอบอาชีพ การส่งเสริมอาชีพด้านอาหารและขนมไทยพื้นถิ่นจึงเป็นแนวทางสำคัญในการสร้างรายได้เสริมและพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากให้เข้มแข็ง การทำข้าวเหนียวสังขยามีเอกลักษณ์ด้านรสชาติ ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น ขั้นตอนการผลิตไม่ซับซ้อน และเป็นที่นิยมของผู้บริโภคทุกช่วงวัย สามารถพัฒนาเป็นอาชีพเพื่อการจำหน่ายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก เล็งเห็นความสำคัญของการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาขนมไทยควบคู่กับการพัฒนาอาชีพ จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชั่วโมง) เรื่อง การทำข้าวเหนียวสังขยา ขึ้น เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้เรียนรู้และฝึกทักษะการทำข้าวเหนียวสังขยาได้อย่างถูกต้อง เน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมข้าวเหนียว การนึ่งหรือสังขยา การกวนข้าวเหนียวให้เม็ดเรียงสวยและการควบคุมอุณหภูมิและเวลาในการนึ่งหรือเคียวกะทิ และคำนึงถึงความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหาร เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริม ต่อยอดเป็นอาชีพและช่วยสืบสานภูมิปัญญาไทยพื้นถิ่นให้คงอยู่สืบไปอย่างยั่งยืน

๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนา
ต่อยอดอาชีพเดิม

๔.๒ เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์
และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้

๔.๓ เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

๕. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

๖. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	ระยะเวลา งบประมาณ
หลักสูตรการทำ ข้าวเหนียว สังขยา	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้และ เข้าใจ ขั้นตอนอย่างถูกวิธี ๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถลงมือ ปฏิบัติ ได้จริง ๓. เพื่อพัฒนาทักษะ ให้ได้ มาตรฐาน ๔. เพื่อส่งเสริมการ ต่อยอด เป็นอาชีพ หรือสร้างรายได้ เสริม	ประชาชน ทั่วไป	๖ คน	สกร.ระดับ อำเภอ บางมูลนาก	๙-๑๐ มิถุนายน ๒๕๖๙	๒,๒๐๐.-

๗. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ จาก แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ 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

รวมทั้งสิ้น ๒,๒๐๐บาท (สองพันสองร้อยบาทถ้วน)

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 เหนียวสังขยา	-	-	๒,๒๐๐.-	-

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวกัลยา เจซอ ครูศูนย์การเรียนรู้

๑๐. เครือข่าย

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

๒. ผู้นำชุมชน

๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง

๑. การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต

๒. งานการศึกษาเพื่อคุณวุฒิตามระดับ

๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการทำ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่าง ถูกต้อง

๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน

๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณได้โดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับได้

๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

๑.แบบประเมินความพึงพอใจ

๒.สรุปผลการวิเคราะห์ผลการดำเนินงานกิจกรรม

ตารางกำหนดการ
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) การทำข้าวเหนียวสังขยา
วันที่ ๙-๑๐ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๙
ณ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก อ.บางมูลนาก จ.พิจิตร

๙ มิถุนายน ๒๕๖๙

๐๙.๐๐ น - ๐๙.๓๐ น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม

๐๙.๓๐ น - ๑๐.๐๐ น. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำข้าวเหนียวสังขยาความเป็นมา คุณค่า และการเลือก วัตถุดิบในการทำข้าวเหนียวสังขยา
(วิทยากร นางสาวทัศนีย์ สังข์ศิลป์)

๑๐.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - ความรู้ด้านความสะอาดในการทำข้าวเหนียวสังขยา
(วิทยากร นางสาวทัศนีย์ สังข์ศิลป์)

๑๐.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - สาธิตขั้นตอนการทำข้าวเหนียวสังขยา

เริ่มแรกคือ การเตรียมและแช่ข้าวเหนียว ให้ใช้ข้าวเหนียวเขี้ยวงูเก่ามาขัดเบาๆ กับ สารส้มประมาณ ๕ นาที ทำให้เม็ดข้าวใสและเงางามเมื่อมูนเสร็จ จากนั้นล้าง น้ำเปล่าออก ๓-๔ ครั้งจนน้ำที่ล้างใสสะอาด แล้วใส่น้ำแช่ข้าวเหนียวทิ้งไว้ประมาณ ๓-๖ ชั่วโมง (หรือแช่ค้างคืนไว้เลยก็ได้) เมื่อแช่ข้าวเหนียวได้ที่แล้ว ให้เข้าสู่ ขั้นตอน การทำสังขยาไข่ โดยตอกไข่เปิด ๔ ฟอง (ช่วยให้สีสวยและเนื้ออยู่ทรง) และไข่ไก่ ๒ ฟอง (ช่วยให้เนื้อนุ่มไม่กระด้าง) ลงในชามผสม ตามด้วยหัวกะทิแท้ ๒๕๐ มิลลิลิตร, น้ำตาลปีบหรือน้ำตาลมะพร้าวอย่างดี ๒๒๐ กรัม, เกลือป่น ๑/๔ ช้อนชา และใบเตย ล้างสะอาด ๔-๕ ใบ จากนั้นใช้มือขยำใบเตยพร้อมกับส่วนผสมทั้งหมด จนน้ำตาลปีบ ละลายติดกับไข่และกะทิเป็นเนื้อเดียวกันและเริ่มขึ้นฟอง นำส่วนผสมที่ได้ไปกรอง ผ่านกระชอนตาถี่หรือผ้าขาวบางลงในพิมพ์หรือถาด เพื่อตัดฟองอากาศและเศษ ใบเตยออก นำพิมพ์สังขยาไปนึ่งในซึ้งที่น้ำเดือดจัด แต่เมื่อเอาสังขยาลงนึ่งแล้วให้ลด ไฟลงเหลือไฟอ่อนถึงกลางทันที นึ่งทิ้งไว้ประมาณ ๓๐-๔๐ นาที เพื่อให้เนื้อสังขยา เนียนนุ่ม ในระหว่างที่นึ่งสังขยาหรือช่วงที่แช่ข้าวเหนียวเสร็จแล้ว ให้หันมา เตรียมการนึ่งและทำน้ำกะทิหมูน โดยนำข้าวเหนียวที่แช่ได้ที่มาสะเด็ดน้ำให้แห้ง ใสลงในหวดนึ่งข้าว วางใบเตยลงไปพร้อมด้วยเพื่อความหอม นึ่งด้วยน้ำเดือดพล่านประมาณ ๒๕-๓๐ นาทีจนข้าวเหนียวสุกทั่วทั้ง หวดนึ่งที่รอข้าวเหนียวสุกนั้น ให้ทำน้ำกะทิ สำหรับมูนควบคู่ไปด้วย โดยผสมหัวกะทิ ๓๕๐ มิลลิลิตร, น้ำตาลทรายขาว ๑๘๐ กรัม และเกลือป่น ๑ ช้อนชาเต็ม ลงในหม้อ ใสใบเตยลงไปเล็กน้อย นำไปตั้งไฟ อ่อนๆ คนแค่พอน้ำตาลและเกลือละลายดีและกะทิเริ่มอุ่นก็ปิดไฟทันที ห้ามปล่อยให้ กะทิเดือดจนแตกมันเด็ดขาด (วิทยากร นางสาวชญาภา ม่วงยิ้ม)

๑๐ มิถุนายน ๒๕๖๙

๐๙.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการทำข้าวเหนียวสังขยาโดยผู้เข้ารับการอบรม

๑๐.๓๐ น - ๑๑.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการปรับปรุงรสชาติ การจัดรูปแบบ และการเก็บรักษาให้ไม่เน่าเสีย

(วิทยากร นางสาวทัศนีย์ สังข์ศิลป์)

๑๑.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - สรุปผลการฝึกอบรม แลกเปลี่ยนเรียนรู้

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม