

## หลักสูตรฝึกอบรมการทำสาकुเปียกใบเตย จำนวน 3 ชั่วโมง

### หลักสูตรสอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

#### ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร

สาकुเปียกใบเตย เป็นขนมหวานไทยที่มีมาอย่างยาวนาน ได้รับสารสืบทอดจากภูมิปัญญาการทำอาหารของคนไทยที่นิยมใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติในท้องถิ่น โดยเฉพาะ “สาकु” ซึ่งเดิมได้มาจากแป้งของต้นสาकु และ “ใบเตย” ที่มีคุณสมบัติให้กลิ่นหอม สีเขียวธรรมชาติ และช่วยเพิ่มความน่ารับประทานให้กับขนม ในอดีต คนไทยนิยมทำขนมหวานจากวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในชุมชน เช่น มะพร้าว น้ำตาลโตนด น้ำตาลมะพร้าว และใบเตย เมื่อนำเม็ดสาकुมาต้มจนสุกใส แล้วผสมกับน้ำใบเตยและกะทิ จึงเกิดเป็น “สาकुเปียกใบเตย” ที่มีรสชาติหวาน มัน หอม และรับประทานง่าย เหมาะสำหรับทุกเพศทุกวัยต่อมา สาकुเปียกใบเตยได้รับความนิยมแพร่หลาย เพราะสามารถดัดแปลงใส่ข้าวโพด มะพร้าวอ่อน เผือก หรือแตงไทย เพื่อเพิ่มรสชาติและคุณค่าทางอาหาร อีกทั้งยังเป็นขนมที่ต้นทุนไม่สูง ทำง่าย และสามารถนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัวและชุมชนได้

สกร.ระดับอำเภอตะพานหิน ได้รับงบประมาณปี 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์ ได้ตระหนักถึงการอนุรักษ์อาหารไทยโบราณ การจัดทำหลักสูตรการทำสาकुเปียกใบเตย จึงมีวัตถุประสงค์เพื่ออนุรักษ์ขนมไทยพื้นบ้าน ส่งเสริมการใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติ และพัฒนาทักษะอาชีพให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการสร้างรายได้และสืบสานภูมิปัญญาไทยให้คงอยู่ต่อไป

#### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำของผู้สูงอายุ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพทำเป็นอาชีพเสริม และสร้างรายได้จริง
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

#### จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. ผู้เข้ารับการศึกษาอาชีพนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้
2. ผู้เข้ารับการศึกษาอาชีพนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม

## เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้สูงอายุ

## ระยะเวลา

จำนวน	3	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	2	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพ การทำสาकुเปียกใบเตย	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. เพื่อเป็นการอนุรักษ์ขนมไทยโบราณในท้องถิ่น</li> <li>2. เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้</li> <li>3. เพื่อนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ประวัติความเป็นมาของการทำสาकुเปียกใบเตย</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน</li> <li>2. วิทยากรแจกใบความรู้</li> <li>3. วิทยากรบรรยายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำสาकुเปียกใบเตย</li> </ol>	30	นาที่
2	ทักษะการทำสาकुเปียกใบเตยและการฝึกปฏิบัติ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. สามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำสาकुเปียกใบเตย</li> <li>2. การจำหน่าย</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ขั้นตอนการทำสาकुเปียกใบเตย <ul style="list-style-type: none"> <li>- การเตรียมวัตถุดิบ</li> <li>- ส่วนผสม</li> <li>- วัสดุ/อุปกรณ์ที่ใช้</li> </ul> </li> <li>- ขั้นตอนการทำสาकुเปียกใบเตย <ul style="list-style-type: none"> <li>- การบรรจุภัณฑ์ที่ใส่เพื่อให้สะอาด</li> <li>- การเก็บรักษา</li> <li>- การคำนวณต้นทุน</li> <li>- การกำหนดราคาขาย</li> </ul> </li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการทำสาकुเปียกใบเตยการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสมและปลอดภัย</li> <li>2. การเลือกวัตถุดิบและส่วนผสมการทำสาकुเปียกใบเตย</li> <li>3. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำสาकुเปียกใบเตย</li> <li>4. ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ</li> <li>5. การคำนวณต้นทุน/ราคา/การขาย</li> </ol>		2 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	การติดตามและประเมินผล การฝึกทักษะในการทำสาธิตเปียกใบเตย	1. ติดตามผู้รับการอบรม สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวันได้	1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ 2. ทักษะการปฏิบัติ 3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ	1. ผู้เรียนสามารถมีผลงานที่ปฏิบัติ 2. ผู้เรียนทำทดสอบความรู้หลังเรียน 3. วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ	30	นาที

## สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่อง การทำสาकुเปียกใบเตย
2. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ต / เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

## การวัดผลประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระในการปฏิบัติ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
4. แบบประเมินความพึงพอใจ
5. แบบทดสอบวัดความรู้ก่อนเรียน และหลังเรียน

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาอบรมและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

## รายละเอียดการดำเนินโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร

1. ชื่อโครงการ การทำสาकुเปียกใบเตย

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

1.2 ขับเคลื่อนระบบธนาคารหน่วยกิต (Credit Bank System) และกลไกการเทียบโอนผลการเรียนรู้ (หน่วยกิต ความรู้และประสบการณ์) เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสะสมผลการเรียน และยกระดับคุณวุฒิทางการศึกษาได้อย่างต่อเนื่องตามศักยภาพจริง)

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่า

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเอง และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

6. ขยายโอกาสการเรียนรู้ให้ครอบคลุมทุกกลุ่มเป้าหมาย

6.3 ส่งเสริมการเรียนรู้ระหว่างวัย และการเตรียมความพร้อมสู่สังคมสูงวัยอย่างมีคุณภาพ ผ่านพื้นที่กิจกรรมที่เอื้อต่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งระหว่างคนต่างวัย

**ภารกิจสำคัญ**

2. Caree Plus : “เติมเต็มทักษะ สร้างโอกาสอาชีพ” ร่วมมือกับภาคเอกชนออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพของสถานศึกษา ให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่และความต้องการตลาดแรงงานจริง เช่น ดิจิทัล ช่างเทคนิค อาหาร การดูแลผู้สูงอายุ โดยภาคเอกชนร่วมสนับสนุนด้านการฝึกอบรมและวิทยากร รวมทั้งฝึกอบรมตามหลักสูตรคุณวุฒิวิชาชีพที่กำหนด

3. ระบบเชื่อมโยงการเรียนรู้ 3 รูปแบบ มุ่งพัฒนาการเทียบเคียงและเทียบโอนผลการเรียนรู้ เชื่อมโยงการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สามารถสะสมในระบบธนาคารหน่วยกิตแบบไร้รอยต่อ นำไปสู่การยกระดับคุณวุฒิทางการศึกษาอย่างเป็นระบบ

3. หลักการและเหตุผล

ในสภาวะเศรษฐกิจปัจจุบัน การสร้างทักษะอาชีพที่สามารถเริ่มต้นได้ง่าย ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และมีตลาดรองรับที่แน่นอนเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่ง กรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ได้เล็งเห็นความสำคัญของการยกระดับทักษะ

(Upskill) และการสร้างทักษะใหม่ (Reskill) ให้แก่ประชาชนตามนโยบาย “Learn to Earn” ซึ่งเปลี่ยนผ่านจากการเรียนรู้ตามอัธยาศัยทั่วไป สู่การเรียนรู้ที่จับต้องได้และเปลี่ยนเป็นรายได้ในทันที

"อาชีพการทำสาकुเปียกใบเตย" เป็นอาชีพเสริม และหลักสูตรสร้างรายได้ที่ได้รับความนิยมอย่างมากในชุมชน รวมทั้งเป็นการฝึกทักษะ และสามารถทำเป็นงานอดิเรกในเวลาว่าง หรือต่อยอดอาชีพเป็นวิสาหกิจชุมชนเพื่อสร้างรายได้ และการสร้างอาชีพให้กับครอบครัว

ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมให้คนในชุมชนมีอาชีพที่มั่นคง และพึ่งพาตนเองได้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพการทำสาकुเปียกใบเตย เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเกิดทักษะที่ได้มาตรฐาน และสร้างรายได้เสริมหรือการสร้างอาชีพเป็นหลักให้แก่ครอบครัวได้อย่างยั่งยืน

#### 4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้
2. เพื่อผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีทักษะและสามารถนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อการสร้างรายได้และการสร้างอาชีพ
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

#### 5. เป้าหมาย

ผู้เรียน จำนวน 6 คน

#### 6. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ชั้นเตรียมการ (วางแผนและ ประชาสัมพันธ์)	1. เพื่อผู้เข้ารับการฝึกอาชีพ นำความรู้ไปประกอบอาชีพ เพื่อสร้างรายได้	ประชาชนที่ สนใจ	จำนวน 6 คน	บ้านเลขที่ 44 หมู่ที่ 3 ตำบลไผ่หลวง	จำนวน 10 มิถุนายน 2569	1,800.- บาท
2. ชั้นดำเนินการอบรม (ภาคทฤษฎีและปฏิบัติ)	2. เพื่อผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมี ทักษะและสามารถนำความรู้ ไปต่อยอดอาชีพเพื่อการสร้าง รายได้และการสร้างอาชีพ			อำเภอตะพาน หิน จังหวัด พิจิตร		
3. ชั้นติดตามและ สรุปผล (ประเมินผล)	3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำ ความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตาม ลักษณะของหลักสูตรได้					

#### 7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

- |                            |   |                    |
|----------------------------|---|--------------------|
| 1 ค่าตอบแทนวิทยากร         | จำนวน 3 ชม. x ชม.ละ 200 บาท               | เป็นเงิน 600 บาท   |
| 2 ค่าวัสดุฝึกอบรม          |   | เป็นเงิน 1,200 บาท |
| <b>รวมเป็นเงินทั้งสิ้น</b> | <b>1,800 บาท (หนึ่งพันแปดร้อยบาทถ้วน)</b> |                    |

## 8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาส 1 (ต.ค. – ธ.ค. 68)	ไตรมาส 2 (ม.ค. – มี.ค. 69)	ไตรมาส 3 (เม.ย. – มิ.ย. 69)	ไตรมาส 4 (ก.ค. – ก.ย. 69)
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำสาकुเปียกใบเตย	-	-	1,800.-	-

## 9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- |                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| 1. นางสาวเบญญาภา เรืองเดช           | ครูศูนย์การเรียนรู้                                   |
| 2. ว่าที่ ร.ต.หญิง รัชฎาภรณ์ เมฆอ่ำ | หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง               |
| 3. ว่าที่ ร.ต.หญิง รัชฎาภรณ์ เมฆอ่ำ | หัวหน้างานแผนงานและโครงการ                            |
| 4. นางสาวนลธิชา สอาดพันธุ์          | หัวหน้ากลุ่มจัดการเรียนรู้                            |
| 5. นายเกรียงไกร ทองศักดิ์           | ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน |

## 10. เครือข่าย

- ผู้นำชุมชน
- ปราชญ์ชาวบ้าน

## 11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- โครงการการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
- โครงการการเรียนรู้ตลอดชีวิต
- โครงการการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ
- โครงการประกันคุณภาพของสถานศึกษา

## 12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการทำสาकुเปียกใบเตย และการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้ ทำให้เกิดทักษะในการทำสาकुเปียกใบเตยและนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

## 13. ตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

### 13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- จำนวนผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการ
- จำนวนผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการที่ผ่านกระบวนการตามหลักสูตร

### 13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ร้อยละของผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการที่มีคะแนน Post- test สูงกว่า Pre-test
- ร้อยละของผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการสามารถลงมือปฏิบัติจริงตามหลักสูตรได้
- ร้อยละของผู้เรียนที่ผ่านการอบรม สามารถนำความรู้ไปใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

#### 14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

1. แบบทดสอบความรู้ ก่อนอบรม / หลังอบรม
2. แบบประเมินความพึงพอใจ แบบ พต.12
3. แบบนิเทศ แบบ พต.11
4. แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรมหลังจบหลักสูตร แบบ พต. 20

หลักสูตรฝึกอบรมการทำสาकुเปียกใบเตย จำนวน 3 ชั่วโมง  
หลักสูตรสอดคล้องกับอาชีพทั่วไป  
วันที่ 10 มิถุนายน 2569

ณ บ้านเลขที่ 44 หมู่ที่ 3 ตำบลไผ่หลวง อำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร

\*\*\*\*\*

วันที่ 10 มิถุนายน 2569

- เวลา 08.300 น. – 09.00 น. - ผู้เข้าร่วมกิจกรรมลงทะเบียน  
- ชี้แจงการดำเนินโครงการ/ทำแบบทดสอบความรู้ก่อนเข้ารับการอบรม
- เวลา 09.00 น. – 09.30 น. - วิทยากรบรรยาย เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพการสาकुเปียกใบเตย
- เวลา 09.30 น.-11.030 น. - วิทยากรให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติพร้อมให้แลกเปลี่ยนเรียนรู้  
(วิทยากร โดย นางสมใจ ชัยรัตน์)
- เวลา 11.30 น. – 12.00 น. - วิทยากรบรรยาย ให้ความรู้  
- การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน  
- การจัดและตกแต่งหน้าร้าน  
- การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน  
- การขายสาकुเปียกใบเตย  
- การส่งเสริมการขาย  
- การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย/ทำแบบทดสอบหลังฝึกอบรม

หมายเหตุ: กำหนดการนี้สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม