

รายละเอียดโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ กระทรวงศึกษาธิการ

ชื่อโครงการ “โครงการสืบสานศิลปวัฒนธรรม ด้านการทำขนมไทยพื้นบ้าน”

หน่วยงาน...ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง.....
 ผู้รับผิดชอบ...นางสาวปาริชา คำเอก.....ตำแหน่ง...ครูศูนย์การเรียนรู้.....
 โทรศัพท์สำนักงาน 056 - 039894.....มือถือ 0964671193.....e-Mail Phornfe@hotmail.com.....

S1 : ความเชื่อมโยง/สอดคล้องกับ ยุทธศาสตร์ แผนงาน นโยบาย และภารกิจ

ความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ แผนงาน นโยบายและข้อสั่งการ

☒ จุดเน้นการดำเนินงาน ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

ยุทธศาสตร์ที่ 1 พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อทั้งภายในและภายนอก เพื่อยกระดับมาตรฐานสถานศึกษาสู่ความเป็นเลิศ

ยุทธศาสตร์ที่ 2 ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจในชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

☒ มาตรฐานการศึกษาเพื่อประกันคุณภาพภายในสถานศึกษา สังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้

สอดคล้องกับมาตรฐานการศึกษา ประเภท คุณภาพของผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง ในประเด็นพิจารณาที่

1.1 ผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีคุณลักษณะเป็นไปตามเกณฑ์การจบ หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

1.2 ผู้จบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง สามารถนำผลที่ได้รับจากการเรียนรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิต

สอดคล้องกับมาตรฐานการศึกษา ประเภท คุณภาพการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง ในประเด็นพิจารณาที่

2.1 หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับความถนัด ความสนใจ และความจำเป็นของกลุ่มเป้าหมาย

2.2 สื่อการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับจุดมุ่งหมาย ของหลักสูตรการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และความต้องการของผู้เรียน

2.3 ครูและผู้จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีศักยภาพในการจัดการเรียนรู้ เพื่อการพัฒนาตนเอง

2.4 การวัดและประเมินผลการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้อง กับจุดมุ่งหมายของการจัดการเรียนรู้

2.5 ระบบแนะแนวการเรียนและการประกอบอาชีพที่สร้างโอกาสในการเรียนรู้ เพื่อการพัฒนาตนเอง

2.6 ความพึงพอใจของผู้เรียนที่มีต่อการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

S2 : สรุปเนื้อหาสำคัญของโครงการ

1. หลักการและเหตุผล

ศิลปวัฒนธรรมไทยเป็นมรดกทางภูมิปัญญาที่สะท้อนถึงวิถีชีวิต ความคิด และเอกลักษณ์ของคนไทย มาตั้งแต่โบราณ โดยเฉพาะการทำขนมไทยพื้นบ้าน ซึ่งเป็นองค์ความรู้ที่ถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น แสดงถึงความคิดสร้างสรรค์ และการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นอย่างคุ้มค่า ในปัจจุบันกระแสสังคมสมัยใหม่และการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและวัฒนธรรม ส่งผลให้การทำขนมไทยพื้นบ้านเริ่มเลือนหาย ขาดผู้สืบทอดและขาดโอกาสในการเรียนรู้ของเยาวชนและประชาชนทั่วไป

โครงการสืบสานศิลปวัฒนธรรม ด้านการทำขนมไทยพื้นบ้าน จึงจัดขึ้นเพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้าร่วมโครงการได้เรียนรู้คุณค่าและความสำคัญของขนมไทยพื้นบ้าน เกิดความตระหนักในการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น พร้อมทั้งเปิดโอกาสให้สามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน หรือพัฒนาเป็นอาชีพเสริม อันจะช่วยสร้างรายได้และเสริมความเข้มแข็งให้กับชุมชน

2. วัตถุประสงค์

2.1 เพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และเห็นคุณค่าในศิลปวัฒนธรรมไทยด้านการทำขนมไทยพื้นบ้าน

2.2 เพื่อเพื่อสืบสานและอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการทำขนมไทยพื้นบ้านให้คงอยู่สืบไป

2.3 เพื่อเพื่อพัฒนาทักษะและประสบการณ์ในการทำขนมไทยพื้นบ้าน สามารถนำไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวันหรือพัฒนาเป็นอาชีพเสริมได้

3. กลุ่มเป้าหมาย/เป้าหมายและตัวชี้วัด

3.1 กลุ่มเป้าหมาย

1)....กลุ่มเป้าหมาย ประชาชนทั่วไป เข้ารับการอบรม จำนวน....18 คน.....

3.2 เป้าหมายและตัวชี้วัดความสำเร็จ

เชิงผลผลิต (Output) :

- ผู้เข้าร่วมโครงการจำนวนไม่น้อยกว่า ร้อยละ 70 ได้รับความรู้และทักษะในการทำขนมไทยพื้นบ้าน
- ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถปฏิบัติการทำขนมไทยพื้นบ้านได้ถูกต้องตามขั้นตอน

เชิงผลลัพธ์ (Outcomes) :

- ผู้เข้าร่วมโครงการมีความตระหนัก เห็นคุณค่า และร่วมอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมด้านการทำขนมไทยพื้นบ้าน
- ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือพัฒนาประกอบอาชีพ

เป้าหมาย	ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย
เชิงผลผลิต (Output)		
1) ผู้เข้าร่วมได้รับความรู้ด้านการทำขนมไทยพื้นบ้าน	1) จำนวนผู้ผ่านการอบรม	ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 70
2) ผู้เข้าร่วมสามารถปฏิบัติการทำขนมไทยได้จริง	2) ผลงานจากการฝึกปฏิบัติ	ร้อยละ 70 ผ่านเกณฑ์
เชิงผลลัพธ์ (Outcomes)		
1) ผู้เข้าร่วมมีความตระหนักในการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม	1) แบบประเมินความพึงพอใจ	ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 70
2) ผู้เข้าร่วมอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ใน ชีวิตประจำวันหรือสามารถนำไปประกอบอาชีพได้	2) แบบติดตาม	ร้อยละ 70 ผ่านเกณฑ์

4. ระยะเวลาเริ่มต้นและสิ้นสุดโครงการ

วันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2569 เวลา 08.00 – 16.00 น. จำนวน 1 วัน

S3 : กิจกรรมและงบประมาณ

5. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	เป้าหมาย		พื้นที่ (ระยะเวลา)	แผนการใช้จ่ายงบประมาณ (บาท)				งบประมาณ รวม (บาท)
	เชิงปริมาณ (ประเภท เป้าหมาย)	เชิงคุณภาพ (ผลที่ได้รับ)		Q1 (ต.ค.-ธ.ค.)	Q2 (ม.ค.-มี.ค.)	Q3 (เม.ย.-มิ.ย.)	Q4 (ก.ค.-ก.ย.)	
1) ขึ้นวางแผน(Plan) 1.1 สำรวจสภาพปัญหาความต้องการ และวิเคราะห์ความต้องการ 1.2 เขียนโครงการเสนอขออนุมัติ 1.3 วางแผนการจัดประชุม 1.4 ประสานงานแจ้งกำหนดการประชุม 1.5 ประสานสถานที่ 1.6 จัดเตรียมเอกสารวัสดุอุปกรณ์	ผู้บริหาร,ครู, บุคลากร จำนวน 13 คน	1. เพื่อวางแผนการดำเนินงานการใช้งบประมาณให้เหมาะสม 2. เพื่อกำหนดกลุ่มเป้าหมาย/กิจกรรมให้สอดคล้องกับจุดเน้น สกร. 3. เสนอโครงการเพื่อเสนอพิจารณาอนุมัติ	สกร.ระดับ อำเภอโพธิ์ ประทับช้าง (15 ม.ค. 69)		✓			
2) ขึ้นดำเนินงาน(Do) 2.1 ให้ความรู้เกี่ยวกับความเป็นมาคุณค่า และความสำคัญของขนมไทยพื้นบ้าน 2.2 สาธิตขั้นตอนการทำข้าวต้มมัดและบัวลอยโดยวิทยากร 2.3 ให้ผู้เข้าร่วมโครงการลงมือปฏิบัติการทำขนมข้าวต้มมัดและ	ประชาชนทั่วไป	ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมไทยพื้นบ้าน สามารถปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอน และตระหนักถึงคุณค่า	ศกร.ระดับ ตำบลวังจิก (5 ก.พ. 69)		✓			7,200.-

กิจกรรมหลัก	เป้าหมาย		พื้นที่ (ระยะเวลา)	แผนการใช้จ่ายงบประมาณ (บาท)				งบประมาณ รวม (บาท)
	เชิงปริมาณ (ประเภท เป้าหมาย)	เชิงคุณภาพ (ผลที่ได้รับ)		Q1 (ต.ค.-ธ.ค.)	Q2 (ม.ค.-มี.ค.)	Q3 (เม.ย.-มิ.ย.)	Q4 (ก.ค.-ก.ย.)	
บวลดด้วยตนเอง ภายใต้การ แนะนำของวิทยากร		ของการสืบสาน ศิลปวัฒนธรรม ไทย						
3) ขั้นตรวจสอบ(Check) 3.1 การประเมินผลก่อนโครงการ 3.2 การประเมินผลระหว่าง โครงการ 3.3 การประเมินผลเมื่อเสร็จสิ้น โครงการ	ผู้บริหาร,ครู, บุคลากร จำนวน 13 คน	เพื่อกำกับดูแลและ ติดตามผลกา ดำเนินงาน ความสำเร็จของ โครงการ	ศกร.ระดับ ตำบลวังจิก (5 ก.พ. 69)		✓			
4) ขั้นปรับปรุงแก้ไข(Action) 4.1 รวบรวมข้อมูลวิเคราะห์ข้อมูล สรุปและจัดทำรายงานการ ประเมินโครงการ 4.2 ประชุมคณะทำงานเพื่อนำ ข้อมูลจากการประเมินโครงการไป ใช้ปรับปรุงแก้ไขและพัฒนาดำเนิน โครงการต่อไป	ผู้บริหาร,ครู, บุคลากร จำนวน 13 คน	เพื่อสรุปผลการ ดำเนินการจัด กิจกรรมและ ประเมินผลความพึง พอใจ	สกร.ระดับ อำเภอโพธิ์ ประทับช้าง (9 ก.พ. 69)		✓			
งบประมาณรวมทั้งสิ้น								7,200.-

6. วงเงินงบประมาณ (ประมาณการค่าใช้จ่าย)

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. 2569 จากแผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบดำเนินงาน ด้านการพัฒนาสังคมและชุมชน รหัส 20334332005002000000 แหล่งของเงิน 6911200 จำนวน 7,200.- บาท (-เจ็ดพันสองร้อยบาทถ้วน-)

1) ค่าตอบแทนวิทยากร 1,200.- บาท

2 คน x 200 บาท x 3 ชั่วโมง = 1,200.- บาท

2) ค่าอาหาร ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม 2,160.- บาท

4.1) ค่าอาหารกลางวัน

18 คน x 70 บาท x 1 มื้อ = 1,260.- บาท

4.2) ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม

18 คน x 25 บาท x 2 มื้อ = 900.- บาท

3) ค่าป้ายไวนิลโครงการ ขนาด 100 x 300 ซม. 450.- บาท

4) ค่าวัสดุโครงการ 3,390.- บาท

4.1 กระดาษถ่ายเอกสาร A4 80 แกรม 500 แผ่น Duple A

จำนวน 2 รีม x 130 บาท = 260.- บาท

4.2 ปากกาถูกลื่น สีน้ำเงิน จำนวน 18 แท่ง x 5 บาท = 90.- บาท

4.3 ข้าวเหนียว 1 กก. จำนวน 5 ถุง x 35 บาท = 175.- บาท

4.4 ถั่วดำ 500 กรัม จำนวน 2 ถุง x 40 บาท = 80.- บาท

4.5 กะทิ 1000 มล. ขาวเกาะ จำนวน 14 ถัง x 75 บาท = 1,050.- บาท

4.6 ถัวย่น้ำว้า จำนวน 4 หวี x 20 บาท = 80.- บาท

4.7 ประสิทธิภาพเกลือป่น 500 กรัม จำนวน 2 ถุง x 10 บาท = 20.- บาท

4.8 น้ำตาลทรายขาว 1 กก. จำนวน 6 ถุง x 30 บาท = 180.- บาท

4.9 แป้งข้าวเหนียว 500 กรัม จำนวน 4 ถุง x 30 บาท = 120.- บาท

4.10 แป้งมัน 500 กรัม จำนวน 2 ถุง x 40 บาท = 80.- บาท

4.11 น้ำตาลมะพร้าว น้ำหอม 1 กก. จำนวน 2 ถุง x 75 บาท = 150.- บาท

4.12 พื้กทอง จำนวน 3 กก. x 30 บาท = 90.- บาท

4.13 มันม่วง จำนวน 2 กก. x 80 บาท = 160.- บาท

4.14 เผือก จำนวน 2 กก. x 70 บาท = 140.- บาท

4.15 งาดำ 500 กรัม จำนวน 1 ถุง x 75 บาท = 75.- บาท

4.16 ชาไทย ตรามือ 400 กรัม จำนวน 1 ถุง x 90 บาท = 90.- บาท

4.17 ใบเตยสด จำนวน 3 มัด x 20 บาท = 60.- บาท

4.18 อัญชันแห้ง ขนาด 50 กรัม จำนวน 1 ถุง x 40 บาท = 40.- บาท

4.19 ถังมือสำหรับประกอบอาหาร จำนวน 1 กล่อง x 90 บาท = 90.- บาท

4.20 ถ้วยเครซึน+ฝา 3 ออนซ์*50 ซึน จำนวน 1 แพค x 130 บาท = 130.- บาท

4.21 กล่องใส่อาหารฝาพับพีพีไส 650 มล.*25 ซึน

จำนวน 2 แพค x 70 บาท = 140.- บาท

4.22 หมวกคุมผมอนามัย 50 ซึน จำนวน 1 แพค x 90 บาท = 90.- บาท

รวมทั้งสิ้น 7,200.- บาท (เจ็ดพันสองร้อยบาทถ้วน)

หมายเหตุ ทุกรายการถัวเฉลี่ยจ่ายตามเท่าที่จ่ายจริง

7. เครือข่าย

7.1 ชมรมกำนันผู้ใหญ่บ้านอำเภอโพธิ์ประทับช้าง

8. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

9. การติดตามและประเมินผลโครงการ (วิธีการ/เครื่องมือ)

การติดตาม	วิธีการ	เครื่องมือ
การดำเนินกิจกรรมเป็นไปตามวัตถุประสงค์	ติดตามติดตามและสังเกตการจัดกิจกรรมอบรม	แบบสังเกต
การเข้าร่วมกิจกรรมของผู้เข้าร่วมโครงการ	รวบรวมและตรวจสอบข้อมูลผู้เข้าร่วม	ใบลงชื่อ

10. การวิเคราะห์ความเสี่ยงของโครงการ

ความเสี่ยง	การบริหารความเสี่ยง
ผู้เข้าร่วมโครงการไม่ครบตามจำนวนเป้าหมาย	ประชาสัมพันธ์โครงการล่วงหน้า และประสานผู้นำชุมชนเพื่อเชิญชวนกลุ่มเป้าหมาย
การดำเนินกิจกรรมไม่เป็นไปตามระยะเวลาที่กำหนด	วางแผนตารางเวลากิจกรรมอย่างเหมาะสม และกำกับติดตามอย่างต่อเนื่อง

กำหนดการ
โครงการสืบสานศิลปวัฒนธรรม ด้านการทำขนมไทยพื้นบ้าน
ระหว่างวันที่ 5 เดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ.2569
ณ ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลวังจิก ตำบลวังจิก อำเภอโพธิ์ประทับช้าง จังหวัดพิจิตร

วันที่ 5 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2569

เวลา	08.00 - 08.30 น.	- รับลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการ
	08.30 - 09.00 น.	- กล่าวเปิดโครงการ - ชี้แจงวัตถุประสงค์ เป้าหมาย และแนวทางการดำเนินกิจกรรม - แนะนำวิทยากรและจัดกลุ่มผู้เข้าร่วมกิจกรรม
	09.00 - 09.30 น.	- ให้ความรู้เกี่ยวกับขนมไทยพื้นบ้าน - บรรยายความเป็นมา ความสำคัญ และคุณค่าทางศิลปวัฒนธรรม ด้านการทำขนมไทยพื้นบ้าน
	09.30 - 12.00	- แนะนำวัตถุดิบ อุปกรณ์ และหลักสุขภาพในการประกอบอาหาร - สาธิตและฝึกปฏิบัติการทำข้าวต้มมัด (โดยวิทยากรนางสาย แพงไธโร) ขั้นตอนการปฏิบัติ • วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำข้าวต้มมัด ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การห่อ การมัด และการนึ่ง • ผู้เข้าร่วมโครงการลงมือปฏิบัติจริงเป็นกลุ่ม ภายใต้การดูแลและให้ คำแนะนำของวิทยากร • ตรวจสอบความถูกต้องของขั้นตอนและแก้ไขข้อบกพร่องระหว่าง การปฏิบัติ
	12.00 - 13.00 น.	- พักรับประทานอาหารกลางวัน
	13.00 - 15.00 น.	- สาธิตและฝึกปฏิบัติการทำบัวลอย (โดยวิทยากรนางสาวอภิษฎา พัฒนพิเชียร) ขั้นตอนการปฏิบัติ • วิทยากรสาธิตการทำแป้งบัวลอย การปั้น การต้ม และการทำน้ำกะทิ • ผู้เข้าร่วมโครงการฝึกปฏิบัติการทำบัวลอยด้วยตนเอง • แนะนำเทคนิคการปรับรสชาติและการจัดเสิร์ฟให้เหมาะสม
	15.00 - 16.00 น.	- ให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำเสนอผลงานขนมที่ทำ - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ แสดงความคิดเห็น และประสบการณ์ที่ได้รับ - ประเมินความรู้ ทักษะ ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ และสรุปผลการดำเนินโครงการ

หมายเหตุ : 1. กำหนดการนี้อาจปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม
2. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม เวลา 10.30 น. และ 14.30 น.

หลักสูตร โครงการสืบสานศิลปวัฒนธรรม ด้านการทำขนมไทยพื้นบ้าน จำนวน 6 ชั่วโมง

1.ความเป็นมา

ขนมไทยพื้นบ้านเป็นส่วนหนึ่งของมรดกทางวัฒนธรรมที่สะท้อนถึงภูมิปัญญา วิถีชีวิต และความสัมพันธ์ของคนในชุมชนไทยมาอย่างยาวนาน โดยเฉพาะข้าวต้มมัดและบัวลอย ซึ่งเป็นขนมที่มีความผูกพันกับประเพณีและเทศกาลสำคัญของสังคมไทย เช่น งานบุญ งานประเพณี และกิจกรรมในครอบครัว การทำขนมไทยพื้นบ้านจึงไม่ได้เป็นเพียงการประกอบอาหารเพื่อบริโภคเท่านั้น แต่ยังเป็นกระบวนการถ่ายทอดความรู้ ความสามัคคี และคุณค่าทางวัฒนธรรมจากรุ่นสู่รุ่น จากการเปลี่ยนแปลงทางสังคม เศรษฐกิจ และเทคโนโลยี ทำให้วิถีชีวิตของประชาชนเปลี่ยนไป ความสะดวกสบายจากอาหารสำเร็จรูปและขนมเชิงอุตสาหกรรม ส่งผลให้การทำขนมไทยพื้นบ้านในครัวเรือนและชุมชนลดน้อยลง ส่งผลให้ภูมิปัญญาด้านการทำขนมไทยพื้นบ้านมีแนวโน้มเลือนหาย และขาดผู้สืบทอดองค์ความรู้ โดยเฉพาะในกลุ่มเยาวชนและประชาชนทั่วไป

ดังนั้น เพื่อเป็นการอนุรักษ์และสืบสานศิลปวัฒนธรรมไทยด้านการทำขนมไทยพื้นบ้าน พร้อมทั้งส่งเสริมให้ประชาชนมีโอกาสเรียนรู้และฝึกทักษะจากการปฏิบัติจริง หลักสูตรฝึกอบรมโครงการสืบสานศิลปวัฒนธรรม ด้านการทำขนมไทยพื้นบ้าน จึงจัดขึ้นเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างความตระหนักถึงคุณค่าและความสำคัญของขนมไทยพื้นบ้าน และเปิดโอกาสให้ผู้เข้าร่วมสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน หรือพัฒนาเป็นแนวทางในการสร้างอาชีพเสริม

2.หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรนี้มุ่งเน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง ควบคู่กับการให้ความรู้ด้านคุณค่าและความสำคัญของขนมไทยพื้นบ้าน เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และทักษะ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้อย่างเหมาะสม

4.จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมไทยพื้นบ้าน (ข้าวต้มมัดและบัวลอย) และตระหนักถึงคุณค่าของการสืบสานศิลปวัฒนธรรมไทย

5.เป้าหมาย

- | | |
|------------------------|-------------|
| 1. ประชาชนทั้ง 7 ตำบล | จำนวน 18 คน |
| 2. ครูศูนย์การเรียนรู้ | จำนวน 7 คน |

6. ระยะเวลา รวม 6 ชั่วโมง

- | | |
|----------------------|---------|
| ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง | 30 นาที |
| ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง | 30 นาที |

โครงสร้างหลักสูตร จำนวน 6 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมไทยพื้นบ้าน	ผู้เรียนเข้าใจความเป็นมาและคุณค่าของขนมไทยพื้นบ้าน	ให้ความรู้เกี่ยวกับความเป็นมา คุณค่า และ ความสำคัญของขนมไทยพื้นบ้าน และหลัก สุขาภิบาลในการ ประกอบอาหาร	บรรยาย อภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้- วิทยากรและผู้เข้าอบรม แลกเปลี่ยน เรียนรู้ร่วมกัน ยกตัวอย่างจาก ชุมชน	30 นาที	
2	สาธิตและฝึกปฏิบัติการทำข้าวต้มมัด	ผู้เรียนสามารถทำ ข้าวต้มมัดได้ถูกต้องตามขั้นตอน	การเตรียม อุปกรณ์ และ สาธิตขั้นตอนการ ทำข้าวต้มมัด ตั้งแต่การเตรียม วัตถุดิบ การห่อ การมัด และการ นึ่ง	สาธิตและฝึกปฏิบัติ จริง		2 ชม. 30 นาที
3.	สาธิตและฝึกปฏิบัติการทำบัวลอย	ผู้เรียนสามารถทำบัวลอยได้ถูกต้องตาม ขั้นตอน	การเตรียม อุปกรณ์ และ สาธิตการทำแป้ง บัวลอย การปั้น การต้ม การทำ น้ำกะทิ และแนะนำ เทคนิคการปรับ รสชาติและการ จัดเสิร์ฟให้ เหมาะสม	สาธิตและฝึกปฏิบัติ จริง		2 ชม.
4.	การประยุกต์ใช้และสรุปผล	ผู้เรียนสามารถนำ ความรู้ไปใช้ใน ชีวิตประจำวันหรือ อาชีพเสริม	การต่อยอด ความรู้ สรุปผล และแลกเปลี่ยน เรียนรู้	อภิปราย สรุปผล และประเมินผล	1 ชม.	

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการฝึกอบรม
2. วัตถุประสงค์และอุปกรณ์การทำขนมไทยพื้นบ้าน

การวัดและประเมินผล

1. การสังเกตการมีส่วนร่วมและการปฏิบัติจริง
2. การประเมินผลงานและความพึงพอใจของผู้เรียน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและการปฏิบัติงาน
2. แบบประเมินผลการฝึกอบรม (แบบ พต.10)
3. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.12)