

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
หลักสูตรชนมไทยโบราณ ตำรับพื้นถิ่น (การทำขนมดอกดิน,การทำขนมเปียกปูน,ข้าวหลามซ้อต)
จำนวน ๖ ชั่วโมง
สอดคล้องกับบริบทชุมชน
กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและบริการ

ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน สังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่างๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ภายใต้แนวคิด “สกร. Learn to Earn สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้” ซึ่งมุ่งเน้นการพัฒนาหลักสูตรที่สอดคล้องกับความต้องการของประชาชนโดยเน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริงและฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างแท้จริง

จากการสำรวจข้อมูลในชุมชนพบว่า มีกลุ่มแรงงานที่ว่างวันจากการทำนากุ่มแม่บ้านและกลุ่มผู้สูงอายุที่ยังมีความสามารถในการทำงาน (Active Aging) แต่ขาดโอกาสและทักษะเฉพาะทางในการประกอบอาชีพอื่น การส่งเสริมการทำขนมไทยโบราณ ซึ่งเป็นงานฝีมือที่อาศัยความประณีต จึงเป็นเครื่องมือในการพัฒนาศักยภาพของคนในชุมชน ช่วยลดปัญหาการย้ายถิ่นฐานไปทำงานในเมืองใหญ่ และส่งเสริมให้สมาชิกในชุมชนได้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ในเชิงสร้างสรรค์

ตำบลโรงช้าง อำเภอเมือง จังหวัดพิจิตร เป็นพื้นที่ที่มีความรุ่งเรืองทางประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมมาอย่างยาวนาน มีวิถีชีวิตผูกพันกับเกษตรกรรมและทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ ทิวทัศน์วัฒนธรรมที่สำคัญประการหนึ่งคือ "ภูมิปัญญาด้านอาหารและขนมพื้นบ้าน" ซึ่งมีใช่เป็นเพียงการปรุงแต่งเพื่อบริโภค แต่เป็นอัตลักษณ์ที่สะท้อนถึงความประณีต ความเชื่อ และจารีตประเพณีที่ส่งต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น

ปัจจุบันวัฒนธรรมอาหารต่างชาติเข้ามามีบทบาทอย่างมาก ส่งผลให้ขนมไทยโบราณตำรับพื้นถิ่นต่างๆ เริ่มถูกละเลยและเลือนหายไปจากสำรับอาหารไทย โดยเฉพาะขนมที่ต้องอาศัยวัตถุดิบเฉพาะถิ่นอย่าง "ขนมดอกดิน" ที่นับวันจะหาผู้รู้จริงได้ยาก หรือการทำ "ขนมเปียกปูน" ที่สูญเสียเอกลักษณ์ดั้งเดิมจากการใช้สารเคมีแทนสมุนไพรธรรมชาติ รวมถึง "ข้าวหลาม" ที่สำคัญแต่ยังขาดการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และรูปแบบให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของตลาด

ด้วยเหตุนี้ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตรจัดทำหลักสูตรชนมไทยโบราณ ตำรับพื้นถิ่น (การทำขนมดอกดิน,การทำขนมเปียกปูน,ข้าวหลามซ้อต) เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความต้องการและวัตถุดิบหาง่าย เพื่อที่จะได้นำความรู้ไป ประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและ สร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ก็มีหลักการดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่าง มีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์
๔. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๕. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน
๖. เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน ๒๐ นาที
 - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำขนมดอกดิน,การทำขนมเปียกปูน,ข้าวหลามซ้อต
 - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมดอกดิน,การทำขนมเปียกปูน,ข้าวหลามซ้อต
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน ๕ ชั่วโมง
 - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
 - การเตรียมส่วนผสม
 - วิธีการทำขนมดอกดิน,การทำขนมเปียกปูน,ข้าวหลามซ้อต
 - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน ๒๐ นาที
 - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
 - ช่องทางการตลาด
 - การส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์
 - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
๔. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมดอกดิน,การทำขนมเปียกปูน,ข้าวหลามซ้อต จำนวน ๒๐ นาที
 - ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
 - องค์ประกอบของโครงการ
 - ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
๒. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
๓. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิตและการบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมดอกท้อ,การทำขนมเปียกปูนและข้าวหลามซ้อต/ ใบความรู้
๒. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ / ภูมิปัญญา
๔. วัสดุฝึกจริง
๕. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการอบรม (แบบ พต.๑๐)
๓. แบบรายงานผลการอบรม (แบบ พต.๑๓)
๔. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.๑๒)
๕. บันทึกการนิเทศการฝึกอบรม (แบบ พต.๑๑)

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรขนมไทยโบราณ ดำรับพื้นถิ่น(การทำขนมดอกดิน,การทำขนมเปียกปูน,ข้าวหลามซ้อต)จำนวน ๖ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่อง ทางการ ประกอบ อาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกดิน,การทำขนมเปียกปูน,ข้าวหลามซ้อตได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกดิน,การทำขนมเปียกปูน,ข้าวหลามซ้อตได้ ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกดิน,การทำขนมเปียกปูน,ข้าวหลามซ้อตได้ ๑.๔ บอกทิศทางการพัฒนาการทำขนมดอกดิน,การทำขนมเปียกปูน,ข้าวหลามซ้อตได้	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกดิน,การทำขนมเปียกปูน,ข้าวหลามซ้อต ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการทำขนมดอกดิน,การทำขนมเปียกปูน,ข้าวหลามซ้อต ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ สำหรับการทำขนมดอกดิน,การทำขนมเปียกปูน,ข้าวหลามซ้อต ๑.๔ ทิศทางการพัฒนาการประกอบ อาชีพการทำขนมดอกดิน,การทำขนมเปียกปูน,ข้าวหลามซ้อต	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ ๑.๓ ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก ๑.๔ กำหนดทิศทางการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	๒๐ นาที	- - - -
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมดอกดิน, การทำขนม	๒.๑ บอกอุปกรณ์ในการทำขนมดอกดิน,การทำขนมเปียกปูน,ข้าวหลามซ้อตได้ ๒.๒ บอกวิธีการทำขนมดอกดิน,การทำขนมเปียกปูน,ข้าวหลามซ้อตได้	๒.๑ อุปกรณ์ในการทำขนมดอกดิน,การทำขนมเปียกปูน,ข้าวหลามซ้อต วัสดุและอุปกรณ์การทำขนมดอกดิน ๑.ดอกดิน ๒.กะทิ ๓.แป้งข้าวเหนียว	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำขนมดอกดิน,การทำขนมเปียกปูน,ข้าวหลามซ้อต ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ ๒.๓ จัดให้ผู้เรียนรู้จักส่วนผสม วัตถุดิบและฝึกปฏิบัติ		๕ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
เปียกปูน, ข้าว หลามซีต		<p>๔. แป้งมัน</p> <p>๕. น้ำตาลทราย</p> <p>๖. มะพร้าวทึนทึกขูด</p> <p>๗. เกลือป่น</p> <p>๘. กระทะ</p> <p>๙. เต้า</p> <p>๑๐. มีด</p> <p>๑๑. ช้อนตวง</p> <p>๑๒. ไบตอง</p> <p>๑๓. ไม้กั๊ด</p> <p>วิธีการทำขนมดอกดิน</p> <p>๑. . นำดอกดินมาล้างทำความสะอาด แล้วหั่นเป็นชิ้นพอใส่เครื่องปั่นได้</p> <p>๒. ใส่ดอกดินลงในโถปั่นพร้อมเติมกะทิลงไปปั่นให้ละเอียดเทใส่หม้อพักไว้ก่อน</p> <p>๓. เทแป้งข้าวเหนียว แป้งมัน น้ำตาลทรายผสมให้เข้ากัน หลังจากนั้นให้นำดอกดินที่ปั่นเสร็จแล้วลงไปคนให้เข้ากัน</p> <p>๔. มะพร้าวทึนทึกขูด ผสมเกลือป่นเล็กน้อยเตรียมไว้สำหรับโรยหน้าขนม</p> <p>๕. พับกระทงไบตอง แล้วเรียงใส่ในหม้อหนึ่ง โดยตักแป้งที่ผสมเสร็จแล้วใส่ลงไปพร้อมโรยหน้าด้วย</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>มะพร้าวขูด แล้วนำไปนึ่งจนขนมสุก เป็นอันเสร็จ วัสดุและอุปกรณ์การทำขนมเปียกปูน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. แป้งข้าวเจ้า ๒. แป้งท้าวยายม่อม หรือแป้งมัน ๓. น้ำปูนใส ๔. น้ำตาลปี๊บ ๕. น้ำใบเตยคั้นเข้มข้น ๖. มะพร้าวทึนทึกขูดเป็นเส้น สำหรับโรยหน้า ๗. กระทะ ๘. เต้า ๙. มีด ๑๐. ช้อนตวง <p>วิธีการทำขนมเปียกปูน</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งท้าวยายม่อม และน้ำปูนใสเล็กน้อยพอให้เหลว ๆ คนให้ละลายเข้าด้วยกัน ๒. ใส่ น้ำใบเตยลงไปคนให้เข้ากัน ตามด้วยน้ำตาลปี๊บคนให้ละลาย จากนั้นนำน้ำไปกรองผ่านกระชอน ๓. เทส่วนผสมลงในกระทะทองเหลืองหรือกระทะเทพลอน นำขึ้นตั้งกวนด้วยไฟแรงจนส่วนผสมงวดและแห้งเหนียว 			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>๔. ตักส่วนผสมใส่พิมพ์ พักทิ้งไว้จนส่วนผสมตัวตัดเป็นชิ้น ๆ โรยมะพร้าวขูด พร้อมเสิร์ฟ</p> <p>วัสดุและอุปกรณ์การทำข้าวหลามซ้อต</p> <p>๑.ข้าวเหนียว</p> <p>๒.กะทิ</p> <p>๓.เกลือ</p> <p>๔. น้ำตาลทราย</p> <p>๕. ใส้ต่างๆ เช่น สังขยา ถั่วแดง เผือก มะพร้าวอ่อน ธัญพืช</p> <p>๗.กระทะ</p> <p>๘.เตา</p> <p>๙.มีด</p> <p>๑๐.ช้อนตรวง</p> <p>๑๑.กระบอกล้างมือ</p> <p>วิธีการทำข้าวหลามซ้อต</p> <p>ขั้นตอนที่ ๑: การปรุงน้ำกะทิ</p> <p>ผสมหัวกะทิ น้ำตาลทราย และเกลือเข้าด้วยกัน คนให้ละลายจนหมด ชิมรสให้เข้มข้น (เมื่อนำไปเผารสชาติจะดรอปลงเล็กน้อย จึงควรทำรสให้จัดไว้ก่อน)</p> <p>ขั้นตอนที่ ๒: การบรรจุลงกระบอกล้างมือ</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>นำข้าวเหนียวที่แช่และสะเด็ดน้ำแล้ว มาผสมกับเครื่องเคียง (เช่น ถั่วดำ)</p> <p>ตักข้าวเหนียวใส่ลงในกระบอกไม้ไผ่ที่ล้างสะอาดแล้ว ข้อควรระวัง: ใส่ข้าวเหนียวเพียง ๓ ใน ๔ ของกระบอกเท่านั้น (เหลือพื้นที่ไว้สำหรับกะทิและเผื่อข้าวขยายตัว) เหนียวกะทิที่เตรียมไว้ลงไปให้ท่วมข้าวเหนียว (สูงกว่าข้าวประมาณ ๑ เซนติเมตร) ทิ้งไว้ประมาณ ๓๐ นาที เพื่อให้กะทิซึมเข้าเนื้อข้าว</p> <p>ขั้นตอนที่ ๓: การเผา (หัวใจของความอร่อย)</p> <p>แบบดั้งเดิม: ตั้งราวเผาด้วยถ่านไม้ ใช้ไฟปานกลาง คอยหมุนกระบอกไม้ไผ่ให้ได้รับความร้อนทั่วถึง</p> <p>การสังเกต: เมื่อข้าวเริ่มสุก กะทิจะเดือดเป็นฟองและยุบตัวลง กลิ่นไม้ไผ่จะเริ่มหอม</p> <p>ขั้นตอนที่ ๔: การเติม "หน้ากะทิ" (ซ้อตลาวา)</p> <p>เมื่อข้าวเหนียวสุกได้ที่แล้ว ให้หยุด หัวกะทิขึ้นๆ (ผสมแป้งข้าวเจ้าเล็กน้อยเพื่อให้เกาะตัว) ลงไปที่ด้านบนกระบอกอีกครั้ง แล้วเผาต่ออีก ๕-๑๐ นาที เพื่อให้หน้ากะทิแตกมันและเฝิ้มเป็นลาวา</p>			
๓.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๓.๑ สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้	<p>๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p>	<p>๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p>	๒๐ นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<p>๓.๒ สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>๓.๓ สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>๓.๔ สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาด</p> <p>๓.๖ สามารถกำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>๓.๗ สามารถศึกษาช่องทางการขายรูปแบบออนไลน์</p> <p>๓.๘ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>๓.๓ การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>๓.๔ การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๕ การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน และการออกแบบโลโก้</p> <p>๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p> <p>๓.๗ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า และการส่งเสริมการขายการส่งสินค้าบนสื่อออนไลน์ ผ่านช่องทางการตลาดออนไลน์ เช่น การทำ Social Media Marketing อย่างการโฆษณาบนแพลตฟอร์ม Google, Facebook, YouTube, LINE , Twitter หรือ TikTok เพื่อครอบคลุมแล้วเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ใช้งานอยู่ในโลกออนไลน์และทำให้ธุรกิจการทำขนมดอกท้อและการทำขนมเปียกปูน เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น</p>	<p>๓.๓ ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๓.๖ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ แผนการจัดการตลาด และการออกแบบโลโก้ที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมดอกท้อ,การทำขนมเปียกปูน,ข้าวหลามซ้อด</p> <p>๓.๗ การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์</p> <p>๓.๘ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>		
๔. โครงการประกอบอาชีพการทำขนม	<p>๔.๑ บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้</p> <p>๔.๒ บอกองค์ประกอบของโครงการได้</p>	<p>๔.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>๔.๒ องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>๔.๓ ประโยชน์ของโครงการ</p>	<p>๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพ</p> <p>องค์ประกอบของโครงการอาชีพ</p>	๒๐ นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ดอกดิน,การทำ ขนมเปียกปูน, ข้าวหลามซ้อต	๔.๓ บอกประโยชน์ของโครงการได้ ๔.๔ ดำเนินการวัดและประเมินผล		๔.๒ ดำเนินการวัดและประเมินผล โดยใช้แบบวัดความรู้ และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร		

๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ชนมไทยโบราณ ตำรับพื้นถิ่น (การทำขนมดอกดิน,การทำขนมเปียกปูน,ข้าวหลามซ้อต)

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 เพื่อให้ ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

๒.๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

๒.๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

๓. หลักการและเหตุผล

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 มาตรา 9 การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน สังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่างๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ภายใต้แนวคิด “สกร. Learn to Earn สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้” ซึ่งมุ่งเน้นการพัฒนาหลักสูตรที่สอดคล้องกับความต้องการของประชาชนโดยเน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริงและฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างแท้จริง

จากการสำรวจข้อมูลในชุมชนพบว่า มีกลุ่มแรงงานที่ว่างเว้นจากการทำนากุ่มแม่บ้านและกลุ่มผู้สูงอายุที่ยังมีความสามารถในการทำงาน (Active Aging) แต่ขาดโอกาสและทักษะเฉพาะทางในการประกอบอาชีพอื่น การส่งเสริมการทำขนมไทยโบราณซึ่งเป็นงานฝีมือที่อาศัยความประณีต จึงเป็นเครื่องมือในการพัฒนาศักยภาพของคนในชุมชน ช่วยลดปัญหาการย้ายถิ่นฐานไปทำงานในเมืองใหญ่ และส่งเสริมให้สมาชิกในชุมชนได้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ในเชิงสร้างสรรค์

ตำบลโรงช้าง อำเภอเมือง จังหวัดพิจิตร เป็นพื้นที่ที่มีความรุ่งเรืองทางประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมมาอย่างยาวนาน มีวิถีชีวิตผูกพันกับเกษตรกรรมและทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ ทิวทางวัฒนธรรมที่สำคัญประการหนึ่งคือ "ภูมิปัญญาด้านอาหารและขนมพื้นบ้าน" ซึ่งมีใช่เป็นเพียงการปรุงแต่งเพื่อบริโภค แต่เป็นอัตลักษณ์ที่สะท้อนถึงความประณีต ความเชื่อ และจารีตประเพณีที่ส่งต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น

ปัจจุบันวัฒนธรรมอาหารต่างชาติเข้ามามีบทบาทอย่างมาก ส่งผลให้ขนมไทยโบราณตำรับพื้นถิ่นต่างๆ เริ่มถูกละเลยและเลือนหายไปจากสำรับอาหารไทย โดยเฉพาะขนมที่ต้องอาศัยวัตถุดิบเฉพาะถิ่นอย่าง"ขนมดอกดิน" ที่นับวันจะหาผู้รู้จริงได้ยาก หรือการทำ"ขนมเปียกปูน" ที่สูญเสียเอกลักษณ์ดั้งเดิมจากการใช้สารเคมีแทนสมุนไพรธรรมชาติ รวมถึง"ข้าวหลาม"ที่สำคัญแต่ยังขาดการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และรูปแบบให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของตลาด

ด้วยเหตุนี้ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตรจัดทำหลักสูตรขนมไทยโบราณ ตำรับพื้นถิ่น (การทำขนมดอกดิน,การทำขนมเปียกปูน,ข้าวหลามซ้อต) เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความต้องการและวัตถุประสงค์ทาง่าย เพื่อที่จะได้นำความรู้ไป ประกอบอาชีพ ช่วยเหลือ

ครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและ สร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

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	พื้นที่ ดำเนินการ	ระยะเวลา	ระยะเวลา งบประมาณ
หลักสูตรขนมไทยโบราณ ตำรับพื้น ถิ่น (การทำขนม ดอกดิน,การทำ ขนมเปียกปูน,ข้าว หลามซ้อต)	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ และ เข้าใจ ขั้นตอนอย่างถูกวิธี ๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถลงมือ ปฏิบัติ ได้จริง ๓. เพื่อพัฒนาทักษะ ให้ได้ มาตรฐาน ๔. เพื่อส่งเสริมการต่อยอด เป็นอาชีพหรือ สร้างรายได้ เสริม	ประชาชน ทั่วไป	๖	บ้านผู้เรียน เลขที่ ๑๔๓ ม ๑ ต.โรงช้าง	วันที่ ๒๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙	๖,๖๐๐.-

๗. งบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ จาก แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓ - ๑๒ ชม.) รหัสงบประมาณ ๒๐๓๓๔๓๓๐๐๐๕๐๐๕๐๐๐๐๑ แหล่งของเงิน ๖๙๑๑๕๐๐ ได้รับจัดสรรงบประมาณ ๖,๖๐๐.- บาท (หกพันหกร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

๗.๑ ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน ๑ คน x ๖ ชั่วโมง x ๒๐๐ บาท = ๑,๒๐๐ บาท

๗.๒ ค่าวัสดุฝึกอบรม = ๕,๔๐๐ บาท

รวมทั้งสิ้น๖,๖๐๐.....บาท (หกพันหกร้อยบาทถ้วน)

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)
หลักสูตรขนมไทยโบราณ ตำรับพื้นถิ่น (การทำขนม ดอกดิน,การทำขนมเปียก ปูน,ข้าวหลามซ้อต)	-	๖,๖๐๐-	-	-

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นายวีรพล มัดจุ ครู ศกร.

๑๐. เครือข่าย

๑๐.๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

๑๐.๒. ผู้นำชุมชน

๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง

๑๑.๑ โครงการส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต

๑๑.๒ โครงการจัดการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ

๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการทำ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่าง ถูกต้อง

๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เรียนร้อยละ ๘๐ สามารถทำขนมดอกดิน การทำขนมเปียกปูน และข้าวหลามซ้อตได้ถูกต้อง
ตามหลักสูตร และมีผลงานที่พร้อมจำหน่ายได้จริง

๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพหรือทำขนมไทยเพื่อสร้างรายได้เสริมได้อย่างมีมาตรฐานและ
มีคุณภาพ

๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

๑๔.๑ แบบสรุปร้อยละตามตัวชี้วัดผลผลิตและตัวชี้วัดผลลัพธ์

๑๔.๒ แบบประเมินความพึงพอใจ

ตารางกำหนดการ

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๑๒ ชม.)

หลักสูตรขนมไทยโบราณ ตำรับพื้นถิ่น(การทำขนมดอกดิน,การทำขนมเปียกปูน,ข้าวหลามซ้อต)

ณ บ้านผู้เรียนเลขที่ ๑๔๓ หมู่ ๑ ตำบลโรงช้าง อำเภอเมืองพิจิตร จังหวัดพิจิตร

๒๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

๐๘.๓๐ น - ๐๙.๐๐ น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม

๐๙.๐๐ น - ๐๙.๒๐ น. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพ
การทำขนมดอกดิน,การทำขนมเปียกปูน,ข้าวหลามซ้อต
(วิทยากรนางสาวเขมณัฏฐ์ บุญทับ)

๐๙.๒๐ น - ๑๒.๐๐ น. - ลงมือปฏิบัติทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมดอกดิน
การทำขนมเปียกปูน,ข้าวหลามซ้อต
(วิทยากรนางสาวเขมณัฏฐ์ บุญทับ)

๑๒.๐๐ ๐ - ๑๓.๐๐ น. - พักรับประทานอาหาร

- ๑๓.๐๐ ๐ - ๑๕.๒๐ น. - ลงมือปฏิบัติทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมดอกดิน
การทำขนมเปียกปูน, ข้าวหลามซ้อต
(วิทยากรนางสาวเขมณัฏฐ์ บุญทับ)
- ๑๕.๒๐ น - ๑๕.๔๐ น. - ให้ความรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ
การทำขนมดอกดิน,การทำขนมเปียกปูน,ข้าวหลามซ้อต
(วิทยากรนางสาวเขมณัฏฐ์ บุญทับ)
- ๑๕.๔๐ น - ๑๖.๐๐ น. - ให้ความรู้เกี่ยวกับโครงการประกอบอาชีพการทำขนมดอกดิน
การทำขนมเปียกปูน,ข้าวหลามซ้อต
(วิทยากรนางสาวเขมณัฏฐ์ บุญทับ)

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม