หลักสูตรการทำขนมขนมใส่ไส้ จำนวน 6 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงสามัคคี

ความเป็นมา

หากจะพูดถึงขนมไทยที่สะท้อนถึงศิลปะการห่อใบตองได้วิจิตรบรรจงที่สุด "ขนมขนมใส่ไส้" (หรือเรียกอีกชื่อว่า ขนมสอดไส้) คือหนึ่งในนั้นครับ ขนมชนิดนี้มีประวัติความเป็นมาที่น่าสนใจและผูกพันกับวิถีชีวิตคนไทยมาอย่างยาวนาน ดังนี้

1. จุดเริ่มต้นและประวัติศาสตร์ ขนมขนมใส่ไส้เป็นขนมไทยโบราณที่ไม่มีบันทึกแน่ชัดว่าเริ่มมีมาตั้งแต่สมัยใด แต่สันนิษฐานว่ามีมานานตั้งแต่สมัย อยุธยา เป็นอย่างน้อย โดยเป็นขนมที่นิยมใช้ใน พิธีมงคล โดยเฉพาะ "พิธีแต่งงาน" เนื่องจากลักษณะของขนมที่มีการห่อหุ้มมิดชิด เปรียบเสมือนการเก็บรักษาความรักและความสัมพันธ์ให้แน่นแฟ้น

2. ภูมิปัญญาในการเลือกวัตถุดิบ ขนมขนมใส่ไส้เป็นตัวแทนของวัตถุดิบหลักในท้องถิ่นไทย 3 อย่าง คือ: มะพร้าว: ใช้ทั้งมะพร้าวทึนทึกทำไส้ และกะทิสดทำตัวแป้ง ข้าว: แป้งที่ใช้ทำมาจากข้าวเหนียว (ทั้งข้าวเหนียวขาวและข้าวเหนียวดำ)ตาล: ใช้น้ำตาลปี๊บหรือน้ำตาลมะพร้าวให้ความหวานหอมที่เป็นเอกลักษณ์

3. ศิลปะการห่อ "ทรงสูง" เอกลักษณ์ที่โดดเด่นที่สุดคือ "การห่อ" ซึ่งแสดงถึงความประณีตของคนไทยสมัยก่อน:ใบตองชั้นใน: ห่อตัวขนมเป็นทรงสามเหลี่ยมขนาดเล็กใบตองชั้นนอก: ใช้ใบตองอ่อนนวลห่อทับเป็นทรงสูงยอดแหลมเตี่ยว (สายคาด): ใช้ใบมะพร้าวคาดทับเพื่อความแข็งแรงไม้กลัด: ใช้ไม้กลัดทางมะพร้าวเสียบยึดไว้

4. ความหมายทางวัฒนธรรม ในสมัยก่อน ขนมขนมใส่ไส้ถือเป็น "ขนมเสี่ยงทาย" ในงานแต่งงาน หากเจ้าภาพทำขนมออกมาแล้ว "หน้าขนมเนียนนุ่ม ไส้หวานพอดี และห่อสวยงาม" เชื่อกันว่าชีวิตคู่ของบ่าวสาวจะราบรื่นและมีความสุข

เกร็ดน่ารู้: ความต่างของชื่อ ขนมสอดไส้: มักเป็นชื่อเรียกอย่างเป็นทางการหรือภาษาเขียน
ขนมขนมใส่ไส้: เป็นภาษาพูดที่ชาวบ้านนิยมเรียกกันทั่วไป

ข้อเท็จจริง: แม้ปัจจุบันจะมีการใช้ถ้วยพลาสติกหรือถ้วยตะไลแทนใบตองเพื่อความสะดวก แต่รสชาติและกลิ่นหอมจากใบตองที่ถูกนึ่งพร้อมกะทิยังคงเป็น "หัวใจสำคัญ" ที่ทำให้ขนมชนิดนี้ยังครองใจคนไทยมาถึงปัจจุบัน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงสามัคคี จึงได้พัฒนาหลักสูตรขนมขนมใส่ไส้ จำนวน 6 ชั่วโมง เพื่อพัฒนาความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพให้กับผู้รับบริการ ให้เห็นช่องทางการประกอบอาชีพที่หลากหลาย ช่วยพัฒนาคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน สร้างรายได้แก่ตนเองและครอบครัว ส่งเสริมให้เกิดการกระจายรายได้ในชุมชน ตลอดจนเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมและภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาของขนมไทยโบราณให้คนรุ่นใหม่ได้รู้จักและเรียนรู้ต่อไป

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้รับบริการ

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมขนมใส่ไส้
2. มีทักษะเกี่ยวกับการทำขนมขนมใส่ไส้
3. มีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ

/เป้าหมาย.....

เป้าหมาย ประชาชนทั่วไป โดยแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่

1. กลุ่มเป้าหมายที่ไม่มีอาชีพ ต้องการมีอาชีพ และกลุ่มเป้าหมายที่ต้องการเรียนรู้อาชีพใหม่ (New Skill)

2. กลุ่มเป้าหมายที่มีอาชีพอยู่แล้ว และต้องการพัฒนาอาชีพ ต่อยอดอาชีพเดิม (Up skill & Re skill)

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง 30 นาที
2. ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง 30 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	**การจัดกระบวนการเรียนรู้**	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมขนมใส่ไส้	บอกความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของข้าวได้	บอกความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของขนมใส่ไส้	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาของขนมใส่ไส้ 2. ผู้เรียนแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของขนมใส่ไส้	20 นาที	
2	วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	บอกวัสดุอุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำขนมขนมใส่ไส้ 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมใส่ไส้	20 นาที	30 นาที
3	การทำขนมขนมใส่ไส้และการบรรจุภัณฑ์	1. อธิบายขั้นตอนและสามารถทำขนมใส่ไส้ได้ 2. อธิบายและเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	1. การเลือกวัตถุดิบและการทำขนมใส่ไส้ - ส่วนผสมและเครื่องปรุง - การทำขนมใส่ไส้	1. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกวัตถุดิบและสาธิตการทำขนมขนมใส่ไส้ 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้	30 นาที	3 ชั่วโมง 30 นาที

			2. การบรรจุภัณฑ์ - หลักการเลือก บรรจุภัณฑ์	วัตถุดิบและฝึก ทักษะการทำ ขนมใส่ไส้ 3. วิทยากรอธิบาย หลักการเลือกบรรจุ ภัณฑ์และสาธิต ขั้นตอน		
			- การบรรจุ ภัณฑ์ที่เหมาะสม สวยงาม	4. ให้ผู้เรียนฝึกทักษะการ บรรจุภัณฑ์ ขนมใส่ไส้ 5. ประเมินผลการฝึก ทักษะของผู้เรียน		
4	การบริหาร จัดการในอาชีพ	1. คิดราคาต้นทุน การผลิตและการ กำหนดราคาขาย 2.บอกวิธีส่งเสริม การขาย	1. การคิดราคา ต้นทุนการผลิต และการกำหนด ราคา 2. การส่งเสริม การขาย - การขายตรง -การขาย ออนไลน์	1. วิทยากรอธิบายและ สาธิตการคิดราคา ต้นทุนการผลิตและการ กำหนดราคา 2. ผู้เรียนฝึกทักษะการคิด ราคาต้นทุนการผลิต/การ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน 3.วิทยากรและผู้เรียน แลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็นเกี่ยวกับการ ส่งเสริมการขาย	20 นาที	30 นาที
รวมจำนวนชั่วโมง					1 ชั่วโมง 30 นาที	4 ชั่วโมง 30 าที

/สื่อการเรียนรู้....

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน/ สถานประกอบการ

การวัดและประเมินผล

1. ประเมินความรู้ของผู้เรียนจากการตอบคำถาม และสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ของผู้เรียน
2. ประเมินผลงานหรือชิ้นงานจากการฝึกทักษะของผู้เรียน.

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงาน/ชิ้นงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำขนมไทยพื้นบ้าน "ขนมใส่ไส้" (จำนวน 6... ชั่วโมง)
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงสามัคคี

1.โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำขนมไทยพื้นบ้าน "ขนมใส่ไส้" (จำนวน .6.. ชั่วโมง)

2. สอดคล้องกับจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

ข้อ2: การส่งเสริมการจัดการเรียนรู้เพื่อสร้างงาน สร้างอาชีพ และพัฒนาทักษะชีวิต โดยเน้นหลักสูตรระยะสั้นที่สอดคล้องกับบริบทของพื้นที่และภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อการมีงานทำและเพิ่มรายได้ให้กับประชาชน

3. หลักการและเหตุผล

"ขนมใส่ไส้ หรือ "ขนมสอดไส้" นับเป็นมรดกทางวัฒนธรรมด้านอาหารของไทยที่มีความโดดเด่นทั้งในด้านรสชาติที่ผสมผสานระหว่างความหวานจากไส้มะพร้าวและความมันเค็มจากหน้ากะทิสด รวมถึงความวิจิตรบรรจงในการห่อหุ้มด้วยใบตองทรงสูงและคาดด้วยเตี่ยวใบมะพร้าว ซึ่งสะท้อนถึงภูมิปัญญาในการนำวัสดุธรรมชาติในท้องถิ่นมาใช้ได้อย่างสร้างสรรค์

ในปัจจุบัน สังคมมีการเปลี่ยนแปลงไปสู่ความเร่งรีบ ส่งผลให้ขนมใส่ไส้แบบดั้งเดิมเริ่มหาทานได้ยากขึ้น เนื่องจากขั้นตอนการทำมีความละเอียดอ่อนและต้องอาศัยทักษะความชำนาญ โดยเฉพาะเทคนิคการกวนไส้ให้หอมกลิ่นควันเทียน และการห่อใบตองให้สวยงามแข็งแรง อีกทั้งผู้ผลิตส่วนใหญ่มักเป็นผู้สูงอายุ ทำให้เสี่ยงต่อการที่ตำรับขนมโบราณนี้จะสูญหายไปตามกาลเวลา

นอกจากนี้ ในเชิงเศรษฐกิจ ขนมใส่ไส้ยังเป็นที่ต้องการของตลาดสูง ทั้งในแง่ของขนมทานเล่นและขนมมงคลที่ใช้ในพิธีต่าง ๆ หากประชาชนได้รับความรู้และทักษะที่ถูกต้อง จะสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมเพื่อสร้างรายได้ที่มั่นคง ลดรายจ่ายในครัวเรือน และยังเป็นการช่วยสืบสานอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของชุมชนให้คงอยู่สืบไป

จุดเด่นที่ควรเน้นในโครงการ: การอนุรักษ์: การสืบทอดวิธีการห่อใบตองที่เป็นเอกลักษณ์
มูลค่าทางเศรษฐกิจ: เป็นขนมที่ต้นทุนวัตถุดิบต่ำ (มะพร้าว, แป้ง, น้ำตาล) แต่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มได้ด้วยฝีมือ
สุขภาพ: การรณรงค์ให้ใช้ความหวานจากน้ำตาลมะพร้าวธรรมชาติและไม่ใส่สารกันบูด

4. วัตถุประสงค์

4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมขนมใส่ไส้อย่างถูกสุขลักษณะ

4.2เพื่อส่งเสริมการประกอบอาชีพเสริมและสร้างรายได้ให้กับประชาชนในชุมชน

4.3เพื่ออนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาการทำขนมไทยพื้นบ้านให้คงอยู่

5. เป้าหมาย ประกอบด้วย

เชิงปริมาณ: ประชาชนตำบลระหาน จำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ: ผู้เข้ารับการอบรมร้อยละ 80 มีความรู้และทักษะสามารถทำขนมขนมใส่ไส้ได้ และนำไปต่อยอดสร้างรายได้ได้จริง

/6. วิธีดำเนินงาน

6. วิธีดำเนินงาน

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ประชุมชี้แจงแนวทางการจัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำขนมไทยพื้นบ้าน "ขนมใส่ไส้"	เพื่อชี้แจงแนวทางการจัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำขนมไทยพื้นบ้าน "ขนมใส่ไส้"	ผู้บริหารการศึกษา / สถานศึกษา พนักงานราชการ/ บุคลากรในสังกัด	8 คน	ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงสามัคคี	วันที่ 2 กุมภาพันธ์ 2569	
2. เสนอโครงการเพื่อขออนุมัติโครงการ			1 คน	ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงสามัคคี	3 กุมภาพันธ์ 2569	**<u>กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง</u>** **<u>งบรายจ่ายอื่น</u>** 3,600 บาท
4. ดำเนินโครงการ		สกร.ระดับอำเภอบึงสามัคคี	6 คน	พื้นที่บ้านคลองเจริญสุขพัฒนา หมู่ที่ 10 ต.ระหาน	26 กุมภาพันธ์ 2569	-
4. สรุปรายงานผลการดำเนินโครงการ	เพื่อสรุปรายงานผลการดำเนินโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำขนมไทยพื้นบ้าน "ขนมใส่ไส้"	ครูศูนย์การเรียนรู้	1 คน	ศกร.ตำบลระหาน	3 มีนาคม 2569	

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

งบประมาณ 2569 : แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 1 - 2 รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500 โดยจ่ายเป็นค่าใช้จ่าย ดังนี้

1. ค่าตอบแทนวิทยากรจำนวน 1 คน จำนวน 1 วันๆละ 6 ชั่วโมงๆละ 300 บาท เป็นเงิน 1,800 บาท
2. ค่าวัสดุดำเนินโครงการ เป็นเงิน 780 บาท
3.ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 1 มื้อๆละ 100 บาท จำนวน 6 คน เป็นเงิน 600 บาท
4.ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มจำนวน 2 มื้อๆละ25บาท จำนวน 6 คน เป็นเงิน 420 บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 3,600.- บาท (-สามพันหกร้อยบาทถ้วน-)

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาส 1 (พ.ย.-ธ.ค. 2568)	ไตรมาส 2 (ม.ค.-มี.ค. 2569)	ไตรมาส 3 (เม.ย.-มิ.ย. 2569)	ไตรมาส 4 (ก.ค.-ก.ย. 2569)
1. ชี้แจงแนวทางโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำขนมไทยพื้นบ้าน "ขนมใส่ไส้		2 กุมภาพันธ์ 2569		
2. ดำเนินการตามแผน		26 กุมภาพันธ์ 2569		
3. สรุปรายงานส่ง		3 มีนาคม 2569		

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

-ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลระหาน

-ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงสามัคคี

10. เครือข่าย

1. ผู้นำชุมชน/องค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.)
2. ปราชญ์ชาวบ้าน/ผู้เชี่ยวชาญด้านขนมไทยในท้องถิ่น
3. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

1. โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน (ระยะสั้น)
2.โครงการส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้

12.ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1.ผู้เข้ารับการอบรมมีทักษะการทำขนมขนมใส่ไส้ที่ได้มาตรฐานและสะอาด

2. เกิดการสร้างงาน สร้างรายได้ในระดับครอบครัวและชุมชน

3. ภูมิปัญญาท้องถิ่นได้รับการฟื้นฟูและเผยแพร่สู่คนรุ่นใหม่

13. ดัชนีชี้วัดความสำเร็จ(Output):

ตัวชี้วัดผลผลิต

-ผู้เข้าร่วมกิจกรรม มีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถทำขนม ขนมใส่ไส้ได้

ตัวชี้วัดผลลัพท์

-ร้อยละ 80 ของผู้เรียน/ผู้รับบริการที่ฝึกอบรมผ่านเกณฑ์การประเมินตามหลักสูตร

14.การติดตามประเมินผลโครงการ

- ประเมินผลระหว่างจัดกิจกรรม
- ประเมินผลการนำความรู้ไปใช้หลังการเข้าร่วมกิจกรรม
- แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้เข้าร่วม

ผู้เสนอโครงการ

(นางสาวเพลินพิศ อินทร์จันทร์)

ครูศูนย์การเรียนรู้

ผู้เห็นชอบโครงการ

(นางสาวเพลินพิศ อินทร์จันทร์)

งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ผู้อนุมัติโครงการ

(นายธรรมนูญ ปรีดาธวัช)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงสามัคคี

ตารางการจัดกิจกรรม

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อการมีงานทำ หลักสูตรการทำขนมใส่ไส้ จำนวน 6 ชั่วโมง

วันที่ 26 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

สถานที่ บ้านดงเย็น หมู่ที่ 1 ตำบลระหาน อำเภอบึงสามัคคี จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2569

เวลา	กิจกรรม / เนื้อหา	ผู้รับผิดชอบ/ วิทยากร
08.30 – 09.00 น.	- รับลงทะเบียน	ครูศูนย์การเรียนรู้
09.00 – 09.30 น.	- ให้ความรู้ ตำนาน ขนมไทย	วิทยากร
09.30 – 10.30 น.	-การเตรียมวัตถุดิบ -การทำไส้ขนม	วิทยากร
10.30 – 12.00 น.	-ขั้นตอนการกวนไส้ขนม --ขั้นตอนการนวดและเตรียมแป้ง	วิทยากร
12.00-13.00	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 – 14.30 น.	-กิจกรรมการเตรียมใบตอง -การปั้นไส้ขนม	วิทยากร
14.30-16.00	-การปั้นและการห่อขนม -จัดใส่ภาชนะนึ่งจนสุก -สรุปแนวทางการต่อยอด	วิทยากร