

## หลักสูตรการทำขนมไทย (ถั่วแปบสีรุ้ง) จำนวน 6 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

\*\*\*\*\*

### ความเป็นมา

จากนโยบายการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ 2569 มุ่งเน้นจัดการศึกษาอาชีพ เพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำในกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรมและอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการและศักยภาพของแต่ละพื้นที่ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้เด่นต่อหนึ่งศูนย์ฝึกอาชีพ รวมทั้งให้มีการกำกับ ติดตามและรายงานผลการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชน การดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งที่ดีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เรา จะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทน โดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อน ประณีตในการ เลือกรสวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สี สันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพ อิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญในการอนุรักษ์การทำขนมไทย ให้คงอยู่และยังสามารถต่อยอดสร้างอาชีพสร้างรายได้ให้กับผู้ที่สนใจเรียนรู้ จึงได้จัดทำหลักสูตร รายวิชาขนมไทย (ถั่วแปบสีรุ้ง)

### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
2. เป็นหลักสูตรหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
3. เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551

ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

### จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้ ความเข้าใจการทำขนมไทย (ถั่วแปบสีรุ้ง)
2. มีทักษะการทำขนมไทย (ถั่วแปบสีรุ้ง)
3. มีเจตคติที่ดีต่อการทำขนมไทย

### กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นการทำขนมไทย (ถั่วแปบสีรุ้ง)	1. ผู้เรียนสามารถอธิบายความรู้เบื้องต้น สามารถบอกขั้นตอนในการทำขนมไทย (ถั่วแปบสีรุ้ง)	1. ความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมไทย 1.1 อุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำขนมไทย (ถั่วแปบสีรุ้ง) 1.2 ความรู้เกี่ยวกับขนมไทย (ถั่วแปบสีรุ้ง) 1.3 การจัดการควบคุมคุณภาพการทำขนมไทย (ถั่วแปบสีรุ้ง)	1. วิทยากรให้ความรู้และอธิบายความเป็นมา และการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ ในการทำขนมไทย (ถั่วแปบสีรุ้ง) 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนการทำถั่วแปบสีรุ้ง 3. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน	40 นาที	-
2	ขั้นตอนการทำขนมไทย (ถั่วแปบสีรุ้ง)	1. ผู้เรียนสามารถขนมไทย (ถั่วแปบสีรุ้ง) ได้	1.1 ขั้นตอนการทำขนมไทย 1.1.1 การทำถั่วแปบสีรุ้ง	1. วิทยากรอธิบายขั้นตอนและสาธิตการทำถั่วแปบสีรุ้ง 2. ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำถั่วแปบสีรุ้ง	1 ชม.	4 ชม.
3.	ช่องทางการตลาด	1.คิดต้นทุน -กำไร จำหน่าย 2.อธิบายช่องทางการจัดการตลาด	1. คิดต้นทุน -กำไร 2. ช่องทางการจัดการตลาดการทำขนมไทย (ถั่วแปบสีรุ้ง)	1.วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุน - กำไร 2.วิทยากรให้ความรู้เรื่องการบริหารจัดการตลาด 2.1 ฐานข้อมูลลูกค้าวิเคราะห์ความต้องการของตลาด 2.2 การประชาสัมพันธ์สินค้าให้เข้าถึงตลาด 2.3 การส่งเสริมการขาย	20 นาที	-

## สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ
3. สื่อทางอินเทอร์เน็ต
4. สื่อบุคคล ผู้รู้ ภูมิปัญญา

## การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการชิ้นงานที่มีคุณภาพ

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ผู้เรียนต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80 ของเวลาเรียน
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60
3. มีผลงานชิ้นงานผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

## เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจบหลักสูตร

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

## การเทียบโอน

เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551  
ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

1. ชื่อโครงการ โครงการการทำขนมไทย (ถั่วแปบสี่รู้ง)

2. สอดคล้องกับนโยบาย และจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความ ต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

จากนโยบายการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ 2569 มุ่งเน้นจัดการศึกษาอาชีพ เพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำในกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรมและอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการและศักยภาพของแต่ละพื้นที่ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้เด่นต่อหนึ่งศูนย์ฝึกอาชีพ รวมทั้งให้มีการ กำกับ ติดตามและรายงานผลการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชน การดำรงชีพและชีวิต ความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งที่มีชื่อ ว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เรา จะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทน โดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อน ประณีตในการ เลือกรสรวีตฤติบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสนสวยงาม รูปลักษณ์ชวน รับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพ อิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญในการอนุรักษ์การทำขนมไทย ให้คงอยู่และยังสามารถต่อยอดสร้างอาชีพสร้างรายได้ให้กับผู้ที่สนใจเรียนรู้ จึงได้จัดทำหลักสูตร รายวิชาขนมไทย (ถั่วแปบสี่รู้ง)

#### 4.วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจการทำขนมไทย (ถั่วแปบสี่รู้ง)
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการทำขนมไทย (ถั่วแปบสี่รู้ง)
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อการทำขนมไทย (ถั่วแปบสี่รู้ง)

#### 5.เป้าหมาย

##### เชิงปริมาณ

ประชาชนตำบลวังควง จำนวน 6 คน

##### เชิงคุณภาพ

ร้อยละ 80 ของผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะการทำขนมไทย และมีเจตคติที่ดีต่อการทำขนมไทย (ถั่วแปบสี่รู้ง)

#### 6.วิธีการดำเนินงาน

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลาดำเนินการ	งบประมาณ
1.ประชุมและวางแผนการจัดกิจกรรม	ชี้แจงวางแผน กำหนดการดำเนินงาน	บุคลากร สกร. ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	สกร.ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	12 กุมภาพันธ์ 2569	-
2.จัดทำ/ขออนุมัติโครงการ	เพื่อให้งานเป็นไปตามกระบวนการ	ครู สกร.	สกร.ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	6 มีนาคม 2569	-
3.ดำเนินงานตามโครงการ/กิจกรรม	เพื่อจัดกระบวนการเรียนรู้ให้ปฏิบัติตามแผนงาน	ประชาชนตำบลวังควง จำนวน 6 คน	54/1 หมู่ที่ 5 ตำบลวังควง อำเภอพรานกระต่าย จังหวัดกำแพงเพชร	12 มีนาคม 2569	3,820.-
4.การนิเทศติดตามการจัดกิจกรรม	เพื่อเป็นการนิเทศติดตามการจัดกิจกรรม	ผู้ได้รับการแต่งตั้งนิเทศติดตามกิจกรรม	54/1 หมู่ที่ 5 ตำบลวังควง อำเภอพรานกระต่าย จังหวัดกำแพงเพชร	12 มีนาคม 2569	-
5.ประเมินผลสรุปผลและรายงานผลการดำเนินงาน	รายงาน สรุปผลการดำเนินงาน นำผลไปปรับปรุงพัฒนาต่อไป	สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย	สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย	13-20 มีนาคม 2569	-

## 7.วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการจัดการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (ไตรมาส 1-2) รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500 งบประมาณที่ได้รับการจัดสรร 3,820.-บาท (-สามพันแปดร้อยยี่สิบบาทถ้วน-) เป็นค่าใช้จ่ายดังนี้

- 1.ค่าวิทยากร (1 คน X 300 บาท X 6 ชั่วโมง) เป็นเงิน 1,800.- บาท
- 2.ค่าอาหารกลางวัน (6 คน X 100 บาท X 1 มื้อ) เป็นเงิน 600 บาท
- 3.ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (6 คน X 35 บาท X 2 มื้อ) เป็นเงิน 420.-บาท
- 4.ค่าวัสดุในการจัดกิจกรรม เป็นเงิน 1,000 บาท

รวมทั้งสิ้นเป็นเงิน 3,820 .- บาท (-สามพันแปดร้อยยี่สิบบาทถ้วน-)

## 8. แผนการใช้จ่ายเงินงบประมาณ

กิจกรรม	ไตรมาส 1	ไตรมาส 2	ไตรมาส 3	ไตรมาส 4
โครงการการทำขนมไทย (ถั่วแปบสีรุ้ง)	-	3,820	-	-

## 9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวบุญญารัตน์ เทพา ครู ศกร.

## 10. เครือข่าย/ผู้ที่เกี่ยวข้อง

1. ผู้นำชุมชนและองค์การบริหารส่วนตำบล
2. โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพประจำตำบล
3. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนตำบลวังควง
4. อสม.

## 11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- 1.งานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
- 2.งานจัดการศึกษาเรียนรู้ตลอดชีวิต
- 3.การเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพตามระดับ

## 12.ผลลัพธ์(Out Come)

ประชาชนมีความรู้ ประชาชนในพื้นที่รู้ความเข้าใจ และเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ และมีความรู้เรื่องการทำขนมไทย (ถั่วแปบสีรุ้ง) พร้อมทั้งความสามารถการบริหารการทำขนมไทย (ถั่วแปบสีรุ้ง) เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพการ และการจัดจำหน่ายการทำขนมไทย (ถั่วแปบสีรุ้ง)

### 13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

#### 13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต(Output)

ผู้เข้าร่วมโครงการร้อยละ 80 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยในการทำอาหาร สามารถทำขนมไทย (ถั่วแปบสีรุ้ง) ได้สำเร็จ การคำนวณต้นทุนการผลิตและราคา

#### 13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์(Outcome)

- ร้อยละ 80 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความสามารถในการทำขนมไทย (ถั่วแปบสีรุ้ง) เพื่อบริโภค ในครัวเรือนหลังจากการอบรมไปแล้ว

- ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจในการวางแผนการประกอบอาชีพ คำนวณต้นทุน การตั้งราคาจำหน่ายได้

### 14 การติดตามและการประเมินโครงการ

1.การสังเกตผู้เข้าร่วมโครงการ

2.ประเมินจากรายงานการสรุปผลการดำเนินงาน

กำหนดการกลุ่มการทำขนมไทย (ขนมถั่วแปบสีรุ้ง)  
 ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย  
 วันที่ 12 มีนาคม 2569  
 สถานที่ เลขที่ 54/1 หมู่ที่ 5 ต.วังควง อ.พรานกระต่าย จ.กำแพงเพชร

เวลา	เนื้อหา	หมายเหตุ
<b>วันที่ 12 มีนาคม 2569</b>		
08.00 – 08.30 น.	ลงทะเบียนรายงานตัว	
08.30 – 09.00 น.	พิธีเปิดโครงการ	
09.00 – 09.40 น.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ ความรู้เบื้องต้นการทำขนมไทย (ขนมถั่วแปบสีรุ้ง) วิทยากร นางบุญล้ำ ศิรินาค	
09.40 - 12.00 น.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ สาธิตและให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ ขั้นตอนการทำขนมไทย (ขนมถั่วแปบสีรุ้ง) วิทยากร นางบุญล้ำ ศิรินาค	
12.00-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00-14.40 น.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ สาธิตและให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ ขั้นตอนการทำขนมไทย (ขนมถั่วแปบสีรุ้ง) วิทยากร นางบุญล้ำ ศิรินาค	
15.40 - 15.00 น.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ ช่องทางการตลาด วิทยากร นางบุญล้ำ ศิรินาค	

**หมายเหตุ** ตารางการอบรมอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

เวลา 10.30 – 10.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง

เวลา 14.30 – 15.15 น. พักรับประทานอาหารว่าง