

หลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรการทำขนมข้าวปุกงา จำนวน 5 ชั่วโมง

ความเป็นมา

ขนม "จ้าว" (Tsu) หรือ "ป้า" (Paj) เป็นชื่อเรียกในภาษาท้องถิ่นของชาวม้ง ที่หมายถึงขนมที่คนภายนอกนิยมเรียกว่า "ข้าวปุกงา" หรือ "พิซซำม้ง" โดยทั่วไปทั้งสองคำนี้ใช้เรียกขนมชนิดเดียวกัน คือขนมแผ่นกลมแบนที่ทำจากข้าวเหนียวตำนึ่งเอง ความหมายและการใช้เป็นขนมมงคลและอาหารเทศกาลเป็นขนมที่สำคัญมากในวัฒนธรรมม้ง โดยเฉพาะในช่วง เทศกาลปีใหม่ม้ง (New Year Hmong) ทุกรอบครัวจะทำขนมนี้เพื่อใช้เป็น เครื่องเซ่นไหว้บรรพบุรุษ เพื่อความเป็นสิริมงคล และเป็นอาหารต้อนรับแขกที่มาเยี่ยมเยียนในช่วงเทศกาลเป็นสัญลักษณ์ของความสามัคคีกระบวนกรการทำขนมนี้ต้องใช้ความพยายามและความร่วมมือกันในการตำข้าวเหนียว (อาจใช้ครกกระเดื่องหรือครกมือ) จนกว่าข้าวจะเหนียวหนึบเป็นเนื้อเดียวกัน ซึ่งสะท้อนถึงความผูกพันและความสามัคคีของคนในครอบครัวและชุมชน ขนมนี้ถูกออกแบบมาอย่างชาญฉลาดเพื่อให้ สามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน และให้พลังงานสูง เหมาะสำหรับเป็นเสบียงพกพาสำหรับชาวม้งในอดีตที่อาศัยอยู่บนดอย และมีอากาศหนาวเย็นการกินแบบดั้งเดิมคือการนำมาย่างไฟให้ฟองกรอบนอกนุ่มใน แล้วจิ้มกับ น้ำอ้อย (น้ำตาลอ้อยที่ปั่นเป็นผง) หรือน้ำผึ้ง เพื่อเพิ่มรสชาติและความอบอุ่นให้แก่ร่างกาย"ข้าวปุกงา" เป็นชื่อที่ใช้โดยรวมในกลุ่มชนเผ่าทางภาคเหนือของไทย รวมถึงไทใหญ่และกลุ่มอื่น ๆ ซึ่งหมายถึงขนมชนิดเดียวกันหรือคล้ายคลึงกันที่ทำจากข้าวเหนียวตำผสมงา

ดังนั้นงานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง ได้เห็นถึงความสำคัญ ของขนมไทยโบราณที่กำลังสูญหายไปตามยุคสมัยเพื่อให้เด็กและเยาวชนรุ่นใหม่ได้รู้จักและเรียนรู้ขั้นตอนวิธีการทำขนมไทยโบราณอันนำไปสู่การพัฒนาต่อยอดให้ขนมไทยโบราณสามารถอยู่ร่วมกับยุคสมัยใหม่ได้

หลักการของหลักสูตร

เพื่อให้ผู้รับบริการมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในงานการทำขนมข้าวปุกงา
2. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและเห็นคุณค่าของการสืบทอดขนมไทยโบราณในชุมชน
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวปุกงา

จุดมุ่งหมาย

ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ การพัฒนาผู้เรียนให้มีทักษะอาชีพที่สามารถนำไปปฏิบัติได้จริง สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันของตนเองได้

เป้าหมาย

ประชาชนตำบลหินดาด จำนวน 6 คน

ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง 30 นาที

ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง 30 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวปุกงา	1.1 ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวปุกงาได้ 1.2 ผู้เรียนเห็นช่องทางในการทำขนมข้าวปุกงาได้ 1.3 ให้ผู้เรียนสามารถตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำขนมข้าวปุกงา 1.4 ผู้เรียนสามารถมองเห็นช่องทางในการพัฒนาอาชีพได้อย่างเหมาะสมกับตนเอง	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวปุกงา 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวปุกงา 1.2.1 การลงทุน 1.2.2 การตลาด 1.2.3 กระบวนการผลิต 1.2.4 ความรู้ความสามารถ 1.3 ความจำเป็นในการมองเห็นช่องทางในการพัฒนาอาชีพได้อย่างเหมาะสมกับตนเอง	1.1 วิทยากรอธิบายความสำคัญการเลือกช่องทาง ความพร้อม และวัสดุอุปกรณ์ ในการทำขนมข้าวปุกงา 1.2 วิทยากรอธิบายธุรกิจในตัวผลิตภัณฑ์ที่สามารถสร้างรายได้ 1.3 วิทยากรอธิบายความรู้เบื้องต้นในการทำขนมข้าวปุกงา 1.4 วิทยากรอธิบายความจำเป็นในการมองเห็นช่องทางในการพัฒนาอาชีพได้อย่างเหมาะสมกับตนเอง	30 นาที	-
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวปุกงา	2.1 ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานด้าน การทำขนมข้าวปุกงา 2.2 ผู้เรียนรู้จักขั้นตอน และสามารถการทำขนมข้าวปุกงา	2.1 ความรู้พื้นฐานด้านการทำขนมข้าวปุกงา 2.1.1 อุปกรณ์การทำขนมข้าวปุกงา 2.1.2 ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมข้าวปุกงา 2.2 ขั้นตอนการทำขนมข้าวปุกงา ดังนี้ 1. เตรียมข้าวเหนียว นำข้าวเหนียวไปขาวให้สะอาด 2. นำงาขี้ม่อน (หรือ งาดำ งาขาว) ไปคั่วให้หอม และนำไปตำหรือโขลกกับเกลือเล็กน้อย	วิทยากรบรรยายให้ความรู้สาธิต และฝึก ปฏิบัติการทำขนมข้าวปุกงาโดยให้ผู้เรียน ทดลองปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมข้าวปุกงา มีหลายรสชาติต่างๆ ดังนี้ 1. รสงาขี้ม่อน 2. รสงาดำ 3. รสงาขาว	30 นาที	3 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>3. นำข้าวเหนียวที่นึ่งสุกใหม่ๆ ขณะที่ยังร้อนอยู่ (สำคัญมาก) มาตำในครก หรือใช้เครื่องบด/นวด</p> <p>4. เตรียมใบตองมาตัดเป็นแผ่นและทาน้ำมันพืชให้ทั่วเพื่อป้องกันไม่ให้ข้าวเหนียวติดนำข้าวปุกที่ตำได้มาปั้นเป็นก้อนกลมพอเหมาะวางก้อนข้าวปุกบนใบตองที่ทาน้ำมันไว้ แล้วกดหรือรีดให้เป็นแผ่น ไม่ต้องบางมาก</p>			
3.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวปุกงา	<p>3.1 สามารถบอกวิธีการบริหารการผลิตได้</p> <p>3.2 สามารถบอกวิธีการจัดการตลาดได้</p>	<p>3.1 การบริหารการผลิต</p> <p>3.1.1 การจัดการควบคุมคุณภาพการผลิต</p> <p>3.1.2 การลดต้นทุนการผลิต</p> <p>3.1.3 การวางแผนการผลิต</p> <p>3.2 การจัดการตลาด</p> <p>3.2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้า</p> <p>3.2.2 การประชาสัมพันธ์</p> <p>3.2.3 การวางแผนการตลาด</p>	<p>1. วิทยากรบรรยายความรู้เรื่องการบริหารการผลิต คือ การจัดการควบคุมคุณภาพการผลิตการลดต้นทุนการผลิตและใช้วัสดุที่มีเพื่อลดต้นทุนการผลิต เพื่อเป็นการแผนการผลิต</p> <p>2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารการผลิต ผู้เรียนสรุปความรู้และจดบันทึก</p> <p>3. วิทยากรบรรยายความรู้เรื่องการจัดการตลาดได้แก่ การทำฐานข้อมูลลูกค้า การประชาสัมพันธ์และการวางแผนการตลาด</p> <p>4. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับการจัดการตลาด</p>	30 นาที	30 นาที

สื่อการเรียนรู้

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. วัสดุฝึกอบรม
3. อินเทอร์เน็ต

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

โครงการการทำขนมข้าวปุกงา

1. ชื่อโครงการ : โครงการการทำขนมข้าวปุกงา

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

สอดคล้องจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ
 - 1.1 ยกกระตือรือร้นการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ
 2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน
 - 2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต
 - 2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา
 - 2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจในชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม
 - 2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

ขนม "จั่ว" (Tsua) หรือ "ป้า" (Paj) เป็นชื่อเรียกในภาษาท้องถิ่นของชาวม้ง ที่หมายถึงขนมที่คนภายนอกนิยมเรียกว่า "ข้าวปุกงา" หรือ "พิซซำม้ง" โดยทั่วไปทั้งสองคำนี้ใช้เรียกขนมชนิดเดียวกัน คือขนมแผ่นกลมแบนที่ทำจากข้าวเหนียวตำนึ่งเอง ความหมายและการใช้เป็นขนมมงคลและอาหารเทศกาลเป็นขนมที่สำคัญมากในวัฒนธรรมม้ง โดยเฉพาะในช่วง เทศกาลปีใหม่ม้ง (New Year Hmong) ทุกรอบครัวจะทำขนมนี้เพื่อใช้เป็น เครื่องเซ่นไหว้บรรพบุรุษ เพื่อความเป็นสิริมงคล และเป็นอาหารต้อนรับแขกที่มาเยี่ยมเยียนในช่วงเทศกาลเป็นสัญลักษณ์ของความสามัคคีกระบวนกรการทำขนมนี้ต้องใช้ความพยายามและความร่วมมือกันในการตำข้าวเหนียว (อาจใช้ครกกระเดื่องหรือครกมือ) จนกว่าข้าวจะเหนียวหนึบเป็นเนื้อเดียวกัน ซึ่งสะท้อนถึงความผูกพันและความสามัคคีของคนในครอบครัวและชุมชน ขนมนี้ถูกออกแบบมาอย่างชาญฉลาดเพื่อให้ สามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน และให้พลังงานสูง เหมาะสำหรับเป็นเสบียงพกพาสำหรับชาวม้งในอดีตที่อาศัยอยู่บนดอย และมีอากาศหนาวเย็นการกินแบบดั้งเดิมคือการนำมาย่างไฟให้พองกรอบนอกนุ่มใน แล้วจิ้มกับ น้ำอ้อย (น้ำตาลอ้อยที่ปั่นเป็นผง) หรือน้ำผึ้ง เพื่อเพิ่มรสชาติและความอบอุ่นให้แก่ร่างกาย "ข้าวปุกงา" เป็นชื่อที่ใช้โดยรวมในกลุ่มชนเผ่าทางภาคเหนือของไทย รวมถึงไทใหญ่และกลุ่มอื่น ๆ ซึ่งหมายถึงขนมชนิดเดียวกันหรือคล้ายคลึงกันที่ทำจากข้าวเหนียวตำผสมงา

ดังนั้นงานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง ได้เห็นถึงความสำคัญ ของชนมไทยโบราณที่กำลังสูญหายไป ตามยุคสมัยเพื่อให้เด็กและเยาวชนรุ่นใหม่ได้รู้จักและเรียนรู้ขั้นตอนวิธีการทำชนมไทยโบราณอันนำไปสู่การพัฒนาต่อยอดให้ชนมไทยโบราณสามารถอยู่ร่วมกับยุคสมัยใหม่ได้

4. วัตถุประสงค์

- 4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในงานการทำชนมข้าวปุกงา
- 4.2 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการประกอบอาชีพการทำชนมข้าวปุกงา
- 4.3 เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพการทำชนมข้าวปุกงา

5. กลุ่มเป้าหมาย

เชิงปริมาณ

- ประชาชนตำบลหินดาด จำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ

- ผู้เรียนร้อยละ 80 มีความรู้และทักษะในงานการทำชนมข้าวปุกงา
- ผู้เรียนร้อยละ 80 มีความรู้ความเข้าใจในการประกอบอาชีพการทำชนมข้าวปุกงา
- ผู้เรียนร้อยละ 80 มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพการทำชนมข้าวปุกงา

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลาดำเนินการ	งบประมาณ
1. สำรวจความต้องการของประชาชนในการจัดกิจกรรม	เพื่อสำรวจความต้องการของประชาชนในชุมชน	ประชาชนตำบลหินดาด	6 คน	พื้นที่ตำบลหินดาด	กุมภาพันธ์ 2569	-
2. วิเคราะห์ความของประชาชนในการจัดกิจกรรม	เพื่อวิเคราะห์ความต้องการในการได้รับความรู้ด้านต่าง ๆ	ประชาชนตำบลหินดาด	6 คน	สกร.ระดับอำเภอปางศิลาทอง	กุมภาพันธ์ 2569	-
3. ดำเนินการจัดกิจกรรมตามความต้องการ						
3.1 หลักสูตรการทำชนมข้าวปุกงา	<ol style="list-style-type: none"> 1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในงานการทำชนมข้าวปุกงา 2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการประกอบอาชีพการทำชนมข้าวปุกงา 3. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจต 	ประชาชนตำบลหินดาด	6 คน	ลานกลางบ้านโครงการบ้านเล็กในป่าใหญ่บ้านอุดมทรัพย์ตำบลหินดาดอำเภอปางศิลาทอง	10 มีนาคม 2569	3,500.-

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลาดำเนินการ	งบประมาณ
	คดีที่ดีในการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวปุกงา			จังหวัดกำแพงเพชร		
4. นิเทศ ติดตามการจัดกิจกรรมรายไตรมาส และประชาสัมพันธ์ เผยแพร่การดำเนินงาน	เพื่อติดตามผลการจัดกิจกรรมว่าบรรลุตามวัตถุประสงค์	ครู ศกร. และ ทีมนิเทศ	2 คน	ลานกลางบ้าน โครงการบ้านเล็กในป่าใหญ่ บ้านอุดมทรัพย์	10 มีนาคม 2569	-
5. ประเมินผล รายงานผลการจัดกิจกรรม	เพื่อรายงานผลการจัดกิจกรรมให้บังคับบัญชาทราบต่อไป	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ ปางศิลาทอง	มีนาคม 2569	-

7. งบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. 2569 แผนงานยุทธศาสตร์ พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 1-2 รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500 งบประมาณที่ได้รับจัดสรร จำนวน 3,500.- บาท (สามพันห้าร้อยบาทถ้วน) ดังนี้

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1. ค่าตอบแทนวิทยากร 5 ชม. x 200.- บาท | เป็นเงิน 1,000.- บาท |
| 2. ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 6 คน x 70.- บาท x 1 มื้อ | เป็นเงิน 420.- บาท |
| 3. ค่าอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม จำนวน 6 คน x 30.- บาท x 1 มื้อ | เป็นเงิน 180.- บาท |
| 4. ค่าวัสดุ | |
| -ข้าวเหนียวเขี้ยวงู จำนวน 10 ก.ก x 45.- บาท | เป็นเงิน 450.- บาท |
| -งาขาว 500 กรัม จำนวน 2 ถุง x 70.- บาท | เป็นเงิน 140.- บาท |
| -งาดำ 500 กรัม จำนวน 2 ถุง x 75.- บาท | เป็นเงิน 150.- บาท |
| -นมข้นหวาน จำนวน 4 กระป๋อง x 30.- บาท | เป็นเงิน 120.- บาท |
| -น้ำผึ้ง จำนวน 2 ขวด x 150.- บาท | เป็นเงิน 300.- บาท |
| -น้ำตาลอ้อย 500กรัม จำนวน 2 ถุง x 30.- บาท | เป็นเงิน 60.- บาท |
| -กะละมัง สเตนเลส พับขอบ 35 ซม. ปากกว้าง 35 ซม. x สูง 10.5 ซม. จำนวน 4 ใบ x 170.- บาท | เป็นเงิน 680.- บาท |

รวมเป็นเงิน 3,500.- บาท (สามพันห้าร้อยบาทถ้วน)

หมายเหตุ ถ้าวางตามจริง

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)	หมายเหตุ
ดำเนินการจัดกิจกรรมตามแผน 1. โครงการการทำขนมข้าวปุกงา	-	3,500.-	-	-	

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวศศิธร การะเวก ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

- 10.1 แหล่งเรียนรู้ / ภูมิปัญญาชาวบ้าน
- 10.2 องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
- 10.3 ผู้ใหญ่บ้านทุกหมู่บ้าน
- 10.4 กลุ่มสตรี

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- 11.1 โครงการส่งเสริมและสนับสนุนการจัดการศึกษาร่วมกับภาคีเครือข่าย
- 11.2 โครงการจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาสังคมและชุมชน
- 11.3 โครงการเศรษฐกิจพอเพียง

12. ผลลัพธ์

- ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำขนมข้าวปุกงา
- ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวปุกงา
- ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวปุกงา

13. ดัชนีชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัดผลผลิต

- ผู้เข้าร่วมโครงการ ร้อยละ 80 มีความพึงพอใจในการจัดกิจกรรม ระดับดีขึ้นไป

ตัวชี้วัดผลลัพธ์

- 13.1 ผู้เรียนร้อยละ 80 มีความรู้และทักษะในงานการทำขนมข้าวปุกงา
- 13.2 ผู้เรียนร้อยละ 80 มีความรู้ความเข้าใจในการทำขนมข้าวปุกงา
- 13.3 ผู้เรียนร้อยละ 80 มีเจตคติที่ดีในการทำขนมข้าวปุกงา

14. การติดตามและการประเมินผลโครงการ

- 14.1 แบบประเมินความพึงพอใจ
- 14.2 การสังเกต

14.3 ชื่องาน

กำหนดการ โครงการการทำขนมข้าวปุกงา จำนวน 5 ชั่วโมง
วันที่ 10 เดือนมีนาคม พ.ศ. 2569
ณ ลานกลางบ้านโครงการบ้านเล็กในป่าใหญ่ บ้านอุดมทรัพย์ ตำบลหินดาด
อำเภอปางศิลาทอง จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 10 เดือนมีนาคม พ.ศ. 2569

- 08.30 - 09.00 น. ลงทะเบียน
- 09.00 - 10.00 น. วิทยากรบรรยาย ความสำคัญการเลือกช่องทางการประกอบอาชีพ ความพร้อม
และวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำขนมข้าวปุกงา
โดยวิทยากร (นางสุธีษา ดำรงวัฒนสกุล)
- 10.00 - 10.15 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
- 10.15 - 11.00 น. วิทยากรบรรยายและสาธิตการใช้อุปกรณ์ และลงมือปฏิบัติ
โดยวิทยากร (นางสุธีษา ดำรงวัฒนสกุล)
- 11.00 - 12.00 น. ผู้เรียนลงมือฝึกปฏิบัติการทำขนมข้าวปุกงา
- การนึ่งข้าวเหนียว
- การคั่วงาขาว งาดำ งาขี้ม่อน
โดยวิทยากร (นางสุธีษา ดำรงวัฒนสกุล)
- 12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 - 14.00 น. ผู้เรียนลงมือฝึกปฏิบัติการทำขนมข้าวปุกงา
- การตำข้าวเหนียว
- การเช็ดใบตองเตรียมห่อขนม
โดยวิทยากร (นางสุธีษา ดำรงวัฒนสกุล)
- 14.00 - 15.00 น. วิทยากรบรรยายและสาธิตวิธีการคิดราคาต้นทุนและกำหนดราคาขาย
- ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ
โดยวิทยากร (นางสุธีษา ดำรงวัฒนสกุล)

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม

