

หลักสูตรการทำขนมข้าวแตงงา จำนวน 6 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงสามัคคี

ความเป็นมา

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการ เลือกรสวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถันรสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และ เป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทยเป็นอาชีพ อิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ขนมไทย กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่า คนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไรเนื่องด้วยขนมไทยแต่ละ ชนิด ล้วนมีเสน่ห์มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไปด้วยความละเอียดละไม ความวิจิตรบรรจงอยู่ในรูปลักษณ์กลิ่น รสของขนมที่สำคัญ ขนมไทยแสดงให้เห็นว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะขนม ธรรมดาๆ ทา ด้วยแป้ง น้ำตาล มะพร้าว เป็นส่วนประกอบ สำคัญ สามารถดัดแปลงเป็นขนมหลายชนิด หน้าตาแตกต่างกัน ขนมไทยที่นิยมทา กันทุกๆ ภาคของประเทศไทย

ข้าวแตงงา หรือ ขนมแตงงา เป็นขนมพื้นบ้านของชาวไทยและชาวมอญ พบได้ในหลายพื้นที่ ทางภาคกลาง เรียกข้าวเหนียวแตงงาหรือขนมแตงงา ทางจังหวัดพิจิตรเรียกขนมข้าวโป่ง ชาวไทใหญ่แต่เดิมเรียกข้าวตำงา แต่ปัจจุบันเรียกขนมข้าวปุกและโยงความหมายเข้ากับการปลูกใจคนไทใหญ่ให้กอบกู้ชาติบ้านเมือง ภาคอีสานเรียกขนมข้าวเปียง ส่วนภาษามอญเรียกขนมนี้ว่ากวางญ์คะเปียง

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

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้รับบริการ

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมแตงงา
2. มีทักษะเกี่ยวกับการทำขนมแตงงา
3. มีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ

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	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมข้าวแตงงา	บอกความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของข้าวได้	บอกความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของข้าวแตงงา	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของข้าวแตงงา 2. ผู้เรียนแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของข้าวแตงงา	20 นาที	
2	วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	บอกวัสดุอุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำขนมข้าวแตงงา 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำข้าวแตงงา	20 นาที	30 นาที
3	การทำขนมข้าวแตงงาและการบรรจุภัณฑ์	1. อธิบายขั้นตอนและสามารถทำข้าวแตงงาได้ 2. อธิบายและเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	1. การเลือกวัตถุดิบและการทำข้าวแตงงา - ส่วนผสมและเครื่องปรุง - การทำข้าวแตงงา 2. การบรรจุภัณฑ์ - หลักการเลือกบรรจุภัณฑ์	1. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกวัตถุดิบและสาธิตการทำขนมข้าวแตงงา 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัตถุดิบและฝึกทักษะการทำข้าวแตงงา 3. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกบรรจุภัณฑ์และสาธิตขั้นตอน	30 นาที	3 ชั่วโมง 30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			- การบรรจุ ภัณฑ์ที่เหมาะสม สวยงาม	4. ให้ผู้เรียนฝึกทักษะการ บรรจุภัณฑ์ ข้าวแตกงา 5. ประเมินผลการฝึกทักษะ ของผู้เรียน		
4	การบริหาร จัดการใน อาชีพ	1. คิดราคาต้นทุน การผลิตและการ กำหนดราคาขาย 2.บอกวิธีส่งเสริม การขาย	1. การคิดราคา ต้นทุนการผลิต และการกำหนด ราคา 2. การส่งเสริม การขาย - การขายตรง -การขาย ออนไลน์	1. วิทยาการอธิบายและสาธิต การคิดราคาต้นทุนการผลิต และการกำหนดราคา 2. ผู้เรียนฝึกทักษะการคิด ราคาต้นทุนการผลิต/การ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน 3.วิทยาการและผู้เรียน แลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็นเกี่ยวกับการส่งเสริม การขาย	20 นาที	30 นาที
รวมจำนวนชั่วโมง					1 ชั่วโมง 30 นาที	4 ชั่วโมง 30 นาที

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 "ข้าวแตงกา" (จำนวน 6... ชั่วโมง)
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงสามัคคี

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

2. สอดคล้องกับจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

ข้อ2: การส่งเสริมการจัดการเรียนรู้เพื่อสร้างงาน สร้างอาชีพ และพัฒนาทักษะชีวิต โดยเน้นหลักสูตรระยะสั้นที่สอดคล้องกับบริบทของพื้นที่และภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อการมีงานทำและเพิ่มรายได้ให้กับประชาชน

3. หลักการและเหตุผล

"ข้าวแตงกา" เป็นขนมไทยโบราณที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นในด้านรสชาติและวัตถุดิบจากธรรมชาติ (ข้าวเหนียวและงาขี้ม่อน/งาดำ) อย่างไรก็ตาม จุบันหาทานได้ยาก และขาดผู้สืบทอดเทคนิคการทำที่ถูกต้อง เพื่อให้เกิดการอนุรักษ์ควบคู่ไปกับการสร้างรายได้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงสามัคคี จึงเล็งเห็นความสำคัญในการจัดอบรมเพื่อถ่ายทอดทักษะนี้ เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำไปประกอบอาชีพเสริม ลดรายจ่าย และเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบในท้องถิ่น

4. วัตถุประสงค์

- 4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมข้าวแตงกาอย่างถูกสุขลักษณะ
- 4.2 เพื่อส่งเสริมการประกอบอาชีพเสริมและสร้างรายได้ให้กับประชาชนในชุมชน
- 4.3 เพื่ออนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาการทำขนมไทยพื้นบ้านให้คงอยู่

5. เป้าหมาย ประกอบด้วย

เชิงปริมาณ: ประชาชนตำบลระหาน จำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ: ผู้เข้ารับการอบรมร้อยละ 80 มีความรู้และทักษะสามารถทำขนมข้าวแตงกาได้ และนำไปต่อยอดสร้างรายได้ได้จริง

6. วิธีดำเนินงาน

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ประชุมชี้แจง แนวทางการจัด โครงการศูนย์ฝึก อาชีพชุมชน หลักสูตรการทำ ขนมไทยพื้นบ้าน "ข้าวแตงกา"	เพื่อชี้แจง แนวทางการ จัดโครงการ ศูนย์ฝึกอาชีพ ชุมชน หลักสูตรการ ทำขนมไทย พื้นบ้าน "ข้าว แตงกา"	ผู้บริหาร การศึกษา / สถานศึกษา พนักงาน ราชการ/ บุคลากรใน สังกัด	8 คน	ศูนย์ส่งเสริมการ เรียนรู้ระดับอำเภอ บึงสามัคคี	วันที่ 2 กุมภาพันธ์ 2569	

2. เสนอโครงการ เพื่อขออนุมัติ โครงการ			1 คน	ศูนย์ส่งเสริมการ เรียนรู้ระดับอำเภอ บึงสามัคคี	3 กุมภาพันธ์ 2569	<u>กิจกรรมการ</u> <u>เรียนรู้เพื่อพัฒนา</u> <u>ตนเอง</u> <u>งบรายจ่ายอื่น</u> 3,600 บาท
4. ดำเนินโครงการ		สกร.ระดับ อำเภอบึง สามัคคี	6 คน	พื้นที่บ้านคลองเจริญ สุขพัฒนา หมู่ที่ 10 ต.ระหาน	25 กุมภาพันธ์ 2569	-
4. สรุปรายงานผล การดำเนินโครงการ	เพื่อสรุป รายงานผลการ ดำเนิน โครงการศูนย์ ฝึกอาชีพ ชุมชน หลักสูตรการ ทำขนมไทย ที่บ้าน "ข้าว แดงา"	ครูศูนย์การ เรียนรู้	1 คน	ศกร.ตำบลระหาน	2 มีนาคม 2569	

-

7. งบประมาณทั้งโครงการ

งบประมาณ 2569 : แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการ
เรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน
เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 1 - 2 รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรม
หลัก 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 มื้อๆละ 35บาท 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. ชี้แจงแนวทางโครงการ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำขนมไทย ที่บ้าน "ข้าวแตงงา		2 กุมภาพันธ์ 2569		
2. ดำเนินการตามแผน		25 กุมภาพันธ์ 2569		
3. สรุปรายงานส่ง		2 มีนาคม 2569		

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลระหาน
- ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงสามัคคี

10. เครือข่าย

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

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

1. โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน (ระยะสั้น)
2. โครงการส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้

12. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผู้เข้ารับการอบรมมีทักษะการทำขนมข้าวแตงงาที่ได้มาตรฐานและสะอาด
2. เกิดการสร้างงาน สร้างรายได้ในระดับครอบครัวและชุมชน
3. ภูมิปัญญาท้องถิ่นได้รับการฟื้นฟูและเผยแพร่สู่คนรุ่นใหม่

13. ดัชนีชี้วัดความสำเร็จ(Output):

ตัวชี้วัดผลผลิต

-ผู้เข้าร่วมกิจกรรม มีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถทำขนม แตงงาได้

ตัวชี้วัดผลลัพธ์

-ร้อยละ 80 ของผู้เรียน/ผู้รับบริการที่ฝึกอบรมผ่านเกณฑ์การประเมินตามหลักสูตร

14.การติดตามประเมินผลโครงการ

- ประเมินผลระหว่างจัดกิจกรรม
- ประเมินผลการนำความรู้ไปใช้หลังการเข้าร่วมกิจกรรม
- แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้เข้าร่วม

ผู้เสนอโครงการ

(นางสาวเพลินพิศ อินทร์จันทร์)

ครูศูนย์การเรียนรู้

ผู้เห็นชอบโครงการ

(นางสาวเพลินพิศ อินทร์จันทร์)

งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ผู้อนุมัติโครงการ

(นายธรรมนุญ ปรีดาธวัช)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงสามัคคี

ตารางการจัดกิจกรรม

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อการมีงานทำ หลักสูตรการทำขนมแดงงา จำนวน 6 ชั่วโมง

วันที่ 25 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

สถานที่ บ้านคลองเจริญสุขพัฒนา หมู่ที่ 10 ตำบลระหาน อำเภอบึงสามัคคี จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 25 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 --ขั้นตอนการนึ่งและเตรียมแป้ง	วิทยากร
12.00-13.00	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 – 14.30 น.	-กิจกรรมการโหลงา -การปั้นไส้ขนม	วิทยากร
14.30-16.00	-การปั้นและการรังสรรค์คลุกงา -จัดใส่ภาชนะที่สวยงาม -สรุปแนวทางการต่อยอด	วิทยากร