

๑. โครงการหลักสูตรการทำขนมผักกาดโรยถั่วลิสง จำนวน ๖ ชั่วโมง

๒. สอดคล้องกับยุทธศาสตร์

๒.๑ ยุทธศาสตร์ และจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ด้านการขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริงและการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

๒.๒ นโยบายอธิบดี กรมส่งเสริมการเรียนรู้ที่เน้นสถานศึกษาทุกแห่งในสังกัด มีการสำรวจขนมพื้นถิ่น จัดทำหลักสูตรและกิจกรรม ฝึกอบรมอาชีพขนมไทย เพื่อคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์ และต่อยอดภูมิปัญญา ขนมไทยโบราณ ที่ใกล้สูญหาย ให้กลายเป็น Soft Power ของท้องถิ่น

๒.๓ ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ด้านการพัฒนา และเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมาย เพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

๒.๔ ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี พ.ศ. ๒๕๖๑ ถึง ๒๕๘๐ ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ด้านการสร้างโอกาสและความเสมอภาคทางสังคม

๓. หลักการและเหตุผล

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ให้ความสำคัญและขับเคลื่อนแนวทางการจัดการศึกษาตามนโยบาย “เรียนดี มีคุณธรรม” การพัฒนาผู้เรียนด้านทักษะอาชีพ เป็นโครงการที่มุ่งเน้นการปลูกฝังและเสริมสร้างทักษะที่จำเป็นสำหรับการประกอบอาชีพให้กับผู้เรียน เพื่อให้สามารถสร้างรายได้ระหว่างเรียน นำไปสู่การพึ่งพาตนเองมีอาชีพที่มั่นคง และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์สูงสุด โดยเน้นการเรียนรู้จากประสบการณ์จริง ผ่านกิจกรรมหลากหลาย เช่น การฝึกทำขนม/อาหาร, การปลูกพืชแบบผสมผสาน, การสร้างสื่อ (Youtube) ตามแนวการจัดกิจกรรมพัฒนาคุณภาพผู้เรียน โดยการออกแบบกิจกรรมการเรียนรู้ การถ่ายทอดความรู้ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน ที่สามารถสร้างอาชีพ เชิงสร้างสรรค์ตอบสนองตามความต้องการ ความสนใจของผู้เรียน สามารถใช้ทรัพยากร ในการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง ได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ โดยเรียนรู้จากปัญหาจริงและการลงมือปฏิบัติ รวมถึงการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการเรียนรู้ นั้น

ดังนั้น เพื่อเป็นการสนับสนุนการขับเคลื่อนโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ จุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ด้านการขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน และนโยบายของอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ที่มุ่งเน้นให้เกิดการอนุรักษ์และต่อยอดภูมิปัญญาขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร จึงเข้าร่วมจัดกิจกรรมงาน Sweet Heritage สืบสาน ตำนานขนมไทย หลักสูตรการทำขนมผักกาดโรยถั่วลิสง เพื่อเป็นการสาธิตและฝึกอาชีพให้กับประชาชนทั่วไป อีกทั้ง ยังเป็นการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนด้านทักษะอาชีพอีกด้วย

๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้ที่สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม

๔.๒ เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้

๔.๓ เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

๕. กลุ่มเป้าหมาย ประชาชนทั่วไป

๖. วิธีดำเนินการ

กิจกรรม	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
๑. ประชุมวางแผนการดำเนินงาน	ผู้บริหาร/บุคลากรที่เกี่ยวข้อง จำนวน ๕ คน	สกร.ระดับอำเภอเมือง กำแพงเพชร	๘ มกราคม ๒๕๖๙	-
๒. ประสานงานเชิญวิทยากรภายนอกสถานศึกษา	๑ คน	สกร.ระดับอำเภอเมือง กำแพงเพชร	๙ มกราคม ๒๕๖๙	-
๓. เสนอโครงการเพื่อเสนอขออนุมัติการดำเนินงาน มีขั้นตอนที่ชัดเจน นำไปสู่การปฏิบัติ	๑ โครงการ	สกร.ระดับอำเภอเมือง กำแพงเพชร	๑๔ มกราคม ๒๕๖๙	-
๓. จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์สถานที่ในการดำเนินงาน	๑ ครั้ง	สกร.ระดับอำเภอเมือง กำแพงเพชร	๑๖ มกราคม ๒๕๖๙	-
๔. ปฏิบัติงานตามโครงการที่ได้รับการอนุมัติ จัดกิจกรรมสาธิตอาชีพ ฝึกอาชีพให้กับประชาชนที่สนใจ เพื่อเพิ่มทักษะการเรียนรู้ในการนำไปพัฒนา และสามารถประกอบอาชีพหรือต่อยอดอาชีพได้	ประชาชนทั่วไปที่สนใจ บุคลากร ๒๐ คน	ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาการเรียนรู้ทางวิทยาศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	๑๗-๑๘ มกราคม ๒๕๖๙	๙,๗๕๐.- บาท
๕. สรุปและรายงานผลจัดกิจกรรมสาธิตอาชีพ ฝึกอาชีพให้กับประชาชน	๑ เล่ม	สกร.ระดับอำเภอเมือง กำแพงเพชร	๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙	-

๗. งบประมาณทั้งโครงการ

ใช้งบประมาณประจำปี ๒๕๖๙ แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองบรรยายอื่นรายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชนเพื่อเป็นค่าใช้จ่ายในการขับเคลื่อนกิจกรรม Sweet Heritage สืบสานตำนานขนมไทย รหัสงบประมาณ ๒๐๓๓๔๓๓๐๐๐๕๐๐๕๐๐๐๐๑ รหัสกิจกรรมหลัก ๒๐๓๓๔๖๙๐๐๐๓๒๐๐๐๐๐๐ แหล่งของเงิน ๖๙๑๑๕๐๐ จำนวน ๙,๗๕๐.- บาท (เก้าพันเจ็ดร้อยห้าสิบบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

- ๗.๑ ค่าวัสดุ (ขนมผักกาดโรยถั่วลิสง) อาหารสด จำนวน ๗ รายการ เป็นเงิน ๕,๐๐๐.- บาท
 ๗.๓ ค่าวิทยากร จำนวน ๑ คน จำนวน ๒ วัน จำนวน ๕ ชั่วโมง ๆ ละ ๓๐๐ บาท เป็นเงิน ๓,๐๐๐.- บาท
 ๗.๔ ค่าป้ายโรลอัพ จำนวน ๑ ป้าย ขนาด ๘๐x๒๐๐ เซนติเมตร เป็นเงิน ๑,๗๕๐.- บาท

รวมเป็นเงิน ๙,๗๕๐.- บาท

๘. สถานที่

ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาการเรียนรู้อาชีวศึกษา (อาคาร ๒) กรุงเทพมหานคร

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวสมฤดี สังขว ครู ศกร.

๑๐. เครือข่าย

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง

๑. การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
๒. งานการศึกษาเพื่อคุณวุฒิตามระดับ

๑๒. ผลลัพธ์

ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านการทำขนมไทยพื้นถิ่น ขนมผักกาดโรยถั่วลิสง สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริมหรือต่อยอดอาชีพเดิมได้ อีกทั้งเป็นการส่งเสริมการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายให้คงอยู่ต่อไป รวมถึงเกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างวิทยากรและผู้เข้าร่วมกิจกรรม อันนำไปสู่การสร้างเครือข่ายด้านอาชีพในชุมชน

๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

๑. มีผู้เข้าร่วมโครงการหลักสูตรการทำขนมผักกาดโรยถั่วลิสง เป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนด
๒. มีการจัดกิจกรรมสาธิตและฝึกปฏิบัติการทำขนมผักกาดโรยถั่วลิสง ครบถ้วนตามแผนงานและระยะเวลาที่กำหนด

๓. ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับองค์ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมไทยพื้นถิ่น

๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

๑. ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านการทำขนมไทยพื้นถิ่นเพิ่มขึ้น
๒. ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ
๓. ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมในระดับดีขึ้นไป

๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

๑. การสังเกตการณ์มีส่วนร่วมระหว่างการอบรม
๒. แบบประเมินความพึงพอใจ

กำหนดการการจัดอบรมโครงการหลักสูตรการทำขนมผักกาดโรยถั่วลิสง จำนวน ๖ ชั่วโมง
ระหว่างวันที่ ๑๗-๑๘ เดือนมกราคม พ.ศ. ๒๕๖๙
ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาการเรียนรู้ทางวิทยาศาสตร์ (อาคาร ๒) กรุงเทพมหานคร

.....

วันที่ ๑๗ มกราคม ๒๕๖๙

เวลา ๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.

ลงทะเบียน

เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.

การสาธิตทำขนมไทยโบราณ

การบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติ

- การทำขนมผักกาดโรยถั่วลิสง (วิทยากร นางชุตินา แยมจันทร์ฉาย)

เวลา ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.

พักรับประทานอาหารกลางวัน

เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.

กิจกรรมการเรียนรู้ทักษะอาชีพ (ต่อ)

การบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติ

- การทำขนมผักกาดโรยถั่วลิสง (วิทยากร นางชุตินา แยมจันทร์ฉาย)

แลกเปลี่ยนการเรียนรู้การทำขนมไทยโบราณ

(การสาธิต การถ่ายทอดภูมิปัญญา และแลกเปลี่ยนประสบการณ์การทำขนมประจำถิ่น)

วันที่ ๑๘ มกราคม ๒๕๖๙

เวลา ๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.

ลงทะเบียน

เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.

การสาธิตทำขนมไทยโบราณ

การบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติ

- การทำขนมผักกาดโรยถั่วลิสง (วิทยากร นางชุตินา แยมจันทร์ฉาย)

เวลา ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.

พักรับประทานอาหารกลางวัน

เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.

กิจกรรมการเรียนรู้ทักษะอาชีพ (ต่อ)

การบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติ

- การทำขนมผักกาดโรยถั่วลิสง (วิทยากร นางชุตินา แยมจันทร์ฉาย)

แลกเปลี่ยนการเรียนรู้การทำขนมไทยโบราณ

(การสาธิต การถ่ายทอดภูมิปัญญา และแลกเปลี่ยนประสบการณ์การทำขนมประจำถิ่น)

หมายเหตุ

กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

รับประทานอาหารกลางวัน ช่วงเวลา ๑๒.๐๐ น. -๑๓.๐๐ น.

1. โครงการหลักสูตรการทำขนมผักกาดโรยถั่วลิสง จำนวน 6 ชั่วโมง

2. ความเป็นมาความเป็นมาของขนมผักกาดโรยถั่วลิสง จังหวัดกำแพงเพชร

ขนมผักกาดโรยถั่วลิสง เป็นภูมิปัญญาและมรดกทางอาหารของจังหวัดกำแพงเพชรที่มีประวัติความเป็นมาอย่างยาวนานกว่า 100 ปี โดยเริ่มต้นจาก **คุณยายทองย้อย** ซึ่งเป็นผู้ที่ทำขนมไทยขายมาตั้งแต่อดีต

จุดเริ่มต้นของการสร้างสรรค์เมนู: เดิมทีคุณยายทองย้อยทำขนมไทยหลายชนิด แต่เมนูขนมผักกาดนั้นเป็นเมนูที่คิดค้นขึ้นมาเป็นพิเศษเพื่อเป็นเมนูเสริม การคิดค้นนี้เกิดขึ้นจากปัญหาเรื่องวัตถุดิบ เนื่องจากคุณยายทำขนมตะโก้แล้วมีส่วนผสมเหลือมากเกินไป เกรงว่าจะขายไม่หมด จึงเกิดความคิดในการ **ดัดแปลง** โดยการนำส่วนผสมของหน้าตะโก้และตัวตะโก้มากรวมกัน และได้นำ **หัวไชเท้า (ผักกาด)** มาเป็นส่วนผสมหลักด้วย

แรงบันดาลใจด้านสุขภาพ: คุณยายทองย้อยมีเจตนาให้เมนูนี้เป็นอาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ โดยเชื่อว่าผักกาด (หัวไชเท้า) สามารถช่วยล้างสารพิษและมีวิตามินซีสูง จึงต้องการให้เด็ก ๆ ได้รับประทานผัก ซึ่งหากเป็นผักธรรมดาเด็กมักจะไม่นับประทาน การนำมาผสมและดัดแปลงเป็นขนมจึงเป็นวิธีที่ช่วยให้เด็ก ๆ ได้กินผักอย่างง่ายดาย

การยกระดับสู่หลักสูตรพัฒนาอาชีพ ด้วยคุณค่าทางประวัติศาสตร์และศักยภาพในการสร้างอาชีพ สกร. ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร จึงเล็งเห็นถึงความสำคัญของขนมผักกาดโรยถั่วลิสง และได้นำมาพัฒนาเป็น **หลักสูตรการเรียนรู้การทำขนมหัวผักกาดโรยถั่วลิสง** เพื่อมุ่งเน้นการพัฒนาความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพให้กับประชาชน ตลอดจนเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมและภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาของขนมไทยโบราณให้คนรุ่นใหม่ได้รู้จักและเรียนรู้ต่อไป

3. จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมหัวผักกาดโรยถั่วลิสง
2. มีทักษะเกี่ยวกับการทำขนมหัวผักกาดโรยถั่วลิสง
3. เป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมและภูมิปัญญาอันเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนานให้คงอยู่ต่อไปและสืบทอดวัฒนธรรมการทำขนมโบราณ

4. เป้าหมาย

1. กลุ่มเป้าหมายที่ไม่มีอาชีพ ต้องการมีอาชีพ และกลุ่มเป้าหมายที่ต้องการเรียนรู้อาชีพใหม่ (New Skill)
2. กลุ่มเป้าหมายที่มีอาชีพอยู่แล้ว และต้องการพัฒนาอาชีพ ต่อยอดอาชีพเดิม (Up skill & Re skill)

5. ระยะเวลาจำนวน 6 ชั่วโมง

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

6. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมหิ้ว ผักกาดโรยถั่วลิสง	บอกความเป็นมาคุณค่าทางโภชนาการของขนมหิ้ว ผักกาดโรยถั่วลิสงได้	- ความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของขนมหิ้ว ผักกาดโรยถั่วลิสง	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของขนมหิ้ว ผักกาดโรยถั่วลิสง 2. ผู้เรียนแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของขนมหิ้ว ผักกาดโรยถั่วลิสง	20 นาที	-
2	วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	บอกวัสดุอุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำขนมหิ้ว ผักกาดโรยถั่วลิสง 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมหิ้ว ผักกาดโรยถั่วลิสง	20 นาที	30 นาที
3	การทำขนมหิ้ว ผักกาดโรยถั่วลิสง และการบรรจุภัณฑ์	1. อธิบายขั้นตอนและสามารถทำขนมหิ้ว ผักกาดโรยถั่วลิสงได้ 2. อธิบายและเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	1. การเลือกวัตถุดิบ และการทำขนมหิ้ว ผักกาดโรยถั่วลิสง - ส่วนผสมและเครื่องปรุง - การทำขนมหิ้ว ผักกาดโรยถั่วลิสง 2. การบรรจุภัณฑ์ - หลักการเลือกบรรจุภัณฑ์	1. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกวัตถุดิบและสาธิตการทำขนมหิ้ว ผักกาดโรยถั่วลิสง 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัตถุดิบและฝักทักษะการทำขนมหิ้ว 3. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกบรรจุภัณฑ์	20 นาที	3 ชั่วโมง 30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			- การบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม สวยงาม	และสาธิตขั้นตอน 4. ให้ผู้เรียนฝึกทักษะการบรรจุภัณฑ์ 5. ประเมินผลการฝึกทักษะของผู้เรียน		
4.	การบริหารจัดการในอาชีพ	1. คิตรายต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคาขาย 2. บอกวิธีส่งเสริมการขาย	1. การคิตรายต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคา 2. การส่งเสริมการขาย - การขายตรง - การขายออนไลน์	1. วิเคราะห์อธิบายและสาธิตการคิตรายต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคา 2. ผู้เรียนฝึกทักษะการคิตรายต้นทุนการผลิต/ การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 3. วิเคราะห์และผู้เรียนแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับการส่งเสริมการขาย	20 นาที	30 นาที
รวมจำนวนชั่วโมง					1 ชั่วโมง 30 นาที	4 ชั่วโมง 30 นาที

7. สื่อการเรียนรู้

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

8. การวัดและประเมินผล

1. ประเมินความรู้ของผู้เรียนจากการตอบคำถาม และสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ของผู้เรียน
2. ประเมินผลงานหรือชิ้นงานจากการฝึกทักษะของผู้เรียน

9. เกณฑ์การจบหลักสูตร

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