

หลักสูตร การทำบ๊ะจ่าง จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปะเหลียน

1. ความเป็นมา

การทำบ๊ะจ่างเป็นภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านที่สืบทอดกันมาในชุมชน มีเอกลักษณ์ด้านรสชาติ วัตถุดิบ และกรรมวิธีการผลิต ซึ่งสามารถนำมาพัฒนาเป็นอาชีพเสริม สร้างรายได้ให้แก่ประชาชนในชุมชนได้เป็นอย่างดี ปัจจุบันสภาพเศรษฐกิจมีความผันผวน ส่งผลต่อรายได้ของครัวเรือน การส่งเสริมให้ประชาชนมีทักษะอาชีพด้านการแปรรูปอาหารจึงเป็นแนวทางหนึ่งในการเพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย และพึ่งพาตนเองได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

หลักสูตรการทำบ๊ะจ่าง เป็นหลักสูตรระยะสั้น มุ่งเน้นการเรียนรู้ภาคทฤษฎีควบคู่กับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถเรียนรู้ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ การห่อ การนึ่ง และการคำนวณต้นทุนเบื้องต้น เพื่อนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมให้แก่ตนเองและครอบครัว สอดคล้องกับนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้

2. หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่มีความสอดคล้องกับอาชีพทั่วไป ระดับพื้นฐาน ที่มีเนื้อหาครอบคลุมทักษะทั่วไป มุ่งเน้นให้ผู้เรียนสามารถทำได้ด้วยตนเองหลังจบหลักสูตร สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาตนเอง หรือการประกอบอาชีพ พัฒนาต่อยอดทักษะและเสริมสร้างศักยภาพได้อย่างต่อเนื่อง
2. เป็นหลักสูตรที่มีความสอดคล้องกับความถนัด ความต้องการ และความสนใจของผู้เรียน สอดคล้องกับการดำเนินชีวิต
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาทั้งภาคทฤษฎี และปฏิบัติควบคู่ไปกับการปฏิบัติจริง ให้ผู้เรียนมีความรู้ มีทักษะ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพได้จริง เกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนและมีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ และพัฒนาอาชีพ ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรม

3. จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเรื่องการทำบ๊ะจ่าง
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและสามารถทำบ๊ะจ่าง
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติต่อการประกอบอาชีพการทำบ๊ะจ่าง
4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพได้จริง เกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืน

4. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

5. ระยะเวลาในการจัดการเรียนรู้

รวมระยะเวลา 5 ชั่วโมง แบ่งเป็น

- ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

6. โครงสร้างหลักสูตรการทำบ๊ะจ่าง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำ บ๊ะจ่าง	เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ความเข้าใจ เรื่องการทำบ๊ะจ่าง	1.ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำ บ๊ะจ่าง 2.การเตรียมวัสดุ และ อุปกรณ์ 3.การคัดเลือกวัสดุ	วิทยากรพูดคุยซักถาม และนำตัวอย่างชิ้นงาน บ๊ะจ่าง 1.ผู้เรียนทำแบบทดสอบ ก่อนเรียน 2.วิทยากรบรรยายเรื่อง -การเตรียมวัสดุและ อุปกรณ์ -การคัดเลือกวัสดุ	30 นาที	-
2.	ทักษะการทำ บ๊ะจ่าง	เพื่อให้ผู้เรียนมี ทักษะและสามารถ ทำบ๊ะจ่างได้	1. ส่วนผสมของ บ๊ะจ่าง 2.ขั้นตอนการทำ บ๊ะจ่าง	1.วิทยากรสาธิตและให้ ผู้เรียน ปฏิบัติ การ ทำ บ๊ะจ่าง -ส่วนผสมของบ๊ะจ่าง -ขั้นตอนการทำบ๊ะจ่าง	-	4 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.	การบริหารจัดการอาชีพ	1.เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติต่อการประกอบอาชีพ 2.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพได้จริง เกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืน	การบริหารจัดการอาชีพ 1.การกำหนดราคาขาย 2.การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า 3.การทำบัญชีจากการ ประกอบอาชีพ	1.วิทยากรบรรยายเรื่อง -การคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย -การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า -การทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ 2.ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	15 นาที	-
4.	การวัดผลประเมินผล	1. เพื่อ วัด ผล และ ประเมินผลการเรียนรู้	1.ทบทวนขั้นตอนทั้งหมด 2.การวัดผลประเมินผล	1.วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้ 2.ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน 3.ทำแบบประเมินความพึงพอใจ	15 นาที	-
รวม					1 ช.ม.	4 ช.ม.

7.สื่อการเรียนรู้

1. แบบทดสอบก่อนเรียนและหลังเรียน
2. ใบความรู้
3. ตัวอย่างชิ้นงาน
4. วัสดุจริงที่ใช้ในการฝึกอบรม ได้แก่ ข้าวเหนียว ใบไม้ ไม้ เห็ดหอม ถั่วลิสง เครื่องปรุง เป็นต้น
5. แบบประเมินผลระหว่างเรียน
6. แบบประเมินความพึงพอใจ
7. แบบติดตาม

8.การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินก่อนอบรม เพื่อทราบข้อมูลพื้นฐานความรู้ของผู้เรียนรายบุคคล
2. การประเมินระหว่างอบรม ทั้งภาคทฤษฎี และปฏิบัติจนจบหลักสูตร
3. การประเมินระหว่างอบรม จากการปฏิบัติ ฝึกทักษะ ได้ผลผลิต/ชิ้นงานที่มีคุณภาพ การมีส่วนร่วม พฤติกรรมคุณธรรม จริยธรรม
4. ประเมินพฤติกรรมการมีส่วนร่วม ความสนใจและความรับรู้ การช่วยเหลือผู้อื่น การแก้ไขปัญหาได้
5. ประเมินความพึงพอใจต่อการจัดการเรียนรู้
6. ติดตามการนำความรู้ไปใช้ โดยสถานศึกษา กำหนดติดตามภายใน 30 วัน หลังจากผู้เรียน จบหลักสูตร

9.เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ผู้เรียนมีเวลาเข้ารับการฝึกอบรม ตลอดหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 ของเวลาการฝึกอบรม
2. ผู้เรียนมีผลการประเมินความรู้ ความเข้าใจในเนื้อหาสาระตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ขึ้นไป
3. ผู้เรียนมีผลการประเมินทักษะการปฏิบัติ หรือ พฤติกรรม ความสามารถ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ขึ้นไป
4. ผู้เรียนมีผลการประเมิน คุณภาพของ ผลงาน/ชิ้นงาน ความสมบูรณ์ ความถูกต้อง ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ขึ้นไป
5. ผู้เรียนมีคุณลักษณะ มีคุณธรรม จริยธรรม พฤติกรรมการมีส่วนร่วม การช่วยเหลือ การมีจิตอาสา ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ขึ้นไป
6. ผู้เรียนมีผลการประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ขึ้นไป

10. เอกสารหลักฐานการจบ/ผ่านหลักสูตร

1. แบบลงทะเบียนผู้เข้ารับการฝึกอบรม
2. แบบทดสอบก่อน-หลังการฝึกอบรม
3. ใบประเมินผลการปฏิบัติ
4. ภาพถ่ายกิจกรรมการฝึกอบรม
5. หนังสือรับรองหรือวุฒิบัตรการผ่านหลักสูตร

รายละเอียดการจัดกระบวนการเรียนรู้ หลักสูตร การทำบ๊ะจ่าง จำนวน 5 ชั่วโมง

จุดมุ่งหมาย (จุดประสงค์ หรือ วัตถุประสงค์)

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเรื่องการทำบ๊ะจ่าง
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและสามารถทำการทำบ๊ะจ่าง
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติต่อการประกอบอาชีพการทำบ๊ะจ่าง
4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพได้จริง เกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืน

หัวข้อเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผลการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำบ๊ะจ่าง	1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำบ๊ะจ่าง 2.การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ 3.การคัดเลือกวัสดุ	วิทยาการพูดคุยซักถามเกี่ยวกับการทำบ๊ะจ่างและนำตัวอย่างชิ้นงานการทำบ๊ะจ่างมาดู 1.วิทยาการให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 2.วิทยาการให้ผู้เรียนศึกษาใบความรู้ที่ 1 และบรรยายเรื่องความเป็นมาเบื้องต้นของการทำบ๊ะจ่าง 3.วิทยาการแนะนำวัสดุและอุปกรณ์ ในการทำบ๊ะจ่าง เช่นข้าวเหนียว ใบไม้ ใ้ไก่ เห็ดหอม ถั่วลิสง เครื่องปรุงรส เช่น ซีอิ๊ว พริกไทย เป็นต้น 4.วิทยาการแนะนำการคัดเลือกวัสดุที่มีคุณภาพในการทำบ๊ะจ่าง	1. ใบความรู้ที่ 1 2. ตัวอย่างชิ้นงาน 3. แบบทดสอบก่อนเรียน 4.วัสดุและอุปกรณ์	1.การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ /การเรียนรู้/การมีส่วนร่วม 2.แบบทดสอบก่อนเรียน	30 นาที	-

รายละเอียดการจัดกระบวนการเรียนรู้ หลักสูตรการทำบ๊ะจ่าง จำนวน 5 ชั่วโมง

จุดมุ่งหมาย (จุดประสงค์ หรือ วัตถุประสงค์)

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเรื่องการทำบ๊ะจ่าง
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและสามารถทำการทำบ๊ะจ่าง
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติต่อการประกอบอาชีพการทำบ๊ะจ่าง
4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพได้จริง เกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืน

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผลการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ทักษะการทำบ๊ะจ่าง	1. ส่วนผสมของของการทำบ๊ะจ่าง 2. ขั้นตอนการทำบ๊ะจ่าง	วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาใบความรู้ที่ 2 พร้อมสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำบ๊ะจ่างตามขั้นตอน 1.ส่วนผสมของการทำบ๊ะจ่าง 1.ข้าวเหนียวแช่ขุง 1 กิโลกรัม 2.น้ำมันพืช 3 ช้อนโต๊ะ 3.ซีอิ๊วขาว 3 ช้อนโต๊ะ 4.เกลือ 1 ช้อนชา 5.ไก่หั่นชิ้น 700 กรัม 6.เห็ดหอมแห้งแช่น้ำ 10-15 ดอก 7.ไข่แดงเค็ม 10-15 ฟอง 8. กุนเชียงหั่นชิ้น 3-4 แท่ง 9.ถั่วลิสงต้มสุก 1 ถ้วย 10.กุ้งแห้ง 1 ถ้วย	1. ใบความรู้ที่ 2 2. วัสดุ อุปกรณ์จริง	1 .การสังเกตพฤติกรรม การเรียนรู้ /การรับรู้/การมีส่วนร่วม 2. การสังเกตจากการปฏิบัติจริง 3. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ	-	4 ชั่วโมง

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผลการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		11.เผือกหั่นเต๋าทอด (ตามชอบ) 12.ซีอิ๊วขาว 3 ช้อนโต๊ะ 13.ซีอิ๊วดำหวาน 1 ช้อนโต๊ะ 14.น้ำมันหอย 2 ช้อนโต๊ะ 15.น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ 16.พริกไทยป่น 1 ช้อนชา หมักทิ้งไว้ประมาณ 30–60 นาที 2.ขั้นตอนการทำบ๊ะจ่าง <u>วิธีการมัดไส้</u> -ตั้งกระทะนำเห็ดหอมซอยลงผัดกับน้ำมันจนส่งกลิ่นหอม ตามด้วยกุ้งแห้ง และถั่วลิสง ที่ล้างสะอาดแล้ว ผัดให้เข้ากัน แล้วใส่ข้าวเหนียวดิบที่แช่น้ำแล้วลงไปผัด -ปรุงรสด้วย ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ น้ำตาลทราย และพริกไทยป่น คลุกเคล้าให้เข้ากัน <u>วิธีการห่อ</u> -นำไปใส่ที่แช่น้ำทิ้งไว้จนนิ่ม และต้มฆ่าเชื้อแล้วมาซ้อนกัน 2 ใบ แล้วม้วนให้เป็นทรงกรวย ตักข้าวเหนียวที่ผัดไว้ใส่ลงไป ตามด้วยวุ้นแปะก๊วยเชื่อม กุนเชียงทอด ไก่หมัก และไข่แดงเค็ม				

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผลการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		- ห่อปิดให้เป็นทรงสามเหลี่ยม มัดด้วยเชือกให้แน่น <u>วิธีการนี้</u> -นึ่งไพลกลาง เป็นเวลา 1 ชั่วโมง หรือจนกว่าข้าวเหนียวจะสุก				

รายละเอียดการจัดกระบวนการเรียนรู้ หลักสูตรการทำบ๊ะจ่างจำนวน 5 ชั่วโมง

จุดมุ่งหมาย (จุดประสงค์ หรือ วัตถุประสงค์)

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ เรื่องการทำบ๊ะจ่าง
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและสามารถทำการทำบ๊ะจ่าง
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพการทำบ๊ะจ่าง
4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะการทำบ๊ะจ่างไปใช้ได้จริง เกิดอาชีพหรือรายได้เสริมอย่างยั่งยืน

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผล การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
การบริหาร จัดการอาชีพ	การบริหารจัดการอาชีพ 1.การกำหนดราคาขาย และการหาตลาดเพื่อ จำหน่ายสินค้า 2.การทำบัญชีจากการ ประกอบอาชีพ	1.วิทยากรบรรยายเรื่องการบริหารจัดการอาชีพ ให้ผู้เรียนศึกษาใบความรู้ที่ 3 และฝึกปฏิบัติการ คำนวณต้นทุน -การกำหนดราคาขาย -การทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	1. ใบความรู้ที่ 3	1 .การสังเกต พฤติกรรมการเรียนรู้ /การรับรู้/การมีส่วนร่วม	15 นาที	-
การวัดผล ประเมินผล	1.ทบทวนขั้นตอนทั้งหมด 2.การวัดผลประเมินผล	1.วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้ 2.ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน 3.ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ	1. แบบทดสอบหลัง เรียน 2. แบบประเมิน ความพึงพอใจ	1.ผลทดสอบหลัง เรียน 2.ระดับความพึงพอใจ	15 นาที	
รวม					1 ช.ม.	4 ช.ม.

แบบทดสอบก่อน-หลังการฝึกอบรม

หลักสูตรการทำบ๊ะจ่าง (5 ชั่วโมง) ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปะเหลียน

คำชี้แจง: ให้นักเรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

1. ขนมบ๊ะจ่างเป็นขนมที่มีต้นกำเนิดมาจากชนชาติใด

- ก. ไทย
- ข. จีน
- ค. ญี่ปุ่น
- ง. เวียดนาม

2. วัตถุดิบหลักที่ใช้ทำบ๊ะจ่างคือข้อใด

- ก. ข้าวสาร
- ข. ข้าวเหนียว
- ค. ข้าวกล้อง
- ง. ข้าวโพด

3. ใบที่นิยมใช้ห่อบ๊ะจ่างคือใบอะไร

- ก. ใบตอง
- ข. ใบมะพร้าว
- ค. ใบไผ่
- ง. ใบเตย

4. ก่อนนำข้าวเหนียวมาห่อบ๊ะจ่าง ควรทำอะไร

- ก. ซาวแล้วหุงทันที
- ข. แช่น้ำแล้วสะเด็ดน้ำ
- ค. คั่วให้หอม
- ง. นึ่งให้สุกก่อน

5. การมัดเชือกบ๊ะจ่างให้แน่นมีจุดประสงค์เพื่ออะไร

- ก. เพื่อความสวยงาม
- ข. เพื่อกันน้ำเข้า
- ค. เพื่อป้องกันไส้หลุดขณะต้ม
- ง. เพื่อให้สุกเร็วขึ้น

6. เครื่องปรุงใดช่วยเพิ่มสีส้มให้ข้าวเหนียวในบ๊ะจ่าง

- ก. น้ำปลา
- ข. ซีอิ๊วขาว
- ค. ซีอิ๊วดำ
- ง. น้ำตาล

7. ระยะเวลาในการต้มบ๊ะจ่างโดยประมาณคือเท่าใด

- ก. 30 นาที
- ข. 1 ชั่วโมง
- ค. 2 ชั่วโมง
- ง. 3-4 ชั่วโมง

8. ข้อใดไม่ใช่สิ่งที่นิยมใส่ในบ๊ะจ่าง

- ก. หมูสามชั้น
- ข. เห็ดหอม
- ค. ถั่วลิสง
- ง. ปลาร้า

9. ข้อใดเป็นข้อควรระวังในการทำบ๊ะจ่าง

- ก. ใช้ไฟแรงตลอดเวลา
- ข. มัดเชือกหลวม
- ค. ระวังความร้อนจากน้ำเดือด
- ง. ไม่ต้องล้างใบไผ่

10. การทำบ๊ะจ่างสามารถนำไปต่อยอดในด้านใดได้

- ก. ของตกแต่งบ้าน
- ข. อาหารสัตว์
- ค. อาชีพเสริม
- ง. เชื้อเพลิง

เฉลยแบบทดสอบ หลักสูตรการทำบ๊ะจ่าง (5 ชั่วโมง)

1. ข จิ้น
2. ข ข้าวเหนียว
3. ค ใบไผ่
4. ข แช่น้ำแล้วสะเด็ดน้ำ
5. ค เพื่อป้องกันไส้หลุดขณะต้ม
6. ค ซีอิ้วดำ
7. ง 3-4 ชั่วโมง
8. ง ปลาร้า
9. ค ระวังความร้อนจากน้ำเดือด
10. ค อาชีพเสริม

ใบความรู้เรื่อง การทำขนมบ๊ะจ่าง

เรื่องที่ 1 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการทำบ๊ะจ่าง

1. ความหมายของบ๊ะจ่าง

บ๊ะจ่าง เป็นอาหารพื้นบ้านของชาวจีนที่มีมาแต่โบราณ นิยมทำและรับประทานในช่วงเทศกาลไหว้บ๊ะจ่าง มีลักษณะเป็นข้าวเหนียวห่อไส้ต่าง ๆ ห่อด้วยใบไผ่แล้วมัดด้วยเชือก ก่อนนำไปต้มจนสุก มีกลิ่นหอมจากใบไผ่ และรสชาติกลมกล่อม

2. ความเป็นมาและความสำคัญ

บ๊ะจ่างเป็นอาหารที่สะท้อนถึงวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของชาวจีน ต่อมาได้แพร่หลายสู่สังคมไทย และได้รับความนิยมนำมาทำขนมต่าง ๆ การทำบ๊ะจ่างจึงถือเป็นการสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น และสามารถนำไปต่อยอดเป็นอาชีพเสริมได้

3. ลักษณะทั่วไปของบ๊ะจ่าง

- มีรูปทรงสามเหลี่ยมหรือทรงพีระมิด
- ห่อด้วยใบไผ่ มัดด้วยเชือก
- ภายในประกอบด้วยข้าวเหนียวและไส้ต่าง ๆ เช่น หมู เห็ดหอม ถัวลิสง

4. วัตถุดิบหลักในการทำบ๊ะจ่าง

1. ข้าวเหนียว
2. ใบไผ่
3. ไก่
4. เห็ดหอม
5. ถัวลิสง
6. เครื่องปรุงรส เช่น ซีอิ๊ว พริกไทย

5. อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำบ๊ะจ่าง

- หม้อสำหรับต้ม
- เชือกสำหรับมัด
- ภาชนะสำหรับแช่และเตรียมวัตถุดิบ

6. ประโยชน์ของการเรียนรู้การทำบ๊ะจ่าง

- ได้เรียนรู้ภูมิปัญญาและวัฒนธรรมอาหาร
- สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน
- สามารถพัฒนาเป็นอาชีพหรือรายได้เสริม

เรื่องที่ 2 ขั้นตอนและวิธีการทำบ๊ะจ่าง

1. การเตรียมวัตถุดิบ

- แช่ข้าวเหนียวในน้ำประมาณ 3-4 ชั่วโมง แล้วสะเด็ดน้ำ
- หมักไก่ด้วยซีอิ๊วและพริกไทย
- แช่เห็ดหอมให้นิ่มและหั่นเป็นชิ้น
- ต้มถั่วลิสงให้สุก
- ล้างและแช่ใบไผ่ให้นิ่ม

2. ขั้นตอนการห่อบ๊ะจ่าง

1. พับใบไผ่เป็นรูปกรวย
2. ใส่ข้าวเหนียวลงไปเล็กน้อย
3. ใส่ไส้หมู เห็ดหอม ถั่วลิสง และเครื่องปรุง
4. ใส่ข้าวเหนียวปิดด้านบน
5. พับใบไผ่ให้มิดแล้วมัดด้วยเชือกให้แน่น

3. ขั้นตอนการต้ม

- นำบ๊ะจ่างลงต้มในน้ำเดือด
- ใช้เวลาประมาณ 3-4 ชั่วโมง
- เติมน้ำให้ท่วมบ๊ะจ่างตลอดเวลา



เรื่องที่ 3 เทคนิคการทำบ๊ะจ่างให้อร่อย

1. เลือกใช้ข้าวเหนียวใหม่ จะทำให้เนื้อข้าวนุ่ม
2. หมักหมูให้เข้าเครื่องก่อนห่อ
3. ใช้ใบไผ่สะอาด จะช่วยเพิ่มกลิ่นหอม
4. มัดเชือกให้แน่นพอดี ไม่แน่นหรือหลวมเกินไป
5. ควบคุมเวลาในการต้มให้เหมาะสม

เรื่องที่ 4 การดูแลและการบำรุงรักษาในการทำบ๊ะจ่าง

1. การดูแลอุปกรณ์

- ล้างหม้อ ใบไผ่ และอุปกรณ์ให้สะอาดหลังใช้งาน
- ผึ่งให้แห้งก่อนจัดเก็บ

2. การเก็บรักษาบ๊ะจ่าง

- หากยังไม่รับประทาน ควรเก็บไว้ในตู้เย็น
- เมื่อต้องการรับประทานให้นำมาอุ่นหรือนึ่งซ้ำ

3. สุขอนามัยและความปลอดภัย

- ล้างมือก่อนและหลังการทำอาหาร ***ระวังความร้อนจากน้ำเดือดและไอน้ำ



แบบประเมินผลการฝึกอบรม

โครงการ/หลักสูตร.....จำนวน.....ชั่วโมง
 ระหว่างวันที่.....เดือน.....พ.ศ..... สถานที่จัด ณ.....
 ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

ลำดับที่	เลขประจำตัวประชาชน	ชื่อ - สกุล	1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20)	2. ทักษะการปฏิบัติ (40)	3. คุณภาพของผลงาน/การปฏิบัติ (40)	4. ผลการประเมินรวม(100)	ระดับการประเมิน (ผ่าน/ไม่ผ่าน)

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตร อาจดำเนินการได้ ดังนี้

1. การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
2. ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 และเข้าร่วมการฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของจำนวนชั่วโมงฝึกอบรม จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ.....วิทยากร
 (.....)

ลงชื่อ.....ผู้รับผิดชอบ
 (.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ
 (.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ/เขต.....

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถ

ปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

คำอธิบายแบบประเมินผลการฝึกอบรม

กรอบการประเมิน	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1. ความรู้ความเข้าใจ ในเนื้อหาสาระ (20 คะแนน)	- ทดสอบความรู้ความเข้าใจ - สอบถามความรู้ความเข้าใจ	- คะแนนเต็ม 20 คะแนน - ต้องได้ 12 คะแนนขึ้นไปจึงจะถือว่าผ่าน
2. ทักษะการปฏิบัติ (40 คะแนน)	- สังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม - ประเมินโดยให้สาธิต/แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ - กรณีไม่มีการปฏิบัติจัดทำผลงานให้ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	- ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอน - คล่องแคล่ว รวดเร็ว ไม่มีข้อผิดพลาด/ปัญหา หากมีปัญหาสารสามารถแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว - ต้องได้ 24 คะแนนขึ้นไปจึงจะถือว่าผ่าน
3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40 คะแนน)	- สังเกต/ตรวจสอบผลงาน/ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	- ความถูกต้อง/ความสมบูรณ์ - ความแข็งแรงคงทน/ความสวยงามประณีต - ความประหยัด - ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายสภาพพื้นที่ ฯลฯ - **ทั้งนี้ เกณฑ์การพิจารณาขึ้นอยู่กับลักษณะหรือธรรมชาติของวิชา/หลักสูตรนั้น - ต้องได้ 24 คะแนนขึ้นไปจึงจะถือว่าผ่าน
รวมคะแนน (100 คะแนน)		

แบบประเมินความพึงพอใจ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพะเยา

(/) ฝึกอบรมด้านอาชีพ () พัฒนาทักษะชีวิต () พัฒนาสังคมและชุมชน () เศรษฐกิจพอเพียง

โครงการ/หลักสูตร..... จำนวน..... ชั่วโมง

สถานที่จัด ณ หมู่ที่..... อำเภอ..... จังหวัด.....

XXXXXXXXXX

คำชี้แจงสำหรับแบบประเมิน

แบบประเมินชุดนี้ มี 4 ส่วน ขอให้ผู้เรียนเลือกตอบและกรอกข้อมูลให้ครบถ้วน

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบประเมิน

คำชี้แจง โปรดกาเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ ที่ตรงกับข้อเท็จจริงเกี่ยวกับผู้ตอบ1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง

2. อายุ

☐ 0 - 6 ปี ☐ 6 - 15 ปี ☐ 15 - 18 ปี☐ 18 - 39 ปี ☐ 40 - 59 ปี ☐ 60 ปี ขึ้นไป3. สถานะ ☐ นักเรียน/นักศึกษา ☐ ผู้ประกอบอาชีพ ☐ อื่น ๆ

.....

4. วุฒิการศึกษา ☐ ไม่จบประถมศึกษา ☐ ประถมศึกษา ☐ มัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า☐ มัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า ☐ อนุปริญญา☐ ปริญญาตรี ☐ สูงกว่าปริญญาตรี5. อาชีพ ☐ รับราชการ ☐ พนักงานรัฐวิสาหกิจ ☐ ค้าขาย☐ เกษตรกรรม ☐ รับจ้าง ☐ อื่น ๆ

(ระบุ).....

6. กลุ่มเป้าหมาย

☐ ผู้นำท้องถิ่น ☐ อบต. ☐ ผู้ต้องขัง ☐ ทหารกองประจำการ☐ แรงงานไทย ☐ แรงงานต่างด้าว ☐ เกษตร ☐ อสม.☐ อื่นๆ (ระบุ).....

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับการประเมินของผู้เข้าร่วมกิจกรรมการเรียนรู้

คำชี้แจง โปรดกาเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับการประเมิน โดยพิจารณาข้อความแต่ละข้อที่ตรงกับตามความจริง เพื่อนำไปพัฒนาการจัดกิจกรรมต่อไปมีค่าคะแนนดังนี้

5 คะแนน หมายถึง ระดับดีมาก , 4 คะแนน หมายถึง ระดับดี
3 คะแนน หมายถึง ระดับปานกลาง , 2 คะแนน ระดับกำลังพัฒนา 1 คะแนน หมายถึง ระดับปรับปรุง

ข้อ	รายการประเมินความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ					หมายเหตุ
		ดีมาก	ดี	ปานกลาง	กำลังพัฒนา	ปรับปรุง	
ตอนที่ 1 ความพึงพอใจด้านเนื้อหา							
1	เนื้อหาตรงตามความต้องการ						
2	เนื้อหาเพียงพอต่อความต้องการ						
3	เนื้อหาปัจจุบันทันสมัย						
4	เนื้อหา มีประโยชน์ต่อการนำไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิต						
ตอนที่ 2 ความพึงพอใจด้านกระบวนการจัดกิจกรรมการอบรม							
5	การเตรียมความพร้อมก่อนอบรม						
6	การออกแบบกิจกรรมเหมาะสมกับวัตถุประสงค์						
7	การจัดกิจกรรมเหมาะสมกับเวลา						
8	การจัดกิจกรรมเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย						
9	วิธีการวัดผล/ประเมินผลเหมาะสมกับวัตถุประสงค์						
ตอนที่ 3 ความพึงพอใจต่อวิทยากร							
10	วิทยากรสามารถถ่ายทอดความรู้ ประสบการณ์ได้อย่างเหมาะสม						
11	วิทยากรมีการใช้สื่ออย่างเหมาะสม						
12	วิทยากรเปิดโอกาสให้มีส่วนร่วมและซักถาม						
ตอนที่ 4 ความพึงพอใจด้านการอำนวยความสะดวก							
13	สถานที่ วัสดุ อุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวก						
14	การสื่อสาร การสร้างบรรยากาศเพื่อให้เกิดการเรียนรู้						
15	การบริการ การช่วยเหลือและการแก้ปัญหา						
16	อาหาร/อาหารว่างและเครื่องดื่ม						

ส่วนที่ 3 ด้านการนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์

ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับจากการเข้าร่วมกิจกรรมไปใช้ประโยชน์ หรือไม่ อย่างไร

() ไม่ได้ใช้ประโยชน์ () ได้นำไปใช้ประโยชน์ (กรณีนำไปใช้ให้ดำเนินการต่อ) ในเรื่อง

() ประกอบอาชีพ มีรายได้หลัก () ประกอบอาชีพ มีรายได้เสริม มีรายได้เพิ่มมากขึ้น

() พัฒนาอาชีพ () ต่อยอดอาชีพ () ขยายอาชีพ (จากอาชีพเดิมที่ดำเนินอยู่ให้ดีขึ้น)

() ใช้ในการดำเนินชีวิต ช่วยเหลือครอบครัวให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

() ถ่ายทอดขยายผลให้แก่บุคคลอื่น หรือ ช่วยเหลือพัฒนาชุมชน ท้องถิ่น

() ช่วยเหลือ พัฒนาชุมชน ท้องถิ่น

() การพัฒนาตนเอง พัฒนาความรู้ ทักษะ หรือ ความเชี่ยวชาญให้กับตนเอง

() อื่น ๆ ระบุ.....

ส่วนที่ 4 ปัญหา อุปสรรคและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับกิจกรรมการฝึกอบรม (เพื่อการปรับปรุงและพัฒนาการจัดกิจกรรมต่อไป

.....

.....

.....

ขอขอบคุณ

แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรม

ศก.ระดับตำบล/แขวง ศก.ระดับอำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
 หลักสูตร.....รูปแบบ.....จำนวน.....
 ชั่วโมง
 ระหว่างวันที่.....ชื่อวิทยากร.....

คำชี้แจง

1. แบบติดตามผลผู้ผ่านการฝึกอบรม มีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมข้อมูลผู้ผ่านการฝึกอบรม ในการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ หลังจากจบหลักสูตรแล้ว
2. ประเด็นการนำไปใช้ประโยชน์จะขึ้นอยู่กับลักษณะหลักสูตรที่จัด

ที่	ชื่อ - นามสกุล ผู้ผ่านการ ฝึกอบรม	การนำไปใช้ประโยชน์									
		สร้าง อาชีพ	เพิ่ม รายได้	ลด รายจ่าย	แก้ปัญหา ในการ ดำรงชีวิต	มี ทักษะ	สร้าง มูลค่าเพิ่ม	ต่อยอด ภูมิ ปัญญา ท้องถิ่น	พัฒนาสู่ วิสาหกิจ ชุมชน	ต้องการ ได้รับการ พัฒนา ความรู้	ใช้เวลา ว่างให้เกิด ประโยชน์

ลงชื่อ.....ผู้รายงาน

ตำแหน่ง.....

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

