

หลักสูตร การทำขนมหนุมานคลุกฝุ่น

จำนวน 3 ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

1.ความเป็นมา

“ขนมพื้นบ้าน” หนึ่งในเมนูขนมโบราณที่อยู่คู่กับวิถีชีวิตชาวใต้มาอย่างยาวนาน และมักจะสร้างรอยยิ้มให้กับผู้ที่ได้ยินชื่อเสมอ นั่นคือ “ขนมโค” หรือที่ในอดีตมักเรียกขานกันด้วยชื่อสุดสร้างสรรค์ในเชิงวรรณคดีว่า “ขนมหนุมานคลุกฝุ่น” ชื่อเรียกของขนมชนิดนี้สะท้อนให้เห็นถึงอารมณ์ขันและวิถีชีวิตของคนใต้ในอดีตอย่างชัดเจน โดยสามารถแยกที่มาของชื่อออกได้เป็น 2 นัยหลักๆ คือ

ขนมโค: สายสัมพันธ์แห่งวิถีเกษตรกรรมในอดีต วิถีชีวิตของชาวภาคใต้ผูกพันกับการทำนาและการเลี้ยงวัว (โค) เป็นอย่างมาก เมื่อชาวบ้านคิดค้นขนมที่มีลักษณะเป็นก้อนกลมๆ สีขาว ผิวมะพร้าวชุดซุซุระเล็กน้อยมองไปมองมามีลักษณะคล้ายกับ “ลูกตาของวัว” แป้งสีขาวรอบนอกเปรียบเสมือนตาขาว ส่วนน้ำตาลแว่นสีน้ำตาลเข้มด้านในเปรียบเหมือนตาดำ ชาวบ้านจึงเรียกขนมนี้อย่างตรงไปตรงมาว่า “ขนมโค”

หนุมานคลุกฝุ่น: อุปมาอุปไมยจากวรรณคดีส่วนชื่อ “หนุมานคลุกฝุ่น” นั้น ถือเป็นชื่อเรียกเชิงวรรณศิลป์อันชาญฉลาด โดยเปรียบเทียบลักษณะตอนทำขนมที่เมื่อนำแป้งข้าวเหนียวไปต้มจนสุก แป้งจะมีความเหนียวเหนอะหนะ จึงต้องนำไป “คลุก” กับมะพร้าวชุดสีขาว เพื่อไม่ให้ก้อนขนมติดกันลักษณะของก้อนแป้งสีขาวที่กลิ้งเกลือกอยู่ในถาดมะพร้าวชุดขาวนั้น ชวนให้นึกถึง “หนุมาน” พญาวานรที่มีกายสีขาวเผือก ในยามที่ลงไปนอนกลิ้งคลุกเคล้ากับฝุ่นผงในสนามรบ จึงกลายเป็นที่มาของชื่อ “หนุมานคลุกฝุ่น” ที่ทั้งเห็นภาพและน่าจดจำ นอกจากนี้จะเป็นของกินเล่นในครัวเรือนแล้ว ขนมโคยังถือเป็น ขนมมงคล ที่ขาดไม่ได้ในพิธีกรรมสำคัญของชาวใต้ เช่น การตั้งศาลพระภูมิ การไหว้เจ้าที่เจ้าทาง งานบวช หรืองานแต่งงาน เพราะเชื่อว่าเป็นขนมหวานที่เทวดาโปรดปรานเนื่องจากทำจากวัตถุดิบบริสุทธิ์ในท้องถิ่น

2.หลักการของหลักสูตร

เน้นคุณภาพของผลงาน มีความสะอาด อร่อย

1. เน้นการเรียนรู้โดยการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ
2. เป็นหลักสูตรเพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้มีอาชีพและสร้างรายได้จากการประกอบอาชีพ
3. เป็นหลักสูตรที่ยึดหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงมาประยุกต์ใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพที่วัดได้จริง
4. เป็นหลักสูตรนำไปประกอบเป็นอาชีพเสริมและใช้ในชีวิตประจำวันได้

3.จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเรื่องการทำขนมหนุมานคลุกฝุ่น
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและสามารถทำขนมหนุมานคลุกฝุ่น
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติต่อการประกอบอาชีพการทำขนมหนุมานคลุกฝุ่น
4. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพได้จริงเกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืน

4.กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนทั่วไป

5.ระยะเวลา จำนวน 3 ชั่วโมง

หลักสูตรการทำขนมหนุमानคลุกฝุ่น(ขนมโค)

ภาคทฤษฎี 30 นาที

ภาคปฏิบัติ 2 ชั่วโมง 30 นาที

6.โครงสร้างหลักสูตร

1. ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำ ขนมหนุमानคลุกฝุ่น(ขนมโค)
2. ทักษะในการทำขนมหนุमानคลุกฝุ่น(ขนมโค)
3. การบริหารจัดการอาชีพการการทำขนมหนุमानคลุกฝุ่น(ขนมโค)

6. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
1	ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำ ขนมหนุमानคลุก ฝุ่น	เพื่อให้ผู้เรียนบอก ชนิดของวัสดุและ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ ขนมหนุमानคลุกฝุ่น ได้	ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับ - การทำขนมหนุ มานคลุกฝุ่น - การเตรียมวัสดุ และ อุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ	วิทยากรพูดคุยซักถาม และนำตัวอย่างชิ้นงาน ขนมหนุमानคลุกฝุ่น 1.ผู้เรียนทำแบบทดสอบ ก่อนเรียน 2.วิทยากรบรรยายเรื่อง -การเตรียมวัสดุและ อุปกรณ์ -การคัดเลือกวัสดุ	ทฤษฎี	ปฏิบัติ
					10 นาที	
2	การทำขนมหนุ มานคลุกฝุ่น	การทำขนมหนุมาน คลุกฝุ่น - ส่วนผสมของขนม หนุมานคลุกฝุ่น - ขั้นตอนการทำขนม หนุมานคลุกฝุ่น	การทำขนมหนุมาน คลุกฝุ่น - ส่วนผสมของของ ขนมหนุมานคลุก ฝุ่น - ขั้นตอนการทำ ขนมหนุมานคลุก ฝุ่น	1.วิทยากรสาธิตและให้ ผู้เรียนปฏิบัติการทำแกง ขนมหนุมานคลุกฝุ่น -ส่วนผสมของขนมหนุ มานคลุกฝุ่น(ขนมโค) -ขั้นตอนการทำขนมหนุ มานคลุกฝุ่น(ขนมโค)		2 ชั่วโมง 30 นาที
		- บรรจุภัณฑ์ที่ เหมาะสมในการบรรจุ น้ำพริกปลากรอบหุ้ง	- ได้ขนมหนุมานคลุก ฝุ่น(ขนมโค)และ บรรจุ ภัณฑ์ที่			

		แห่ง	เหมาะสม			
3	การบริหารจัดการอาชีพ	1.เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติต่อการประกอบอาชีพการทำขนม หนุมานคลุกฝุ่น (ขนมโค) 2.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพได้จริง เกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืน	การบริหารจัดการอาชีพ 1.การกำหนดราคาขาย 2.การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า 3.การทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ	1.วิทยากรบรรยายเรื่อง -การคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย -การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า -การทำบัญชีจากการประกอบอาชีพ 2.ให้ ผู้ เรี ย น ฝึ ก ปฏิบัติการ คำนวณ ต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชี จากการประกอบอาชีพ 3.ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน 4.วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันสรุปองค์ความรู้ และทำแบบประเมินความพึงพอใจ	30 นาที	
รวม					30 นาที	2 ชั่วโมง 30 นาที

7. สื่อการเรียนรู้

1. แบบทดสอบก่อนเรียนและหลังเรียน
2. ใบความรู้
3. ตัวอย่างชิ้นงาน
4. วัสดุจริงที่ใช้ในการฝึกอบรม ได้แก่ แป้งข้าวเหนียว (ผสมน้ำใบเตย, น้ำอัญชัน หรือแป้งฟักทอง เพื่อเพิ่มสีสันธรรมชาติ) น้ำตาลแว่น มะพร้าวทึนทึกชุดเส้น เป็นต้น
5. แบบประเมินผลระหว่างเรียน
6. แบบประเมินความพึงพอใจ
7. แบบติดตาม

8. การวัดผลประเมินผลการเรียนรู้

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 การมีจิตอาสาฯ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ขึ้นไป
6. ผู้เรียนมีผลการประเมินรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ขึ้นไป

10. หลักฐานการจบ/ผ่านหลักสูตร

1. รวบรวมหลักฐานการประเมิน
2. จัดทำแบบรายงานผล
3. ออกหลักฐานการจบหลักสูตร “ใบรับรองการผ่านการฝึกอบรม”
4. นำผลการอบรมเข้าสู่ระบบการสะสมธนาคารหน่วยกิต

11. การเทียบโอน (ถ้ามี)

รายละเอียดการจัดกระบวนการเรียนรู้ (ที่สอดคล้องกับข้อ 6) แบบตอนขอจัด และเบิกเงิน

รายละเอียดการจัดกระบวนการเรียนรู้ หลักสูตรการทำขนมหนุमानคลุกฝุ่น จำนวน 3 ชั่วโมง

จุดมุ่งหมาย (จุดประสงค์ หรือ วัตถุประสงค์)

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพ มีรายได้หลัก หรือ รายได้เสริม หรือ รายได้เพิ่มขึ้น / พัฒนาอาชีพ ต่อยอดอาชีพเดิม หรือ ขยายอาชีพเดิม และใช้ประโยชน์ในการดำเนินชีวิต มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผลการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมหนุमानคลุกฝุ่น(ขนมโค)	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ - การทำขนมหนุमानคลุกฝุ่น - การเตรียมวัสดุและ อุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ	1. ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 2. วิทยากรบรรยายเรื่อง - การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ - การคัดเลือกวัสดุ 3. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกัน สรุปองค์ความรู้	1. ใบความรู้ 2. วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น 3. แบบทดสอบก่อนเรียน	1 .การสังเกตพฤติกรรม การเรียนรู้ /การรับรู้/การมีส่วนร่วม 2. แบบทดสอบก่อนเรียน	ทฤษฎี	ปฏิบัติ
					30 นาที	
การทำขนมหนุमानคลุกฝุ่น (ขนมโค)	การทำขนมหนุमानคลุกฝุ่น - ส่วนผสมของขนมหนุमानคลุกฝุ่น(ขนมโค) - ขั้นตอนการทำขนมหนุमानคลุกฝุ่น - บรรจุ ถิ่นที่เหมาะสม	1. วิทยากรบรรยายเรื่อง การทำขนมหนุमानคลุกฝุ่น - ส่วนผสมของขนมหนุमानคลุกฝุ่น วัตถุดิบ การทำขนมหนุमानคลุกฝุ่น 1.แบ่งข้าวเหนียว 2.น้ำตาลแว่น 3.มะพร้าวทึนทึกขูดเส้น 4.น้ำใบเตย 5.น้ำอัญชัน - ขั้นตอนการทำขนมหนุमानคลุกฝุ่น	1. ใบความรู้ 2. วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น	1 .การสังเกตพฤติกรรม การเรียนรู้ /การรับรู้/การมีส่วนร่วม 2. การสังเกตจากการปฏิบัติจริงในขนมหนุमानคลุกฝุ่น 3. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ		5 ชั่วโมง

		- บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม 2. วิทยาการและผู้เรียนร่วมกัน สร้างองค์ความรู้				
การบริหารจัดการ	- การบริหารจัดการ - การกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - การทำบัญชีจากการ ประกอบอาชีพ	1. วิทยาการบรรยายเรื่อง - การคำนวณต้นทุน และกำหนดราคาขาย - การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า - การทำบัญชีจากการ ประกอบอาชีพ 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ คำนวณต้นทุน การกำหนด ราคาขาย และการทำบัญชี จากการประกอบอาชีพ 3. ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน 4. วิทยาการและผู้เรียนร่วมกัน สร้างองค์ความรู้	1. ใบความรู้ 2. วิทยาการ / ภูมิปัญญาท้องถิ่น 3. แบบทดสอบหลังเรียน	1 .การสังเกตพฤติกรรม การเรียนรู้ / การรับรู้/การมีส่วนร่วม 2. แบบทดสอบหลังเรียน	30 นาที	
รวม					30 นาที	2 ชั่วโมง 30 นาที

แบบทดสอบก่อน- หลัง การฝึกอบรม
หลักสูตร การทำขนมหนุมานคลุกฝุ่น

คำชี้แจง: เลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

1. ขนมหนุมานคลุกฝุ่น หรือขนมโค มีส่วนประกอบหลักคือข้อใด

- ก. แป้งสาลี
- ข. แป้งข้าวเหนียว
- ค. แป้งมันสำปะหลัง
- ง. แป้งข้าวโพด

2. วัตถุดิบที่ใช้ทำให้ขนมโคโดยทั่วไปคือข้อใด

- ก. ถั่วแดง
- ข. มะพร้าวผสม น้ำตาล
- ค. งาดำ
- ง. เผือก

3. ขั้นตอนแรกในการทำขนมโคคืออะไร

- ก. ต้มขนม
- ข. ผสมแป้ง
- ค. คลุกมะพร้าว
- ง. ปั่นไส้

4. การนวดแป้งมีจุดประสงค์เพื่ออะไร

- ก. ให้แป้งมีสีสวย
- ข. ให้แป้งนุ่มและปั้นง่าย
- ค. ให้ขนมหวานมากขึ้น
- ง. ให้แป้งแข็งตัวเร็ว

5. วิธีสังเกตว่าขนมโคสุกแล้วคือข้อใด

- ก. ขนมเปลี่ยนสี
- ข. ขนมลอยขึ้นเหนือน้ำ
- ค. ขนมมีกลิ่นหอม
- ง. ขนมมีขนาดใหญ่ขึ้น

6. หลังจากต้มสุกแล้วควรนำขนมไปทำอะไรต่อ

ก. แช่ตู้เย็นทันที

ข. คลุกน้ำตาล

ค. คลุกมะพร้าวทึนทึก

ง. ตากแดด

7. การใช้มะพร้าวคลุกขนมมีประโยชน์อย่างไร

ก. เพิ่มความกรอบ

ข. ป้องกันขนมติดกัน

ค. ทำให้ขนมแข็ง

ง. ลดความหวาน

8. สุขอนามัยที่สำคัญในการทำขนมคือข้อใด

ก. ใช้วัตถุดิบเก่า

ข. ล้างมือก่อนทำอาหาร

ค. วางอาหารไว้กลางแจ้ง

ง. ใช้อุปกรณ์ร่วมกันโดยไม่ล้าง

9. ข้อใดเป็นประโยชน์ของการฝึกอาชีพทำขนม

ก. ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

ข. สร้างรายได้เสริม

ค. พัฒนาทักษะอาชีพ

ง. ถูกทุกข้อ

10. หากต้องการให้ขนมมีสีธรรมชาติ ควรใช้สิ่งใด

ก. สีเคมี

ข. น้ำหวาน

ค. พืชหรือวัตถุดิบธรรมชาติ

ง. ผงชูรส

เฉลยแบบทดสอบ

1. ข
2. ข
3. ข
4. ข
5. ข
6. ค
7. ข
8. ข
9. ง
10. ค

ใบความรู้ที่ 1 การทำขนมหนุมานคลุกฝุ่น

1.ความเป็นมา

“ขนมพื้นบ้าน” ของที่นี่ก็มีเอกลักษณ์ที่น่าสนใจไม่แพ้กัน หนึ่งในเมนูขนมโบราณที่อยู่คู่กับวิถีชีวิตชาวใต้มาอย่างยาวนาน และมักจะสร้างรอยยิ้มให้กับผู้ที่ได้ยื่นซื้อเสมอ นั่นคือ “ขนมโค” หรือที่ในอดีตมักเรียกขานกันด้วยชื่อสุดสร้างสรรค์ในเชิงวรรณคดีว่า “ขนมหนุมานคลุกฝุ่น” ชื่อเรียกของขนมชนิดนี้สะท้อนให้เห็นถึงอารมณ์ขันและวิถีชีวิตของคนใต้ในอดีตอย่างชัดเจน โดยสามารถแยกที่มาของชื่อออกได้เป็น 2 นัยหลักๆ คือ

1. ขนมโค: สายสัมพันธ์แห่งวิถีเกษตรกรรมในอดีต วิถีชีวิตของชาวภาคใต้ผูกพันกับการทำนาและการเลี้ยงวัว (โค) เป็นอย่างมาก เมื่อชาวบ้านคิดค้นขนมที่มีลักษณะเป็นก้อนกลมๆ สีขาว ผิวมะพร้าวชุตซุขระเล็กน้อย มองไปมอมามิลักษณะคล้ายกับ “ลูกตาของวัว” แป้งสีขาวรอบนอกเปรียบเสมือนตาขาว ส่วนน้ำตาลแว่นสีน้ำตาลเข้มด้านในเปรียบเหมือนตาดำ ชาวบ้านจึงเรียกขนมนี้โดยตรงไปตรงมาว่า “ขนมโค”

2. หนุมานคลุกฝุ่น: อุปมาอุปไมยจากวรรณคดีส่วนชื่อ “หนุมานคลุกฝุ่น” นั้น ถือเป็นชื่อเรียกเชิงวรรณศิลป์อันชาญฉลาด โดยเปรียบเทียบลักษณะตอนทำขนมที่เมื่อนำแป้งข้าวเหนียวไปต้มจนสุก แป้งจะมีความเหนียวเหนอะหนะ จึงต้องนำไป “คลุก” กับมะพร้าวชุตสีขาว เพื่อไม่ให้ก้อนขนมติดกันลักษณะของก้อนแป้งสีขาวที่กลิ้งเกลือกอยู่ในถาดมะพร้าวชุตขาวนั้น ชวนให้นึกถึง “หนุมาน” พญาวานรที่มีกายสีขาวเผือก ในยามที่ลงไปในอนกิ้งคลุกเคล้ากับฝุ่นผงในสนามรบ จึงกลายเป็นที่มาของชื่อ “หนุมานคลุกฝุ่น” ที่ทั้งเห็นภาพและน่าจดจำ นอกจากนี้จะเป็นของกินเล่นในครัวเรือนแล้ว ขนมโคยังถือเป็น ขนมมงคล ที่ขาดไม่ได้ในพิธีกรรมสำคัญของชาวใต้ เช่น การตั้งศาลพระภูมิ การไหว้เจ้าที่เจ้าทาง งานบวช หรืองานแต่งงาน เพราะเชื่อว่าเป็นขนมหวานที่เทวดาโปรดปรานเนื่องจากทำจากวัตถุดิบบริสุทธิ์ในท้องถิ่น

2.วัสดุ/ส่วนผสม

วัตถุดิบ

1. แป้งข้าวเหนียว (อาจผสมน้ำใบเตย, น้ำอัญชัน หรือแบ่งฟักทอง เพื่อเพิ่มสีสันธรรมชาติ)
2. น้ำตาลแว่น (หั่นเป็นเต๋าเล็กๆ)
3. มะพร้าวทึนทึกชุตเส้น (นำไปนึ่งคลุกเกลือก้อนเล็กน้อยให้มีรสเค็มมัน)

3.อุปกรณ์การทำขนมหนุมานคลุกฝุ่น (ขนมโค)

1. กะละมังหรือชามผสม
ใช้สำหรับผสมและนวดแป้งข้าวเหนียว
2. หม้อสำหรับต้มขนม
ใช้ต้มน้ำและต้มขนมโคให้สุก
3. เตาแก๊สหรือเตาไฟฟ้า
ใช้สำหรับให้ความร้อนในการต้มขนม
4. ทัพพีหรือช้อนคน
ใช้คนแป้งหรือคนขนมระหว่างต้ม

5. ถาดหรือภาชนะพักขนม
ใช้วางขนมหลังต้มสุก
6. กระชอน
ใช้ตักขนมขึ้นจากหม้อและสะเด็ดน้ำ
7. มีดและเขียง
ใช้หั่นมะพร้าวหรือเตรียมวัตถุดิบ
8. ที่ชุดมะพร้าว
ใช้ชุดมะพร้าวสำหรับทำไส้และคลุกขนม
9. ถ้วยตวงและช้อนตวง
ใช้ตวงส่วนผสมให้ได้ปริมาณที่เหมาะสม
10. ภาชนะสำหรับใส่มะพร้าวคลุก
ใช้คลุกขนมไม่ให้ติดกัน
11. ถุงมือหรือผ้ากันเปื้อน
ช่วยรักษาความสะอาดและสุขอนามัยในการทำอาหาร
12. กล่องหรือถุงบรรจุภัณฑ์
ใช้สำหรับบรรจุขนมเพื่อจำหน่ายหรือแจกจ่าย

ใบความรู้ที่ 2 ทักษะการทำขนมหนุมานคลุกฝุ่น

1.ส่วนผสม

1. แป้งข้าวเหนียว (อาจผสมน้ำใบเตย, น้ำอัญชัน หรือแป้งฟักทอง เพื่อเพิ่มสีสันธรรมชาติ)
2. น้ำตาลแว่น (หั่นเป็นเต๋าเล็กๆ)
3. มะพร้าวทึนทึกขูดเส้น (นำไปนึ่งคลุกเกลือก้อนเล็กน้อยให้มีรสเค็มมัน)

2.วิธีทำ/ขั้นตอน

วิธีทำ”ขนมหนุมานคลุกฝุ่น(ขนมโค)”

1. เป็นคลิปโดยตรงนี้นะคะ <https://youtu.be/ZPpRNpc46gg>
2. นำมะพร้าวขูดขาวนึ่ง 10 นาที แล้วนำมาคลุกเกลือก้อนเล็กน้อย



3. หั่นน้ำตาลแว่นเป็นชิ้นเล็กพอประมาณ



4. แป้งข้าวเหนียว 1 ถด.ผสมกับน้ำ 100 มล.ค่อยๆผสมจนแป้งจับตัวเป็นก้อน



5. แบ่งแบ่งแล้วผสมกับน้ำใบเตย น้ำอัญชัน อาหารตามชอบ



6. นำแบ่งห่อกับน้ำตาลแว่นที่หั่นไว้



7. ต้มน้ำให้ร้อนแล้วนำขนมลงต้มใช้ไฟกลางเมื่อขนมสุกก็จะลอยขึ้นมา



8. ตักขนมที่ลอยขึ้นมาคลุกกับมะพร้าวที่นึ่งไว้ แค่นี้ก็เสร็จแล้ว



ใบความรู้ที่ 3 เรื่องการบริหารจัดการอาชีพ

การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย

1. การบริหารจัดการอาชีพ

การบริหารจัดการอาชีพ หมายถึง การวางแผนและจัดการงานอย่างเป็นระบบ ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การผลิต การคำนวณต้นทุน การตั้งราคาขาย และการบันทึกบัญชีรายรับ-รายจ่าย เพื่อให้การประกอบอาชีพมีประสิทธิภาพ สามารถสร้างรายได้ และพัฒนาอาชีพได้อย่างมั่นคงและยั่งยืน

2. การคำนวณต้นทุนการผลิต การคำนวณต้นทุน คือ การคำนวณค่าใช้จ่ายทั้งหมดที่ใช้ในการผลิตสินค้า เพื่อทราบต้นทุนที่แท้จริงและนำไปใช้กำหนดราคาขาย

ตัวอย่าง การคำนวณต้นทุนการทำขนมหนุมานคลุกฝุ่น (ขนมโค) สำหรับแบ่งข้าวเหนียว 1 กิโลกรัม

รายการวัตถุดิบ	ปริมาณ	ราคา (บาท)
แบ่งข้าวเหนียว	1 กิโลกรัม	45 บาท
มะพร้าวทึนทึก	2 ลูก	50 บาท
น้ำตาลแว่น/น้ำตาลมะพร้าว	500 กรัม	35 บาท
เกลือ	1 ช้อนชา	2 บาท
น้ำสะอาด	ตามเหมาะสม	3 บาท
ใบเตย/สีธรรมชาติ	เล็กน้อย	5 บาท
แก๊ส/เชื้อเพลิง	-	20 บาท
บรรจุภัณฑ์	20 กล่อง	40 บาท

รวมต้นทุนทั้งหมด

$$45 + 50 + 35 + 2 + 3 + 5 + 20 + 40 = 200 \text{ บาท}$$

การคำนวณต้นทุนต่อกล่อง

- ขนมที่ทำได้ประมาณ = 20 กล่อง
- ต้นทุนรวม = 200 บาท

สูตรคำนวณ

ต้นทุนต่อกล่อง = ต้นทุนรวม ÷ จำนวนกล่อง

$$= 200 \div 20$$

$$= 10 \text{ บาทต่อกล่อง}$$

ตัวอย่างการตั้งราคาขาย

ราคาขายต่อกล่อง กำไรต่อกล่อง กำไรรวม 20 กล่อง

15 บาท	5 บาท	100 บาท
20 บาท	10 บาท	200 บาท
25 บาท	15 บาท	300 บาท

3. การทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายจากการประกอบอาชีพ

บัญชีรายรับ-รายจ่าย คือ การบันทึกข้อมูลเงินที่ได้รับและเงินที่จ่ายไปจากการประกอบอาชีพ เพื่อใช้ตรวจสอบกำไร-ขาดทุน และวางแผนการพัฒนาอาชีพ

ประโยชน์ของการทำบัญชี

- ทราบรายรับ รายจ่าย และกำไรที่แท้จริง
- ช่วยควบคุมค่าใช้จ่าย
- ใช้เป็นข้อมูลในการวางแผนพัฒนาอาชีพ

ตัวอย่างการทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย

การทำขนมหมวนคลุกฝุ่น (ขนมโค) จากแป้งข้าวเหนียว 1 กิโลกรัม

1. รายจ่ายในการผลิต

ลำดับ	รายการ	จำนวนเงิน (บาท)
1	แป้งข้าวเหนียว	45 บาท
2	มะพร้าวทึนทึก	50 บาท
3	น้ำตาลมะพร้าว/น้ำตาลแว่น	35 บาท
4	เกลือ	2 บาท
5	ค่าน้ำและค่าไฟ/แก๊ส	23 บาท
6	ใบเตยหรือสีธรรมชาติ	5 บาท
7	ค่าบรรจุภัณฑ์	40 บาท

รวมรายจ่าย = 200 บาท

2. รายรับจากการขาย

- ผลิตได้จำนวน = 20 กล่อง
- ราคาขายกล่องละ = 20 บาท

คำนวณรายรับ

$$20 \times 20 = 400 \text{ บาท}$$

$$\text{รวมรายรับ} = 400 \text{ บาท}$$

3. สรุปผลกำไร

สูตรคำนวณ

$$\text{กำไร} = \text{รายรับ} - \text{รายจ่าย}$$

$$= 400 - 200$$

$$= 200 \text{ บาท}$$

สรุปบัญชีรายรับ-รายจ่าย

รายการ จำนวนเงิน (บาท)

รายรับ 400 บาท

รายจ่าย 200 บาท

กำไรสุทธิ 200 บาท

ประโยชน์ของการทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย

1. ช่วยทราบต้นทุนที่แท้จริง
2. ช่วยวางแผนการใช้เงิน
3. ช่วยกำหนดราคาขายให้เหมาะสม
4. ช่วยทราบกำไร-ขาดทุน
5. ใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนาอาชีพและเพิ่มรายได้

สรุป

การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย และการทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย เป็นพื้นฐานสำคัญของการบริหารจัดการอาชีพ ช่วยให้การประกอบอาชีพมีความเป็นระบบ ลดความเสี่ยงในการขาดทุน และสามารถพัฒนาอาชีพได้อย่างมั่นคงและยั่งยืน

แบบประเมินผลการฝึกอบรม

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

ลำดับ ที่	เลข ประจำตัว ประชาชน	ชื่อ - สกุล	1. ความรู้ ความเข้าใจ ในเนื้อหา สาระ (20)	2. ทักษะ การ ปฏิบัติ (40)	3. คุณภาพ ของผลงาน/ การปฏิบัติ (40)	4. ผลการ ประเมิน รวม(100)	ระดับ การประเมิน (ผ่าน/ไม่ ผ่าน)

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตร อาจดำเนินการได้ ดังนี้

1. การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
2. ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 และเข้าร่วมการฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของจำนวนชั่วโมงฝึกอบรม จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ.....วิทยาการ
 (.....)

ลงชื่อ.....ผู้รับผิดชอบ
 (.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ
 (.....)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ/เขต.....

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

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 หากมีปัญหามาสามารถแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว - ต้องได้ 24 คะแนนขึ้นไปจึงจะถือว่าผ่าน
3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40 คะแนน)	- สังเกต/ตรวจสอบผลงาน/ผลการปฏิบัติ ว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	- ความถูกต้อง/ความสมบูรณ์ - ความแข็งแรงคงทน/ความสวยงามประณีต - ความประหยัด - ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายสภาพพื้นที่ ฯลฯ - **ทั้งนี้ เกณฑ์การพิจารณาขึ้นอยู่กับลักษณะหรือ - ธรรมชาติของวิชา/หลักสูตรนั้น - ต้องได้ 24 คะแนนขึ้นไปจึงจะถือว่าผ่าน
รวมคะแนน (100 คะแนน)		

แบบประเมินความพึงพอใจ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปะเหลียน

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

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

สถานที่จัด ณบ้านเลขที่.....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 ๆ4. 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 โดยพิจารณาข้อคำถามแต่ละข้อที่ตรงกับตามความจริง 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

ศกร.ระดับตำบล/แขวง ศกร.ระดับอำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

หลักสูตร.....รูปแบบ.....จำนวน.....ชั่วโมง

ระหว่างวันที่.....ชื่อวิทยากร.....

คำชี้แจง

1. แบบติดตามผลผู้ผ่านการฝึกอบรม มีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมข้อมูลผู้ผ่านการฝึกอบรม ในการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ หลังจากจบหลักสูตรแล้ว
2. ประเด็นการนำไปใช้ประโยชน์จะขึ้นอยู่กับลักษณะหลักสูตรที่จัด

ที่	ชื่อ - นามสกุล ผู้ผ่านการฝึกอบรม	การนำไปใช้ประโยชน์									
		สร้างอาชีพ	เพิ่มรายได้	ลดรายจ่าย	แก้ปัญหาในการดำรงชีวิต	มีทักษะ	สร้างมูลค่าเพิ่ม	ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น	พัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน	ต้องการได้รับการพัฒนาความรู้	ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

ลงชื่อ.....ผู้รายงาน

ตำแหน่ง.....

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

