

คำนำ

ด้วย สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ เป็นหน่วยส่งเสริมสนับสนุนในการจัดฝึกอบรมด้านอาชีพ หลักสูตรการทำข้าวเกรียบว่าว รวมถึงการสนับสนุน ประสานงานร่วมกับภาคีเครือข่ายในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้และการศึกษาอาชีพให้มีความน่าสนใจได้ ให้ตนเองและครอบครัว

เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการดำเนินงานที่เน้นเรื่องการทำอาชีพเพื่อการมีงานทำ มีรายได้ จึงได้คัดเลือกการทำข้าวเกรียบว่าว เป็นหลักสูตรเพื่อเผยแพร่ให้ประชาชนทั่วไปได้มีความรู้ความเข้าใจ สามารถนำไปประกอบอาชีพต่อไปได้

ขอขอบคุณวิทยากรวิชาชีพ และคณะดำเนินงานการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง ที่ได้ร่วมพัฒนาหลักสูตร และ จัดทำแผนการเรียนรู้รวมทั้งสื่อต่างๆ ให้สำเร็จไปด้วยดีและหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหลักสูตรเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อ วิทยากรและผู้เรียนต่อไป

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

กุมภาพันธ์ 2568

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
ความรู้เกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำข้าวเกรียบว่าว	1-2
ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำข้าวเกรียบว่าว	3
หลักสูตรการทำข้าวเกรียบว่าว	4
ความเป็นมา	4
จุดประสงค์การเรียนรู้	4
กลุ่มเป้าหมาย	4
ระยะเวลา	4
เนื้อหาหลักสูตร	5
การจัดการเรียนรู้	5
สื่อการเรียนรู้	5
การวัดและประเมินผล	5
การจบหลักสูตร	5
เอกสารหลักฐานการศึกษา	5
การเทียบโอนผลการเรียน	6
แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำข้าวเกรียบว่าว	7-9
ใบความรู้ ความเป็นมาของการทำข้าวเกรียบว่าว	10
ใบความรู้ การทำข้าวเกรียบว่าว	11
ใบงาน แบบบันทึกการทำข้าวเกรียบว่าว	12
ใบความรู้ ประโยชน์และคุณค่าของข้าวเกรียบว่าว	13
ใบความรู้ การบรรจุภัณฑ์	14
ใบความรู้ การคำนวณต้นทุน กำไร	15
ใบงาน การคิดต้นทุน กำไร	16
ใบความรู้ ช่องทางการตลาด	17
แบบวัดและประเมินผลการทำข้าวเกรียบว่าว	18
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	19
บรรณานุกรม	20
รายชื่อคณะผู้จัดทำหลักสูตร	21

หลักสูตรการทำข้าวเหนียว จำนวน 10 ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์

ความรู้เกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำข้าวเหนียว

ก่อนที่ผู้เรียนจะเข้าสู่การเริ่มต้นการทำข้าวเหนียวผู้เรียนควรเรียนรู้เกี่ยวกับวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำข้าวเหนียว ได้แก่ ข้าวเหนียว น้ำตาล ไขไก่ มะพร้าว เครื่องไม้แปง โดยมีวิธีการเลือกดังนี้

1. ข้าวเหนียว

เป็นข้าวที่มีลักษณะเด่นคือ การติดกันเหมือนกาวของเมล็ดข้าวที่สุกแล้ว ปลูกมากทางภาคเหนือและอีสานของประเทศไทยและประเทศลาวข้าวเหนียวเป็นที่นิยมบริโภคอย่างกว้างขวางในประเทศและเป็นอาหารหลักของประชากรในภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคเหนือ นอกจากการบริโภคโดยตรงแล้ว ยังมีการนำข้าวเหนียวมาเป็นวัตถุดิบในการผลิตสุราพื้นเมือง การผลิตแป้งข้าวเหนียวเพื่ออุตสาหกรรมอาหารและขนมขบเคี้ยว เราจะเห็นได้ว่าคนภาคเหนือและอีสานส่วนใหญ่จะนิยมรับประทานข้าวเหนียวกันมากกว่าข้าวเจ้าเพราะข้าวเหนียวรับประทานแล้วจะรู้สึกอิ่มท้องมากกว่าและอยู่ได้นาน



2. น้ำตาล

เป็นแหล่งอาหาร แหล่งพลังงานพื้นฐานหลักของร่างกาย แต่คนส่วนใหญ่มักได้รับมากเกินไปเนื่องจากความอยาก ความชอบ หรืออาจจะมาจากพื้นฐานของร่างกายสิ่งมีชีวิตที่ต้องการสะสมพลังงานไว้ให้มากที่สุดเพื่อใช้ยามจำเป็นทำให้สร้างความอยากในการรับประทานน้ำตาลอยู่ตลอดเวลา

อย่างไรก็ตามการรับประทานน้ำตาลให้ได้ปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากเกินไป ไม่ใช่เรื่องยากและเป็นผลดีต่อร่างกายในระยะยาว เพราะว่าการที่ร่างกายได้รับพลังงานมากเกินไปนอกจากจะทำให้อ้วนแล้วยังเพิ่มความเสี่ยงต่อการเป็น โรคเบาหวาน โรคหัวใจ โรคหลอดเลือดด้วยทุกๆ 150 แคลอรี ที่เราได้รับจากน้ำตาลและเกินจากปริมาณที่ร่างกาย ต้องการในแต่ละวัน จะเพิ่มความเสี่ยงต่อการเป็นโรคเบาหวานถึง 1.1%

3. ไข่ไก่

ไข่ไก่มีธาตุเหล็กที่ช่วยสร้างเสริมการทำงานของระบบภูมิคุ้มกันให้แข็งแรงอีกทั้งยังช่วยเรื่องการผลิตเซลล์เม็ดเลือดแดงให้เป็นไปอย่างปกติบำรุงสายตาช่วยในการมองเห็นและลดความเสี่ยงการเกิดต่อกระจกในไข่ไก่มีลูทีนและซีแซนทีนซึ่งเป็นสารแคโรทีนอยด์ที่มีความสำคัญต่อสุขภาพดวงตาอย่างมากและยังสามารถช่วยป้องกันร่างกายจากสารอนุมูลอิสระและลดความเสี่ยงการเกิดโรคจอประสาทตาเสื่อมได้อีกทั้งสารต้านอนุมูลอิสระในไข่จะช่วยป้องกันดวงตาจากการทำลายของรังสียูวีจึงช่วยลดความเสี่ยงต่อโรคต่อกระจกเมื่อมีอายุมากขึ้นได้



4. มะพร้าว

มะพร้าวเป็นพืชยืนต้นใบมีลักษณะเป็นใบประกอบแบบขนนก น้ำมะพร้าวเกิดจากเอนโดสเปิร์มของมะพร้าวซึ่งจะมีเอนโดสเปิร์มทั้งของแข็งและของเหลว คือ เอนโดสเปิร์มของแข็งจะเป็น เนื้อมะพร้าว และเอนโดสเปิร์มทั้งของเหลวจะเป็นน้ำมะพร้าว ภายในผลมีลักษณะบางและอ่อนนุ่ม ภายในมีน้ำมะพร้าว ซึ่งในระยะนี้เรามักสอยเอามะพร้าวลงมารับประทานน้ำและเนื้อ เมื่อมะพร้าวแก่ ซึ่งสังเกตได้จากการที่เปลือกนอกเริ่มเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล ชั้นเอนโดสเปิร์มก็จะหนาและแข็งขึ้น จนในที่สุดมะพร้าวก็หล่นลงจากต้น



5. เครื่องไม้แป้ง

‘ไม้หิน’ หรือครกบด การไม้แป้งสตนนิยมมากในอาหารว่างและขนมไทยที่ต้องการใช้ก้อนแป้งและน้ำแป้งในการทำ เช่น ข้าวเกรียบปากหม้อ ถั่วแปบ ขนมถั่วยว ขนมครก กุยช่าย ฯลฯ



ความรู้พื้นฐานในการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำข้าวเกรียบว่าว

ข้าวเกรียบว่าว หรือที่คนอีสานก็เรียก "ข้าวโป่ง" หรือ "ข้าวปอง" ส่วนคนเหนือเรียกว่า "ข้าวควบ" หรือบางที่ก็อาจจะเรียกว่า "ขนมหุซัง" ก็ได้ยินอยู่บ่อยครั้งข้าวเกรียบว่าวมีการทำมาแต่โบราณกาลในการรับประทานนั้น ต้องนำมาปิ้งให้สุกก่อนคล้ายกับข้าวจี เชื่อกันว่าขนมชนิดนี้เกิดจากผู้เฒ่าผู้แก่ที่ว่างจากการทำไร่ ทำนา ได้คิดทำขนมนี้ขึ้นเพื่อเป็นเครื่องถวายทาน และยังใช้ในพิธีกรรมตามงานบุญ สันนิษฐานว่าด้วยรูปทรงของขนม มีลักษณะกลมคนสมัยก่อนจึงอุปมาใช้แทนสัญลักษณ์การบูชาพระอาทิตย์หรือพระจันทร์ตามความเชื่อใช้ในการบูชามาตั้งแต่ครั้งบรรพบุรุษ นอกจากนี้ยังใช้ในพิธีบูชาข้าวในงานบุญเดือนสี่ ชาวบ้านมีความเชื่อว่าการได้ถวายข้าวเกรียบว่าวแด่พระสงฆ์เป็นการแสดงถึงความเคารพและระลึกถึงคุณรัตนตรัยอันยิ่งใหญ่ จากนั้นมีกานำขนม บางส่วนไปใส่ในกระทงใบตองแล้วนำไปวางไว้ที่หน้าธาตุบรรจุกระดูกของญาติที่ล่วงลับไปแล้วเพื่อให้ได้รับ ประทานตามความเชื่อและประเพณีทางภาคอีสานยังมีการนำไปเป็นเครื่องถวายทานในบุญเฉพาะเหตุด้วย โดยจะปิ้งข้าวเกรียบว่าวหรือข้าวโป่ง เพื่อใส่ในก้นท์หลอนและถวายเป็นเครื่องประกอบก้นท์เทศด้วย

การทำข้าวเกรียบว่าว ในสมัยก่อนเป็นเรื่องที่ต้องพิถีพิถันมากคนโบราณถือว่าคนโบราณถือว่าคนที่จะทำข้าวเกรียบว่าวสวยไม่มีที่ติ จะต้องเป็นช่างข้าวเกรียบว่าวโดยเฉพาะ ถึงแม้ว่าจะทำกินก็ตาม ให้ยกย่องช่างข้าวเกรียบว่าวเหมือนกับช่างแขนงอื่น ๆ เช่น ช่างไม้ ช่างทอง เป็นต้น นอกจากความอร่อยแล้ว การทำข้าวเกรียบว่าวยังเป็นการสร้างความรักความสามัคคีในครอบครัว ในชุมชน ด้วยการร่วมแรงร่วมใจกันทำเป็นขนมแจกจ่ายให้เด็ก ๆ ตลอดจนแขกไปใครมาก็สามารถของกินเล่นต้อนรับขับสู้ได้เป็นอย่างดี ยิ่งไปกว่านั้นยังกุศโลบายที่แฝงซึ่งการแสดงให้เห็นคุณค่า และประโยชน์ ของ "ข้าว" ตามแบบวิถีความเรียบง่ายของคนไทยที่มีความผูกพันกับข้าวมาอย่างช้านาน

หลักสูตรการทำข้าวเกรียบว่าว

1. ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษา เพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้อง กับ ศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทย ให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกันประชาชน มีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

การทำเริ่มจากการนำข้าวเหนียวที่นึ่งสุกแล้วไปตำให้ละเอียดด้วยครกกระเดื่อง หรือ"ครกมอง" ในภาคอีสาน เป็นครกตำข้าวที่มีพัฒนาการจากครกมือ ซึ่งสามารถตำข้าวได้ปริมาณมากอีกทั้งยังทุ่นแรงในการตำข้าวเหนียวที่ นึ่งสุกแล้วตำให้ละเอียดยากกว่าการตำข้าวเปลือกเพราะเวลานำข้าวเหนียวว่าวไปปิ้งจะได้แผ่นข้าวเกรียบว่าว ที่สวยงาม จึงต้องมีความอดทนอย่างยิ่งเพราะว่าข้าวเหนียวว่าวจะละเอียดได้ที่ต้องใช้เวลาในการตำนาน เมื่อละเอียดแล้ว จะเอาใบ "ตดหมุดตดหมา"บางถิ่นเรียกเครือตดหมุดตดหมา หรือย่านพาโหมขยี้กับน้ำแล้วสลัด ใส่ครกผสมกับข้าวเหนียวที่ตำเพื่อให้ข้าวเหนียวจับตัวกันดีและนำเอาน้ำอ้อยตำผสมจนเหนียวได้ที่แล้วปั้นข้าวเหนียวเป็นก้อนผสมกับไข่แดง กัดก้อนข้าวเหนียวที่ปั้นให้เป็นแผ่นบางๆ ตากแดดให้แห้งเมื่อจะรับประทานต้องเอามาปิ้งให้สุกพลิกไปมาด้วยไม้ จันทนพองขยายเป็นแผ่นใหญ่ สุกกรอบหวานมันชวนรับประทาน

2. จุดประสงค์การเรียนรู้

- 2.1 อธิบายความเป็นมาของการทำข้าวเกรียบว่าวได้
- 2.2 อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม
- 2.3 อธิบายขั้นตอนการทำข้าวเกรียบว่าวได้
- 2.4 ปฏิบัติการทำข้าวเกรียบว่าวได้
- 2.5 อธิบายคุณค่าของการทำข้าวเกรียบว่าวได้
- 2.6 จัดหาหรือจัดทำกรบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม
- 2.7 คิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่ายน้ำข้าวเกรียบว่าวได้
- 2.8 อธิบายช่องทางการจัดการตลาดของการทำข้าวเกรียบว่าวได้

3. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

4. ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี 3 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 7 ชั่วโมง

5. เนื้อหาหลักสูตร

- 5.1 ความเป็นมาของการทำข้าวเกรียบว่าว
- 5.2 วัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม
- 5.3 ขั้นตอนการทำข้าวเกรียบว่าว
- 5.4 การปฏิบัติการทำข้าวเกรียบว่าว
- 5.5 คุณค่าของการทำข้าวเกรียบว่าว
- 5.6 การจัดหาหรือจัดทำการบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสม
- 5.7 การคิดต้นทุน กำไรจากการทำข้าวเกรียบว่าว
- 5.8 ช่องทางการจัดการตลาดการทำข้าวเกรียบว่าว

6. การจัดการเรียนรู้

การบรรยายให้ความรู้การสาธิตการลงมือปฏิบัติ การอภิปรายแลกเปลี่ยนประสบการณ์ การเรียนรู้

7. สื่อการเรียนรู้

- 7.1 สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
- 7.2 สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
- 7.3 สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
- 7.4 แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

8. การวัดและประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกตการมีส่วนร่วม

9. การจบหลักสูตร

- 9.1 มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 9.2 มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
- 9.3 มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

10. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

เกียรติบัตรออกโดยสถานศึกษา

11. การเทียบโอน

เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานโดยพิจารณาจากจำนวนชั่วโมง และความสอดคล้องกับมาตรฐานการเรียนรู้และตัวชี้วัดตามหลักสูตรสถานศึกษารายวิชาเลือกสาระการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

ลงชื่อ.....ผู้เขียนหลักสูตร
()

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
()
เจ้าหน้าที่งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
()

ลงชื่อ.....อนุมัติหลักสูตร
()
ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอ.....

แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำข้าวเกรียบว่าว

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความเป็นมาของการทำข้าวเกรียบว่าว	1.อธิบายความเป็นมาของการทำข้าวเกรียบว่าวได้	1. ความเป็นมาของการทำข้าวเกรียบว่าว	1.วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการทำข้าวเกรียบว่าว	1.ใบความรู้ 2. สื่อออนไลน์	1.สังเกตความสนใจ 2. ซักถาม 3. การมีส่วนร่วม 4. ชิ้นงาน/ผลงาน	15 นาที	
2. วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	2. อธิบายวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	2. วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ในการทำน้ำข้าวเกรียบว่าว 2. วิทยากรอธิบายวัสดุที่ใช้ประกอบการทำข้าวเกรียบว่าว	1.ตัวอย่างวัสดุ อุปกรณ์ 2.สื่อออนไลน์	5. ประเมินผลงานผู้เรียนโดยใช้ใบงานที่กำหนด	15 นาที	
3. ขั้นตอนการทำข้าวเกรียบว่าว	3.อธิบายขั้นตอนการทำข้าวเกรียบว่าว	3.ขั้นตอนการทำข้าวเกรียบว่าว	1.วิทยากรอธิบายการเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำข้าวเกรียบว่าว	1.ใบความรู้เรื่องการทำข้าวเกรียบว่าว 2.สื่อออนไลน์ 3.วัสดุ อุปกรณ์ของจริง		1 ชั่วโมง	

แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำข้าวเกรียบว่าว

เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4.การปฏิบัติการ ทำข้าวเกรียบว่าว	4.ปฏิบัติการทำ ข้าวเกรียบว่าว	4.การปฏิบัติการทำ ข้าวเกรียบว่าว	1.วิทยากรสาธิตวิธีการทำ ข้าวเกรียบว่าวและผู้เรียนลงมือ ปฏิบัติ 2.วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยน เรียนรู้	1.ใบงานการทำ ข้าวเกรียบว่าว			7 ชั่วโมง
5. คุณค่าทาง โภชนาการของ ข้าวเกรียบว่าว	5.อธิบายโภชนาการ ของข้าวเกรียบว่าว	5. คุณค่าทาง โภชนาการของ ข้าวเกรียบว่าว	1.ผู้เรียนศึกษาใบความรู้คุณค่า ทางโภชนาการของข้าวเกรียบว่าว 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกัน อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เกี่ยวกับคุณค่าทางโภชนาการ ของน้ำข้าวเกรียบว่าว 3.วิทยากรสรุปองค์ความรู้	ใบความรู้ เรื่องคุณค่า ทางโภชนาการของ ข้าวเกรียบว่าว		30 นาที	

แผนการจัดกระบวนการเรียนรู้หลักสูตรการทำข้าวเกรียบว่าว

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	วัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
6. การจัดหาหรือ จัดทำบรรจุหีบห่อ	6. จัดหาหรือจัดทำ การบรรจุหีบห่อ ได้อย่างเหมาะสม	6. การจัดหาหรือ จัดทำการบรรจุหีบห่อ	1. วิทยากรอธิบายการจัดทำ และจัดหาเทคนิคของการทำบรรจุหีบห่อ	1.ใบความรู้เรื่อง การบรรจุหีบห่อ 2.ตัวอย่างการบรรจุหีบห่อ		30 นาที	
7. ช่องทางการจัดการการตลาดของข้าวเกรียบว่าว	7. อธิบายช่องทางการจัดการการตลาดของข้าวเกรียบว่าว	7.ช่องทางการตลาดของข้าวเกรียบว่าว	1. วิทยากรแจกใบความรู้ให้ ผู้เรียนศึกษา 2.วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับช่องทางการจัดการการตลาด	1. ใบความรู้เรื่อง ช่องทางการตลาด		30 นาที	

ใบความรู้

ความเป็นมาการทำข้าวเกรียบว่าว

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษา เพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้อง กับ ศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทย ให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้อง กับ ศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทย ให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

ข้าวเกรียบว่าว”แผ่นข้าวสีขาวนวลอย่างให้เหลืองพองกรอบ ขนมันเคี้ยวแสนอร่อยที่อยู่คู่ชาวไทยมานาน โดยคนเหนือเรียกว่า “ข้าวครวบ” “เข้าตวบ” หรือ “เข้าพอง” พี่น้องชาวอีสานเรียก “ข้าวโป่ง” หรือ “ข้าวเขียบ” ขณะที่คนใต้รู้จักกันในนาม “ข้าวเกรียบเหนียว” ประโยชน์และคุณค่าของผลงานสิ่งประดิษฐ์ที่สามารถส่งเสริมและสนับสนุนการประกอบอาชีพ ได้ข้าวเกรียบว่าวเพื่อสุขภาพ รสชาติเป็นที่นิยม รับประทานง่ายแก่ผู้บริโภคทุกกลุ่ม ทุกวัยและสามารถนำสูตรที่เหมาะสมไปเผยแพร่ให้กับกลุ่มแม่บ้านที่แปรรูปผลิตภัณฑ์ชุมชน และสามารถกำหนดคุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของผลงานสิ่งประดิษฐ์ เพราะ เป็นอาหารใช้รับประทานที่มีลักษณะแผ่นบาง วงกลม มีความกรอบ หอม หวาน ใช้รับประทานและเป็นของที่ระลึก ในโอกาสต่างๆ

ดังนั้นการจัดการศึกษาต่อเนื่อง รูปแบบกลุ่มสนใจ โดยเน้นการรวมกลุ่มฝึกอาชีพ การทำข้าวเกรียบว่าว เป็นการสร้างอาชีพให้กับชุมชนอย่างเป็นรูปธรรมและสามารถสร้างรายได้เสริมเป็นการลดรายจ่ายในครอบครัวได้เป็นอย่างดี

ใบความรู้

การทำข้าวเกรียบว่าว

วัสดุอุปกรณ์

1. ข้าวเหนียว
2. น้ำตาล
3. มะพร้าว
4. งา
5. ไข่ไก่
6. เครื่องไม้แป้ง
7. แผ่นพลาสติกหรือพิมพ์(เครื่องทับ)

วิธีทำข้าวเกรียบว่าว

1. นึ่งข้าวเหนียวให้สุก
2. เอามาตำกับน้ำตาลปีบตอนยังอุ่นๆแล้วเติมกะทิ ตำต่อจนเป็นเนื้อเดียวกันและไม่ติดมือ
3. นำมาปั้น คลึงจนเป็นแผ่นข้าวเกรียบ
4. นำไปตากแดดทันที
5. ตากแดดพอแห้ง (ตั้งแล้วยืดหยุนได้เล็กน้อยผิวเป็นมันวาว)
6. เก็บใส่ถุงพลาสติกได้ประมาณ 1 เดือน

เทคนิคการปิ้ง

1. ปิ้งบนเตาถ่านขนาดใหญ่
2. ใช้ไฟแรงปานกลาง
3. ค่อยๆ เอียงด้านข้างของข้าวเกรียบเข้าหาไฟที่ละด้านเมื่อพองแล้วให้พลิกกลับด้านบ่อยๆ
4. ปิ้งหมุนวนไปรอบๆ จนสุกทั่วทั้งแผ่น

ใบงาน
แบบบันทึกการทำข้าวเกรียบว่าว

ให้ผู้เรียนจดบันทึกขั้นตอนการทำข้าวเกรียบว่าว

แบบบันทึก

วัสดุอุปกรณ์

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ขั้นตอนการทำ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ความคิดเห็นส่วนตัว

.....

.....

.....

.....

.....

ใบความรู้

ประโยชน์ คุณค่าของข้าวเกรียบว่าว

"ข้าวเกรียบว่าว" แผ่นข้าวสีขาวนวลอย่างให้เหลืองพองกรอบขมกินเล่นยอดฮิตที่อยู่คู่ชาวไทยมาช้านาน ปัจจุบันหารับประทานได้ค่อนข้างยาก จึงทำให้เด็กยุคสังคมออนไลน์ อาจไม่รู้จักข้าวเกรียบว่าวที่เป็นเอกลักษณ์ และภูมิปัญญาของไทยที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์ไว้

การแปรรูปข้าวให้เกิดมูลค่าสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัวถ่ายทอดให้ลูกหลานได้เพื่อมีผู้สืบทอดการทำ ข้าวเกรียบว่าวสามารถพัฒนาคุณค่าอาหารให้กับผู้บริโภคได้ถ่ายทอดให้ลูกหลานได้ ข้าวเกรียบว่าวหรือข้าวควบ (ภาคเหนือ) หรือข้าวพอง (ภาคอีสาน) เป็นอาหารขบเคี้ยวประเภทพองกรอบที่ใช้ข้าวเป็นวัตถุดิบมักใช้รับประทานเป็นอาหารว่างหรือระหว่างมื้ออาหารหลักหรือระหว่างพักผ่อนอาหารพองกรอบมีหลายชนิดขึ้นอยู่กับวัตถุดิบและกรรมวิธีการผลิตที่แตกต่างกันวัตถุดิบหลักที่ใช้ส่วนใหญ่เป็นแปงหรือข้าวใช้เทคโนโลยีการทำให้พองแตกต่างกัน เช่นการพองด้วยการย่างบนความร้อนการพองตัวที่เกิดจากแรงอัดที่อุณหภูมิสูงการพองตัวที่เกิดจากแผ่นความร้อน และการพองที่เกิดจากการอบหรือทอดในน้ำมันร้อนโดยลักษณะเด่นของอาหารพองกรอบคือมีเนื้อขนมที่ พอง เบา กรอบ ข้าวเกรียบว่าวเป็นอาหารตามภูมิปัญญาพื้นบ้านที่หารับประทานได้ทั่วประเทศทุกภูมิภาคของประเทศไทย เนื่องจากวัตถุดิบหาได้ง่ายในท้องถิ่น ผลิตจาก ข้าวเหนียว ซึ่งแต่ละท้องถิ่นมักใช้ข้าวเหนียวพันธุ์ที่เพาะปลูกเองในพื้นที่มาเป็นวัตถุดิบเป็นภูมิปัญญาการแปรรูปข้าวเกรียบว่าวที่ยังสืบทอดมาจนกระทั่งปัจจุบันการทำข้าวเกรียบว่าว เริ่มจากการนึ่งข้าวเหนียวให้สุกบดให้ละเอียดแล้วเติมน้ำอ้อยและไข่ไก่ผสมเข้าด้วยกันทำเป็นแผ่นบาง ทาด้วยน้ำมันหรือน้ำมันที่ผสมด้วยไข่แดงต้มสุกเพื่อไม่ให้ติดภาชนะ ทำให้แห้งด้วยพลังงานแสงอาทิตย์หรือจากแหล่งพลังงานอื่นก่อนบริโภคต้องผ่านการให้ความร้อนข้าวเกรียบมีเอกลักษณ์ที่สามารถใช้ข้าวในท้องถิ่นมาแปรรูปช่วยเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์และยังช่วยอนุรักษ์พันธุ์ข้าวอีกด้วย

ใบความรู้

การบรรจุภัณฑ์

ความสำคัญของการบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์นั้นมีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งต่อผลผลิตทั้งหลาย ดังนี้

1. รักษาคุณภาพ และปกป้องตัวสินค้า เริ่มตั้งแต่การขนส่ง การเก็บให้ ผลผลิตหรือผลิตภัณฑ์เหล่านั้นมิให้เสียหายจากการปนเปื้อนจากฝุ่นละออง แมลง คน ความชื้น ความร้อน แสงแดด และการปลอมปน เป็นต้น
2. ให้ความสะดวกในเรื่องการขนส่ง การจัดเก็บมีความรวดเร็วในการขนส่ง เพราะสามารถรวมหน่วยของผลิตภัณฑ์เหล่านั้นเป็นหน่วยเดียวได้
3. ส่งเสริมทางการตลาด บรรจุภัณฑ์เพื่อการจัดจำหน่ายเป็นสิ่งแรกที่ผู้บริโภคเห็นดังนั้นบรรจุภัณฑ์จะต้องทำหน้าที่บอกกล่าวสิ่งต่างๆของตัวผลิตภัณฑ์โดยการบอกข้อมูลที่จำเป็นทั้งหมดของตัวสินค้า และนอกจากนั้นจะต้องมีรูปลักษณ์ที่สวยงามสะดุดตาเชิญชวนให้เกิดการตัดสินใจซื้อ

วัตถุประสงค์ของการออกแบบบรรจุภัณฑ์

1. เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ให้สามารถเอื้อประโยชน์ด้านหน้าที่ใช้สอยได้ดี มีความปลอดภัย ประหยัดและมีประสิทธิภาพ
2. เพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ให้สามารถสื่อสารและสร้างผลกระทบต่อผู้บริโภคโดยใช้ความรู้แขนงศิลปะเข้ามาสร้างคุณลักษณะ เช่น มีเอกลักษณ์มีลักษณะพิเศษที่ดึงดูดและสร้างการจดจ าดลอดจนเข้าถึงความหมายและคุณประโยชน์ของผลิตภัณฑ์
3. เพื่อปกป้องคุ้มครองและรักษาคุณภาพสินค้า
4. เป็นตัวชี้บ่งและสื่อสารรายละเอียดสินค้า ดึงดูดผู้บริโภค แสดงถึงภาพลักษณ์
5. เป็นต้นทุนในการผลิตสินค้า เมื่อบรรจุภัณฑ์ดีย่อมมีส่วนช่วยให้มูลค่าสินค้าสูงขึ้น



ใบความรู้

การคำนวณต้นทุนกำไร

ตัวอย่างการคิดต้นทุน กำไร การผลิตและค่าใช้จ่ายในการทำข้าวเกรียบว่าว

วัน เดือน ปี	รายการ	จำนวนสิ่งของ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
	ค่าใช้จ่าย(ต้นทุน)			1. วัสดุที่ซื้อ 1 ครั้งทำได้ 50 แผ่น 2. เฉลี่ยต้นทุนแผ่นละ 5 บาท 3. กำไร 250 บาท
	1. ข้าวเหนียว	2 กก.	90 บาท	
	2. มะพร้าวขูด	1 กก.	80 บาท	
	3. น้ำตาล	1 กก.	50 บาท	
	4. งาดำ	200 กรัม	20 บาท	
	5. ไข่ไก่	2 ฟอง	10 บาท	
	รวมค่าใช้จ่าย		250	
	รายได้	ขายแผ่นละ 10 บาท	500 บาท	

การกำหนดราคาขายต่อหน่วย ดังนี้

- กำหนดกำไรที่ต้องการได้จาก กำไร/ต้นทุนที่ต้องการ×ด้วย 50=%

ตัวอย่างเช่น

ขาย 500 จากต้นทุน 250 บาท ต้องการกำไรร้อยละ 50

ดังนั้น กำไรที่ต้องการ = $250 / 50 \times 100 = \%$

- การกำหนดราคาขายต่อหน่วย ได้มาจากต้นทุน + กำไร หาดด้วยจำนวนหน่วย

ตัวอย่าง

ทำข้าวเกรียบว่าว 50 แผ่น จากต้นทุน 250 บาท และกำไรที่ต้องการ 250 บาท

ฉะนั้น ราคาขายต่อแผ่น = $10 \times 10/10 =$ แผ่นละ 10 บาท

หมายเหตุ

การกำหนดกำไรที่ต้องการขึ้นอยู่กับสิ่งเหล่านี้ด้วย เช่น ราคาตลาด ลักษณะของสินค้าและบริการ เป็นสินค้าหายาก เป็นสินค้าเฉพาะกลุ่ม หรือมีฤดูกาลเข้ามาเกี่ยวข้องก็สามารถที่จะกำหนดกำไรที่ต้องการสูงได้ การตั้งราคาให้สามารถแข่งขันได้นั้นต้องอยู่บนพื้นฐานความสมดุลระหว่างความพึงพอใจของผู้ซื้อและผู้ขายด้วย ถ้าสินค้าโดยทั่วไปมีขายกันแพร่หลาย มีคู่แข่งมากก็ต้องกำหนดกำไรน้อยลงไป

ใบงาน
การคิดต้นทุน กำไร

ผู้เรียน/กลุ่ม.....

เรื่อง.....

วัน เดือน ปี	รายการ	จำนวนสิ่งของ	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
	ค่าใช้จ่าย (ต้นทุน)			1.ให้กำหนดกำไรที่ ต้องการเป็นร้อยละก่อน 2.แล้วคำนวณหาราคาต่อ หน่วยจึงจะทราบรายได้ 3.นำรายได้ที่ได้มาใส่ ตารางนี้
	รวมค่าใช้จ่าย			
	รายได้จากการขาย			
	รวมรายได้			

1. กำไรที่ต้องการ = ต้นทุน \times (ร้อยละของกำไรที่ต้องการหารด้วย100)

2. กำหนดราคาขายต่อหน่วย = ต้นทุน + กำไร = _____ จำนวนหน่วย

ใบความรู้

ช่องทางการตลาด

ช่องทางจำหน่ายทางตรงมีช่องทางขายดังนี้

- หน้าร้าน
- มีการจัดจำหน่ายสินค้าและบริการจากผู้ผลิตให้แก่ผู้บริโภคโดยตรง

ช่องทางการจำหน่ายทางอ้อมมีช่องทางการขายดังนี้

- ทางออนไลน์
- ขายบนเพจ Facebook เป็นช่องทางที่ง่ายที่สุด คนขายนิยมสูงสุด

และก็เข้าถึงกลุ่มลูกค้าเราได้มากที่สุดเช่นกัน เพราะสมัยนี้ใครๆก็เล่น Facebook กันทั้งนั้น ทำให้สินค้าเราเข้าถึงกลุ่มลูกค้าได้ง่ายมาก ยิ่งปัจจุบัน Facebook สามารถตั้งบที่ใช้ลงโฆษณาและกำหนดกลุ่มเป้าหมายเองด้วย ทำให้เปิดเพจขายของบน Facebook อีกช่องทางหนึ่ง

แบบวัดและประเมินผลการจัดทำข่าวเกี่ยวกับว่า

ประเด็นที่เกี่ยวข้อง

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ

- 1.1 ทดสอบความรู้ความเข้าใจ
- 1.2 สอบถามความรู้ความเข้าใจ

2. ทักษะการปฏิบัติ

- 2.1 สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม
- 2.2 ประเมินโดยให้สาธิต
- 2.3 แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ
- 2.4 ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)

3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ

- 3.1 สังเกตผลงาน
- 3.2 ตรวจสอบผลงาน
- 3.3 มีความคิดสร้างสรรค์
- 3.4 ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ - นามสกุล

หลักสูตร กลุ่ม.....

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนนประเมิน (10 คะแนน)
1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ (20 คะแนน)	
1.1 ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
1.2 สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
2. ทักษะการปฏิบัติ (40 คะแนน)	
2.1 สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนร้การจ้ดกิจกรรม	
2.2 ประเมินโดยให้สาธิต	
2.3 แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ	
2.4 ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	
3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40 คะแนน)	
3.1 สังเกตผลงาน	
3.2 ตรวจสอบผลงาน	
3.3 มีความคิดสร้างสรรค์	
3.4 ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	
รวมคะแนน (100 คะแนน)	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ

วิทยากร

(

)

บรรณานุกรม

<https://cooking.kapook.com/view230331.html>

<https://goodlifeupdate.com/healthy-food/recipe/14302.html>

http://vcanfit.blogspot.com/2016/08/blog-post_18.html

http://is.udru.ac.th/~is-localdb/diet_detail.php?diet_id=15

คณะผู้จัดทำ

คณะที่ปรึกษา

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1. ว่าที่ พันตรี ดำริห์ ตียะวัฒน์ | ผู้อำนวยการ สำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ |
| 2. นางสาวนันทมน สกุลณมรรคา | รองผู้อำนวยการ สำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดเพชรบูรณ์ |
| 3. นางพนิดา ตียะวัฒน์ | ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอหล่มสัก |

คณะกรรมการดำเนินงาน

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. นางพนิดา ตียะวัฒน์ | ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอหล่มสัก |
| 2. นายจรงค์ อูปรี่ | ครูชำนาญการ |
| 3. นางสาวณัฐมน บุญเทียม | ครูผู้ช่วย |
| 4. นางไหม โสตา | ครูอาสาสมัครการศึกษานอกโรงเรียน |
| 5. นางกัญฐิกา เสาธง | ครูอาสาสมัครการศึกษานอกโรงเรียน |
| 6. นางสาวนภาพร การพันทา | หัวหน้างานการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง |
| 7. คณะกรรมการสถานศึกษา สกร.ระดับอำเภอหล่มสัก | |
| 8. กลุ่มงานการศึกษาต่อเนื่อง | |
| 9. บุคลากร สกร.ระดับอำเภอหล่มสัก | |

ผู้จัดทำหลักสูตร

- | | |
|------------------------|--------------|
| นางสาวธาริกา มีแสนสงค์ | ครู กศน.ตำบล |
|------------------------|--------------|