

การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นเพื่อการ เสริมสร้างอาชีพและรายได้

ศูนย์การเรียนรู้บ้านตาเย็น ตำบลตำนาน อำเภอ
เมือง จังหวัดพิจิตร

จัดทำโดย

นางสาวจิรนนท์ จูสุก



ที่มาและความสำคัญ

ศูนย์การเรียนรู้บ้านตาเย็นเกิดจากการรวมกลุ่มของ
คนในชุมชนที่ต้องการพัฒนาอาชีพและสร้างรายได้เสริม โดย
ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการทำขนมพื้นบ้านเป็นฐานในการ
จัดการเรียนรู้ ศูนย์การเรียนรู้บ้านตาเย็น มีบทบาทสำคัญใน
การถ่ายทอดความรู้ ส่งเสริมการพึ่งพาตนเอง และอนุรักษ์
วัฒนธรรมท้องถิ่น อันนำไปสู่ความเข้มแข็งและความยั่งยืน
ของชุมชนในระยะยาว



วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อสร้างหลักสูตรท้องถิ่นด้านอาชีพการทำขนม เป็นเครื่องเครื่องมือควบคู่กับการเรียนรู้การทำขนมของ ศูนย์การเรียนรู้บ้านตาเย็น จังหวัดพัทลุง

2. เพื่อนำหลักสูตรท้องถิ่นด้านอาชีพไปเผยแพร่ใน การทำขนมเป็นแนวทางในการถ่ายทอดความรู้ของศูนย์ การเรียนรู้บ้านตาเย็น จังหวัดพัทลุง



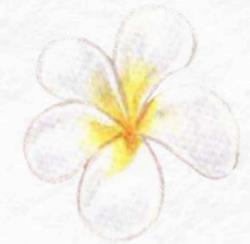
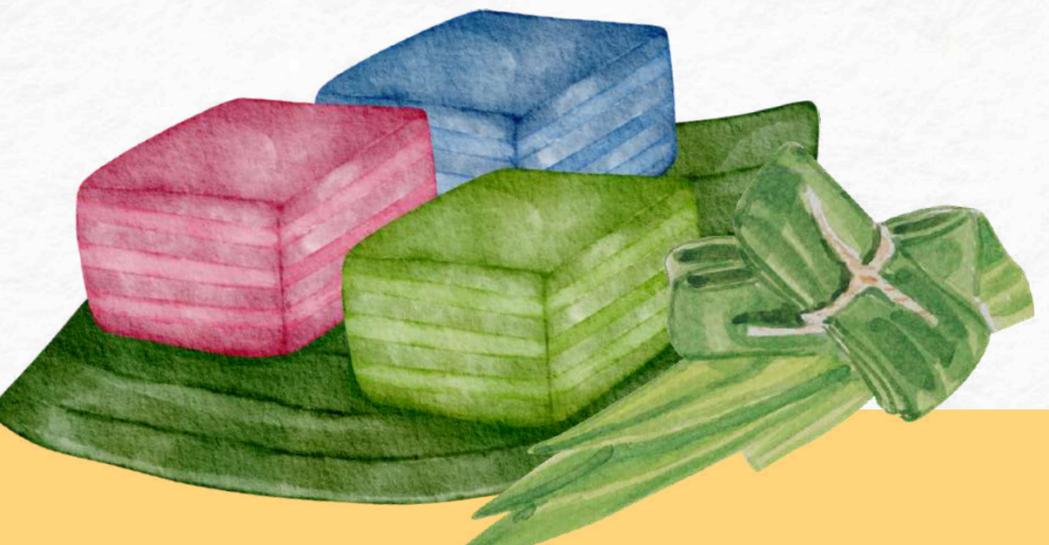
ขอบเขตผลการศึกษา

1. ศึกษาผลการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นของศูนย์การเรียนรู้บ้านตาเย็น
2. ประเมินด้านความรู้ ทักษะ และการนำไปประกอบอาชีพ
3. พิจารณาผลต่อการสร้างรายได้และการมีส่วนร่วมของชุมชน
4. ครอบคลุมเฉพาะผู้เข้าร่วมโครงการในช่วงเวลาที่กำหนด



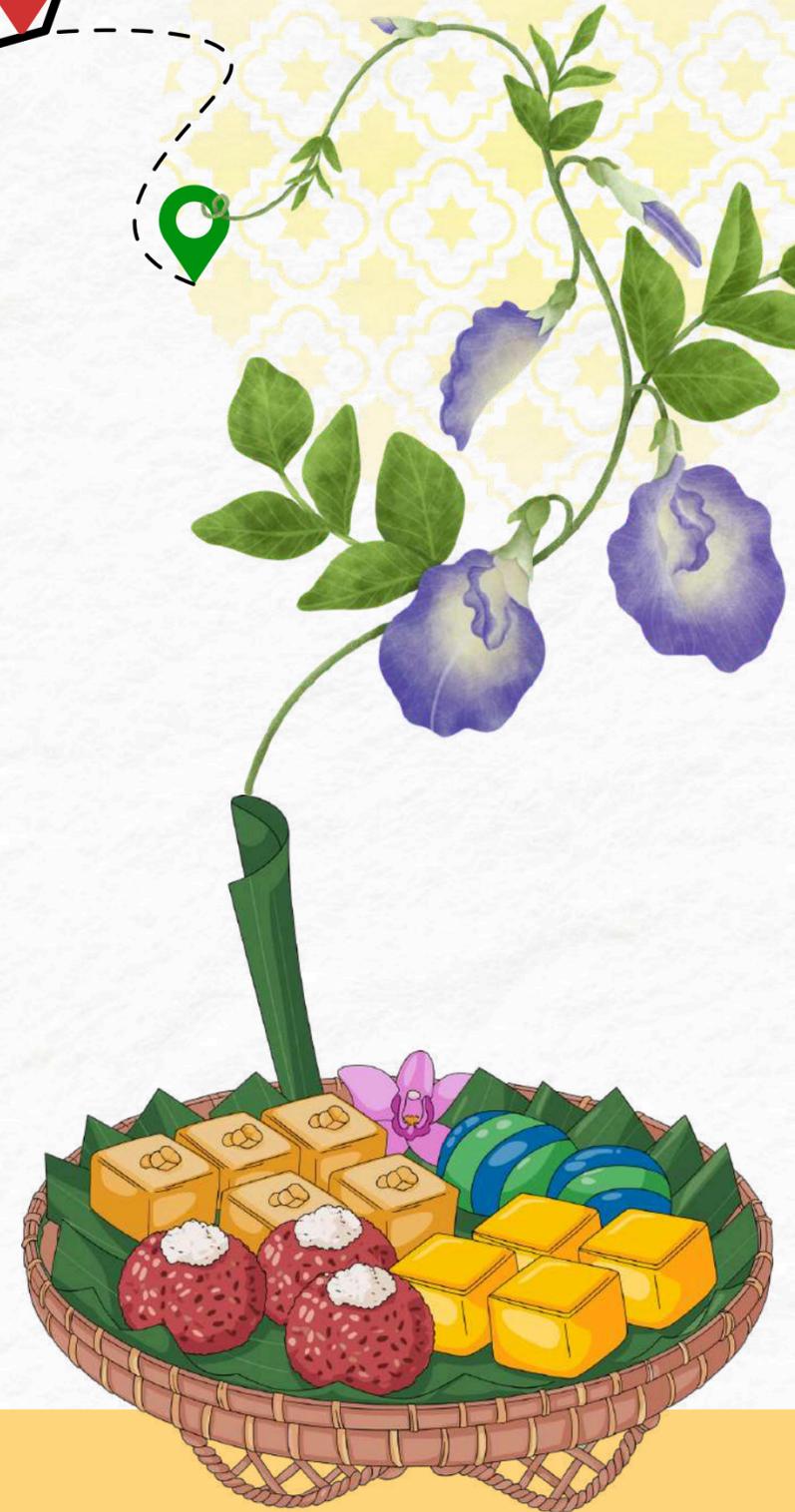
ขอบเขตด้านเนื้อหา

การศึกษาในครั้งนี้มีจุดมุ่งหมายในการส่งเสริมการเรียนรู้
หลักสูตรท้องถิ่นด้านอาชีพในฐานะเครื่องมือควบคู่กับการทำขนมเพื่อ
สร้างรายได้ในชุมชน และการส่งเสริมการถ่ายทอดความรู้ของศูนย์การ
เรียนรู้บ้านตาเย็น โดยมุ่งเน้นการใช้หลักสูตรท้องถิ่นด้านอาชีพการทำ
ขนมเป็นเครื่องมือควบคู่กับการเรียนรู้การทำขนมของศูนย์การ
เรียนรู้บ้านตาเย็น จังหวัดพัทลุง



ขอบเขตพื้นที่

กำหนดขอบเขตด้านพื้นที่ในการศึกษาอยู่ที่ ศูนย์การเรียนรู้ บ้านตาเย็น จังหวัดพัทลุง ซึ่งเป็นแหล่งเรียนรู้ของชุมชนที่มีการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ตามหลักสูตรท้องถิ่นด้านอาชีพ โดยเฉพาะการจัดการเรียนรู้การทำขนมพื้นบ้านของชุมชน การศึกษามุ่งเน้นพื้นที่ที่ใช้ในการถ่ายทอดองค์ความรู้ การฝึกปฏิบัติ และการเรียนรู้จากการลงมือทำจริง





ขอบเขต



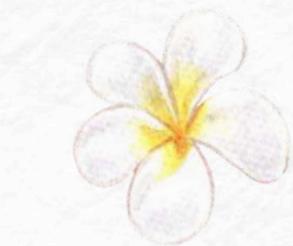
ขอบเขตด้านผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญในการวิจัยครั้งนี้

- 1.นางชุตีมา เกื้อเส้ง เป็นหัวหน้ากลุ่มศูนย์การเรียนรู้บ้านตาเย็น
- 2.ประชาชนในชุมชนตำบายนานที่เกี่ยวข้อกับกลุ่มศูนย์การเรียนรู้บ้านตาเย็น

ขอบเขตด้านระยะเวลา

การวิจัยครั้งนี้ผู้จัดทำได้กำหนดระยะเวลาในการดำเนินการวิจัยเป็นระยะเวลาทั้งหมด 2 เดือน ตั้งแต่วันที่ 20 ธันวาคม 2568 - 20 กุมภาพันธ์ 2569





รูปแบบของการวิจัย PAOR

P – PLAN (วางแผน)

- ศึกษาปัญหาและความต้องการของชุมชน
- วางแผนพัฒนาหลักสูตรและกิจกรรมการเรียนรู้

A – ACT (ปฏิบัติ)

- ดำเนินการจัดกิจกรรมตามหลักสูตร
- ฝึกปฏิบัติการทำขนมและพัฒนาทักษะอาชีพ

O – OBSERVE (สังเกต)

- ติดตามและเก็บข้อมูลผลการดำเนินงาน
- ประเมินพฤติกรรมและทักษะของผู้เข้าร่วม

R – REFLECT (สะท้อนผล)

- วิเคราะห์ผลและรับฟังความคิดเห็น
- ปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรให้เหมาะสมยิ่งขึ้น



วิธีการดำเนินงาน

การวิจัยครั้งนี้ดำเนินการตามกระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการ (PAOR) โดยเริ่มจากการศึกษาบริบทและความต้องการของชุมชน จากนั้นวางแผนพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นให้สอดคล้องกับศักยภาพของศูนย์การเรียนรู้บ้านตาเย็น ต่อมาได้ดำเนินการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ตามหลักสูตร โดยเน้นการฝึกปฏิบัติจริง ควบคู่กับการติดตาม สังเกต และเก็บรวบรวมข้อมูลผลการดำเนินงาน

ภายหลังการดำเนินกิจกรรมได้มีการสะท้อนผลร่วมกับผู้เข้าร่วมและคณะทำงาน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และปรับปรุงหลักสูตรให้มีความเหมาะสมและสามารถนำไปใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

การวิเคราะห์ SWOTกลุ่ม ศูนย์การเรียนรู้บ้านตาเย็น

จุดแข็ง (STRENGTHS)

- มีภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการทำขนมพื้นบ้าน
- สมาชิกมีความสามัคคีและทำงานแบบมีส่วนร่วม
- ใช้วัตถุดิบจากทรัพยากรในชุมชน ลดต้นทุนการผลิต

จุดอ่อน (WEAKNESSES)

- ขาดความรู้ด้านการตลาดออนไลน์และการประชาสัมพันธ์
- งบประมาณและอุปกรณ์บางส่วนยังไม่เพียงพอ
- ผลิตภัณฑ์ยังมีความหลากหลายไม่มาก

โอกาส (OPPORTUNITIES)

- กระแสความนิยมสินค้าและอาหารพื้นบ้านเพิ่มขึ้น
- สามารถพัฒนาเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านอาชีพของชุมชน
- ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐและท้องถิ่น

อุปสรรค (THREATS)

- การแข่งขันทางการตลาดกับสินค้าภายนอก
- ราคาวัตถุดิบมีความผันผวน
- กำลังซื้อของผู้บริโภคไม่แน่นอน

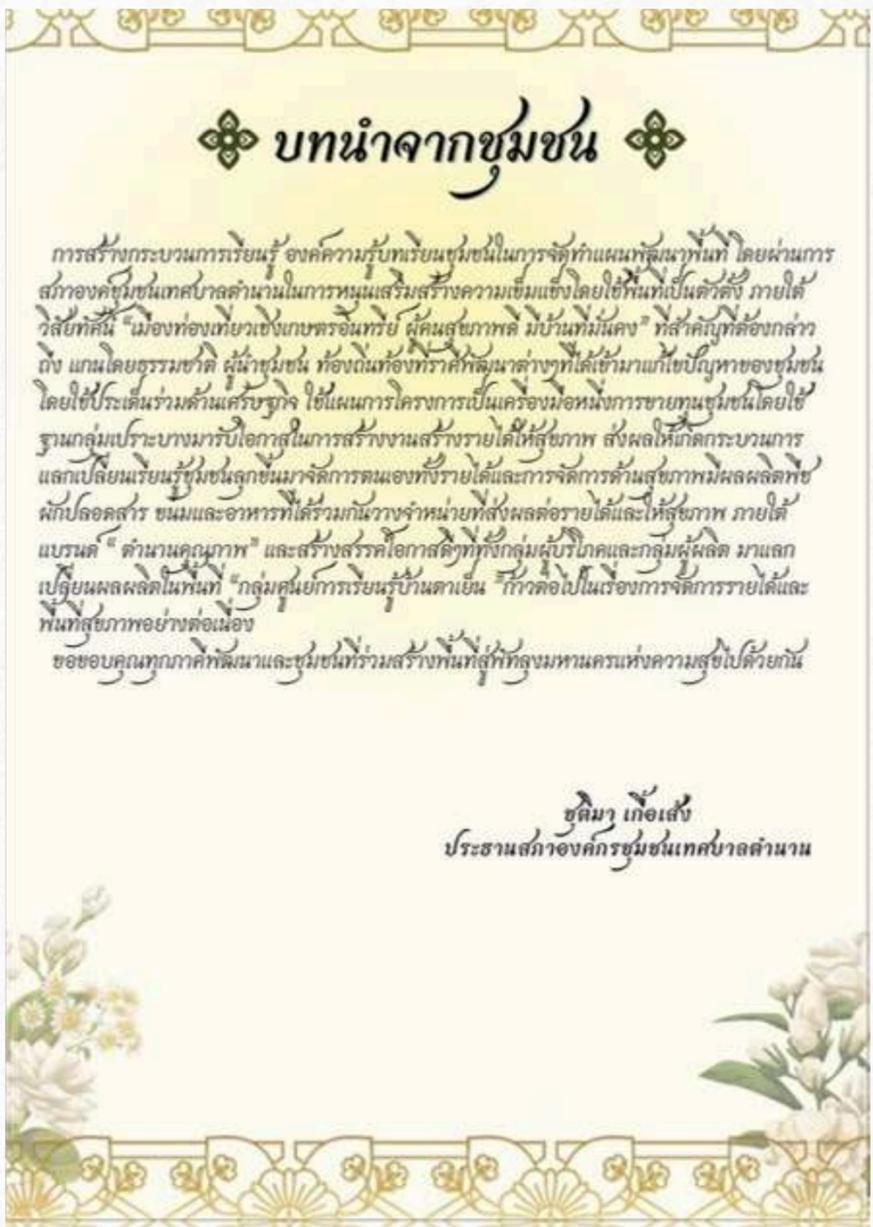


ผลการดำเนินงาน

การดำเนินการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นของศูนย์การเรียนรู้บ้านตา
เย็นส่งผลให้ผู้เข้าร่วมมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านการทำขนม
พื้นบ้านเพิ่มขึ้นอย่างชัดเจน สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้าง
รายได้เสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ของตนเองได้อย่างเหมาะสม นอกจากนี้
ยังช่วยเสริมสร้างความมั่นใจ ความภาคภูมิใจในภูมิปัญญาท้องถิ่น และ
ก่อให้เกิดความร่วมมือภายในชุมชน ส่งผลให้ศูนย์การเรียนรู้มีหลักสูตร
ต้นแบบที่สามารถนำไปใช้และพัฒนาต่อยอดได้อย่างต่อเนื่องในอนาคต



ตัวอย่างหลักสูตรท้องถิ่น



ตัวอย่างหลักสูตรท้องถิ่น

บทนำ

ในนามนิตยสารมหาวิทยาลัยทักษิณวิทยาเขตสงขลา ได้ลงพื้นที่ถอดบทเรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การดำเนินงานของพื้นที่ภายใต้การขับเคลื่อนงานของสภาองค์กรชุมชนเทศบาล ตำบลตำนานในความพยายามและความสำเร็จที่ดำเนินงานขับเคลื่อนเศรษฐกิจ อาหารท้องถิ่นที่เห็นช่องทางให้ผู้บริโภคในท้องถิ่นเข้าถึงอาหารปลอดภัยและสร้างเศรษฐกิจ เปิดเงินหมุนเวียนอยู่ในชุมชนเน้นเศรษฐกิจที่ยั่งยืนและส่งเสริมความเข้มแข็งของชุมชน ขอขอบคุณมากที่ให้โอกาสในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และถอดบทเรียนชุมชนที่ชื่อองค์ความรู้ท้องถิ่นเป็นเครื่องมือสำคัญในการสร้างเศรษฐกิจฐานรากให้แข็งแรงและมีพลังต่อไป

จิรนนท์ จุสสุก
นิตยสารมหาวิทยาลัยทักษิณ วิทยาเขตสงขลา

องค์ความรู้

การนำองค์ความรู้ด้านพืชสมุนไพร มาสู่การจัดการความรู้ในชุมชนและนำคุณ ทาทรพยากรในบ้านในครัวเรือนมาใช้ประโยชน์และดำเนินกิจกรรมในการ สืบทอดความรู้ร่วมกันและจัดเก็บรวบรวมเป็นองค์ท้องถิ่นที่สามารถสืบทอด ความรู้หรือเป็นการค้นคว้าความรู้ชุมชนและสามารถหยิบจับนำความรู้เหล่านั้นมา ประยุกต์ใช้กับวิถีในการดำเนินชีวิต

“สรรพคุณของดอกอัญชัญ”

บำรุงเส้นผม: กระตุ้นการไหลเวียนโลหิตบริเวณหนังศีรษะ ช่วยให้ผมดกดำ เงา ขาว และลดปัญหาผมร่วง
ต้านอนุมูลอิสระ: ช่วยชะลอวัย ลดริ้วรอย และเสริมสร้างภูมิคุ้มกันให้ร่างกาย
บำรุงสมองและความจำ: มีส่วนช่วยในการทำงานของระบบประสาท ลด ความเครียด และช่วยให้ผ่อนคลาย
ลดน้ำตาลในเลือด: มีฤทธิ์ยับยั้งเอนไซม์ที่ช่วยลดระดับกลูโคสในเลือด เหมาะ สำหรับผู้ต้องการควบคุมเบาหวาน
ราก: นำมาฝนใช้ถูพื้นแก้ปวดฟัน หรือต้มดื่มขับปัสสาวะ
เมล็ด: ใช้เป็นยาระบาย

ตัวอย่างหลักสูตรท้องถิ่น

ขนมข้าวเกรียบ ปากหม้ออัญชัน



“วัตถุดิบ”

ตัวแป้ง แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วย แป้งมัน 2 ช้อนโต๊ะ
น้ำอัญชันเข้มข้น 1 ถ้วย (คั้นจากดอกอัญชันคั้น) เกลือ น้ำตาลปีบ 1 ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ หอมแดงซอย 2 ช้อนโต๊ะ พริกไทย ใส่มูสลี่ 200 กรัม

“ขั้นตอนทำ”

- 1) เตรียมน้ำอัญชันคั้นคอกอัญชันกับน้ำร้อน 5 นาที กรองเอาแต่น้ำ ทิ้งไว้ให้เย็น
- 2) ทำใส่หัตถ์หอมแดงให้หอม ใส่มูสลี่ ปริกไทยด้วยน้ำปลา น้ำตาลปีบ พริกไทย ผัดจนสุกและแห้ง ทิ้งไว้
- 3) ผสมแป้งผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน เกลือ ค่อย ๆ ใส่น้ำอัญชัน คนให้เนียน (ไม่ขึ้นหรือเหลวเกินไป)
- 4) นึ่งแป้งคั้นหม้อนึ่งไถ่กลาง ทาน้ำมันบาง ๆ บนผ้าซึ่งหน้าหม้อคั้นแป้ง 1 ช้อนโต๊ะ เกลี่ยบาง ๆ ปิดฝา 1 นาที
- 5) ใส่น้ำและห่อเปิดฝา ใส่น้ำตรงกลาง ใช้พายแฉะทับครึ่ง ตักใส่จาน
- 6) จัดเสิร์ฟโรยกระเทียมเจียว ต้นหอม ผักชี เสริฟคู่ผักสดและพริกน้ำส้ม



ขนมชั้นอัญชัน

“วัตถุดิบ”

แป้งมัน 1 ถ้วย แป้งข้าวเจ้า 1/4 ถ้วย แป้งท้าวขยวมอม 1/4 ถ้วย น้ำตาลทราย 1 ถ้วย
กะทิ 2 ถ้วย น้ำอัญชันเข้มข้น 1/2 ถ้วย

“ขั้นตอนทำ”

- 1) ทำน้ำอัญชันคั้นคอกอัญชันกับน้ำร้อน 5 นาที กรองเอาแต่น้ำ ทิ้งไว้ให้เย็น
- 2) ผสมส่วนผสมแป้งทั้งหมดกับน้ำตาล ค่อย ๆ ใส่กะทิ คนให้ละลายและเนียน กรอง 1 รอบ
- 3) แบ่งใส่แบ่งแป้งครึ่งหนึ่ง ผสมน้ำอัญชันลงไป คนให้สีม่วงสม่ำเสมอ
- 4) นึ่งเป็นชั้นตั้งลังถึงให้เดือด เทแป้งชั้นแรก (สีใดก่อนก็ได้) นึ่ง 3-5 นาทีเมื่อสุกใส่ เทชั้นถัดไป สลับสับไปเรื่อย ๆ จนครบ
- 5) นึ่งชั้นสุดท้ายนึ่งต่ออีก 5 นาทีให้สุกทั่ว ยกออกพักให้เย็นสนิท
- 6) ตัดเสิร์ฟทาน้ำมันทีมนิดเล็กน้อย ตกเป็นชั้น พร้อมเสิร์ฟ



ตัวอย่างหลักสูตรท้องถิ่น

วุ้นกะทิอัญชัน

“วัตถุดิบ”
- อัญชัน น้ำอัญชัน 2 ถ้วย
ผงวุ้น 1 ช้อนชา น้ำตาลทราย 1/3 ถ้วย
- ชีสกระทู กะทิ 2 ถ้วย
ผงวุ้น 1 ช้อนชา กะทิ 2 ถ้วย
น้ำตาลทราย 1/3 ถ้วย เกลือ 1/4 ช้อนชา

“ขั้นตอนทำ”

- 1) ทำวุ้นอัญชัน แช่ผงวุ้นในน้ำอัญชัน 10 นาที ตั้งไฟกลาง คนจนวุ้นละลายใส่น้ำตาล คนให้ละลาย เทใส่พิมพ์ประมาณครึ่งพิมพ์ ทิ้งให้แห้ง (ยังไม่ต้องแช่เย็น)
- 2) ทำชีสกระทู ผสมผงวุ้นในกะทิ 10 นาที ตั้งไฟอ่อน คนตลอด (อย่าให้แตกมัน) เติมน้ำตาลและเกลือ คนจนละลาย
- 3) เทวุ้นกะทิที่ละลายลงในวุ้นอัญชันในภาชนะที่แช่เย็นและเขี่ยตัว
- 4) ตัดเสิร์ฟนำเข้าตู้เย็นเล็กน้อย แล้วตัดเป็นชิ้น



น้ำอัญชันมะนาว

“วัตถุดิบ”
ดอกอัญชันแห้ง/สด 10-15 ดอก
น้ำร้อน 1 ถ้วย
น้ำตาลทราย 2-3 ช้อนโต๊ะ (ปรับตามชอบ)
น้ำมะนาว 2 ช้อนโต๊ะ
น้ำแข็ง

“ขั้นตอนทำ”

- 1) แช่ดอกอัญชันในน้ำร้อน แช่ 5-10 นาที จนได้น้ำสีฟ้าเข้ม กรองเอาแต่น้ำ
- 2) ปรับรสเติมน้ำตาล คนให้ละลาย ทิ้งให้เย็น
- 3) เติมน้ำมะนาวใส่น้ำอัญชัน คนเบา ๆ สีจะเปลี่ยนจากฟ้าเป็นม่วงอมชมพู
- 4) จัดเสิร์ฟใส่น้ำแข็ง เทน้ำอัญชันมะนาวลงแก้ว พร้อมดื่ม



ตัวอย่างหลักสูตรท้องถิ่น



คุกกี้อาหารสังขยัด

“ข้าวสังขยัด”

เป็นพันธุ์ข้าวพื้นเมืองเฉพาะถิ่นจังหวัดที่ปลูกที่ลุ่มที่ได้รับตราสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มีลักษณะพิเศษคือ เมล็ดข้าวเรียวยาวข้าวกล้องมีสีแดงเข้มนิยมบริโภคในรูปแบบข้าวซ้อมมือเป็นข้าวที่มีคุณค่าทางอาหาร

- มีกากใยสูง ช่วยระบบขับถ่าย ป้องกันโรคเหน็บชา
- มีวิตามินเอสูง ช่วยชะลอความแก่ ป้องกันโรคปากนกกระจอก
- มีธาตุเหล็ก โปรตีน ฟอสฟอรัสสูง ช่วยบำรุงโลหิต ป้องกันโรคความจำเสื่อม มะเร็งลำไส้

“คุกกี้อาหารสังขยัด”

ประโยชน์ทางเศรษฐกิจเพิ่มมูลค่าสินค้า “ตำนานคุณภาพ”

วัตถุดิบ
แป้งข้าวสังขยัด 200 กรัม
เนยเหลือง 100 กรัม
น้ำตาลทรายบด 100 กรัม
ไข่ไก่ 1 ฟอง
ผงฟู 1/2 ช้อนชา

“วิธีทำ”

1. ร่อนแป้งกับผงฟูที่ไว้
2. ตีเนยกับน้ำตาลใส่ไข่จนขึ้นฟอง
3. นำแป้งกับผงฟูที่ไว้ ผสมให้เข้ากัน
4. นำมาบดขึ้นลูก แต่งหน้าตามใจชอบ
5. นำเข้าอบจนสุก
6. นำบรรจุกล่องผลิตภัณฑ์



ขนมบ้า

“วัตถุดิบ”

แป้งข้าวเจ้า 1/2 กิโลกรัม
น้ำตาลโตนด 300 กรัม
น้ำเปล่า 500 กรัม
ยีสต์ 1 ช้อนชา
เกลือ 1/4 ช้อนชา

“วิธีทำ”

1. ผสมส่วนผสมแห้งใส่แป้ง น้ำตาล เกลือ และยีสต์ลงในชามผสม คนให้เข้ากัน
2. เติมน้ำของเหลวค่อย ๆ เทม้วนลงไป ตามด้วยเนยละลาย แล้วนวดจนแป้งจับตัวเป็นก้อน
3. นวดแป้งจนประมาณ 10-15 นาที จนแป้งเนียน ยืดหยุ่น (ทดสอบโดยดึงแล้วไม่ขาดง่าย)
4. ทุกแป้งให้ขึ้นฟูเป็นก้อน ใส่ชาม ทาน้ำมันบาง ๆ คลุมด้วยผ้าชุบน้ำหมาดที่ไว้ 1 ชั่วโมง หรือจนแป้งขึ้นเป็น 2 เท่า
5. ขึ้นรูปใส่ถาดอบแล้วขึ้นเป็นก้อนหรือใส่พิมพ์ตามต้องการพักอีก 30-45 นาที
6. อบอบที่อุณหภูมิ 180°C ประมาณ 20-25 นาทีจนหน้าขนมปังเป็นสีน้ำตาลทอง



ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้แนวทางการใช้หลักสูตรท้องถิ่นด้านอาชีพเป็นเครื่องมือในการเรียนรู้ควบคู่กับการทำขนม
2. ชุมชนสามารถนำความรู้จากการเรียนรู้ไปต่อยอดในการสร้างรายได้และพัฒนาอาชีพอย่างยั่งยืน
3. ส่งเสริมการถ่ายทอดและอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการทำขนมพื้นบ้านให้คงอยู่และเกิดการสืบสาน
4. ทางศูนย์นำผลการวิจัยไปใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นด้านอาชีพและกิจกรรมการเรียนรู้





สรุปผลการดำเนินงาน

การพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นส่งผลให้ผู้เข้าร่วมมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านอาชีพ เพิ่มขึ้นอย่างชัดเจน สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างรายได้เสริมได้จริง นอกจากนี้ ยังช่วยส่งเสริมความมั่นใจ ความภาคภูมิใจในภูมิปัญญาท้องถิ่น และเสริมสร้างความเข้มแข็ง ของชุมชน พร้อมทั้งได้หลักสูตรต้นแบบที่สามารถนำไปใช้และพัฒนาต่อยอดได้ในอนาคต





ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะการวิจัย

1. ควรพัฒนาหลักสูตรอย่างต่อเนื่องให้ทันต่อความต้องการของตลาด
2. ส่งเสริมการตลาดออนไลน์และการสร้างแบรนด์ผลิตภัณฑ์ชุมชน
3. จัดอบรมเพิ่มเติมด้านการบริหารจัดการกลุ่มและการพัฒนาผลิตภัณฑ์



ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป

1. ศึกษาผลกระทบด้านรายได้ของสมาชิกในระยะยาว
2. ศึกษารูปแบบการขยายเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอก
3. พัฒนารูปแบบหลักสูตรที่สามารถถ่ายทอดสู่ชุมชนอื่นได้



เมนูของเรา



เมนู ๑



เมนู ๒



เมนู ๓



เมนู ๔



เมนู ๕



เมนู ๖

