

# โครงการพัฒนาคุณภาพชีวิต "กลุ่มข้าวโป่ง"กลุ่มแม่บ้าน บ้านโนนนาคำ

บ้านโนนนาคำ หมู่ที่5 ตำบลภูแล่น  
ช้าง อำเภอนาคู จังหวัดกาฬสินธุ์



วิชา วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน (4000109)  
หลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาเอกปฐมวัย  
ศูนย์มหาสารคาม

## หลักการและเหตุผล

แรกเริ่มกลุ่มแม่บ้านบ้านโนนนาคำได้รวมกลุ่มกันทำข้าวโป่งขึ้นในช่วงที่มีงานบุญ เช่นบุญเดือนสี่ แต่ระยะหลังๆ มีชาวบ้านในชุมชนได้สั่งซื้อเพื่อใช้เป็นของชำร่วย ของฝาก ของที่ระลึก ซึ่งการทำข้าวโป่งของกลุ่มยังมีรสชาติ กลิ่นสีเดิมๆ ไม่มีความแปลกใหม่

จากการวิเคราะห์ความต้องการของประชาชนในชุมชน โดยการสัมภาษณ์ จึงได้แนวทางการพัฒนา การทำข้าวโป่งให้มีความแปลกใหม่ โดยบูรณาการองค์ความรู้ของภูมิปัญญาของคนในชุมชนและอาศัยวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ซึ่งช่วยให้กลุ่มแม่บ้านสามารถพัฒนาอาชีพให้มีรายได้เพิ่มขึ้นเป็นอาชีพเสริมที่มีความเข้มแข็ง ช่วยให้คนในชุมชนพึ่งตนเองได้และพัฒนาคุณภาพชีวิตของคนในชุมชนมีความเข้มแข็งและมั่นคงยั่งยืนสืบไป.

## วัตถุประสงค์

1. เพื่อเพิ่มศักยภาพของชุมชน เป็นรากฐานการพัฒนาเศรษฐกิจ คุณภาพชีวิต และอนุรักษ์ฟื้นฟู ใช้ประโยชน์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน นำไปสู่การพึ่งตนเองและลดปัญหาความยากจนอย่างบูรณาการ
2. เพื่อปรับโครงสร้างการผลิตสู่การเพิ่มคุณค่า ของสินค้าและบริการบนฐานความรู้และนวัตกรรม รวมทั้งสนับสนุนให้มีการผลิตที่ทำให้สินค้ามีมูลค่าเพิ่มขึ้น แปลงใหม่ น่าดึงดูดใจเพิ่มขึ้น
3. เพื่อสร้างความมั่นคงของเศรษฐกิจชุมชน สร้างอาชีพและรายได้ที่มีการจัดสรรประโยชน์แก่ชุมชน



## 🌻 วิธีการดำเนินการ 🌻

🍀🍀 ศึกษาโดยการสอบถามการทำข้าวโป่งจากปราชญ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น คือ นาง ช้อน รังรส ทำให้ทราบถึงวิธีการและขั้นตอนการทำข้าวโป่ง

## 🍎 อุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ 🍎

1. หม้อสำหรับนึ่งข้าว
2. ครกกระเดื่อง
3. ไม้พาย
4. กระทิกักันความร้อน
5. ไม้พิมพ์หรือเหล็กพิมพ์
6. แผ่นพลาสติก
7. เสื่อกก



# วิธีทำ

1. แช่ข้าวเหนียวประมาณ 6 ชั่วโมง หรือแช่ข้ามคืน
2. นำข้าวเหนียวที่แช่ขึ้นจากน้ำพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ(เก็บน้ำข้าวข้าวไว้ส่วนหนึ่ง) หลังจากนั้นนำไปบดให้ละเอียด จนกลายเป็นผงป่นคล้ายแป้ง
3. นำข้าวเหนียวที่บดแล้วนวดกับส่วนผสมที่ต้องการแต่งกลิ่นและสีส่น (สีที่คั้นเอาแต่น้ำ เช่น สีเหลืองจากขมิ้น สีเขียวจากใบเตย สีม่วงจากมัลเบอร์รี่) นำส่วนผสมที่กล่าวนวดให้เข้ากันจนเนื้อสัมผัสของส่วนผสมเนียนเข้ากันดี
4. นำแป้งที่นวดแล้วไปนึ่งใช้เวลาประมาณ 15-20 นาที
5. เสร็จแล้วนำไปตำโดยใช้ครกกระเดื่อง และใส่ส่วนผสมคือ น้ำตาลและกะทิโดยการประมาณเช่น ข้าวเหนียว 3 กก. ต่อน้ำตาลครึ่งกิโลและกะทิ1 กล่องเล็ก ในขณะที่ตำถ้าสังเกตว่าแป้งติดครกให้ใส่น้ำข้าวข้าวที่แบ่งไว้เพื่อไม่ให้แป้งติดครก ตำไปเรื่อยๆจนแป้งเป็นเนื้อเดียวกันและไม่ติดมือ
6. นำแป้งที่ได้ใส่ในกระทิกเพื่อกันความร้อน เพื่อทำให้ง่ายต่อการปั้นเป็นก้อน
7. นำไข่ไก่ที่ต้มแล้วเอาเฉพาะไข่แดงมาผสมกับน้ำมันพืชประมาณ3ช้อนโต๊ะ ส่วนผสมนี้ใช้สำหรับทาบนแผ่นพลาสติกเพื่อไม่ให้แป้งติดกับแผ่นพลาสติก
8. คลึงแป้งให้กลมและนำไปวางที่แผ่นพลาสติกที่ทำด้วยไข่และน้ำมัน กดทับด้วยด้วยแผ่นพลาสติกหรือแผ่นกระจกแบบหนาอีกครั้ง พยายามคลึงให้เป็นวงกลมและบาง ต่อจากนั้นนำแผ่นแป้งที่ได้ไปวางบนเสื่อหรือถาดบรรจุน้ำตาล(ที่ล้างทำความสะอาดแล้ว) นำไปตากในที่ร่มไม่โดนแดดจนแห้งสนิท ก็เสร็จกรรมวิธี เก็บข้าวโป่งบรรจุหีบห่อให้สวยงาม

🌿🌿🌿เคล็ดลับ ไม่ควรตากข้าวโป่งตรงที่มีแดดเพราะจะทำให้ข้าวโป่งแห้ง กรอบและแตกง่าย

ระยะเวลาดำเนินงาน: เมษายน-พฤษภาคม 2560

งบประมาณ 550

-ค่าวัสดุอุปกรณ์

-ค่าป้ายไวนิล





## 🌻 สถานที่ดำเนินการ 🌻

สุขศาลาบ้านโนนนาคำ หมู่ที่ 5 ตำบลภูแล่นช้าง  
อำเภอนาคู จังหวัดกาฬสินธุ์



## ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ชุมชนได้พัฒนาเศรษฐกิจ คุณภาพชีวิต อนุรักษ์ฟื้นฟู และได้ใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชนให้เกิดประโยชน์
2. ชุมชนได้พัฒนาการผลิตที่สามารถเพิ่มคุณค่า เพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ให้มีความแปลกใหม่ ดึงดูดใจมากขึ้น
3. ชุมชนมีเศรษฐกิจที่มั่นคง มีช่องทางการจัดจำหน่ายมั่นคง มีรายได้และความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น

# สรุปโครงการพัฒนาคุณภาพชีวิต กลุ่มชาวโป่ง บ้านโนนนาคำ



🌸🌸เนื่องจากกลุ่มนักศึกษา รมป.2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ห้อง801 ศูนย์  
มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม ได้รวมตัวกัน จัดทำโครงการพัฒนา  
คุณภาพชีวิต ของชุมชน เราจึงได้เลือก กลุ่มแม่บ้านชุมชนบ้านโนนนาคำขึ้น  
มา เพื่อพัฒนาเศรษฐกิจ พัฒนาคุณภาพชีวิต อนุรักษ์ ฟื้นฟู และได้ใช้  
ประโยชน์จากวัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชน ให้เกิดประโยชน์ จึงได้จัดตั้งกลุ่มแม่  
บ้านขึ้นมากลุ่มเล็กๆเพื่อจะทำขนมที่มีในพื้นที่บ้านคือ "ขนมข้าวโป่ง"ซึ่งชาว  
บ้านจะนิยมทำขนมนี้ขึ้นเมื่อถึงงานบุญที่เรียก บุญเดือนสี่ ตามประเพณี

🌸🌸กลุ่มนักศึกษาเองได้เข้ามามีส่วนร่วมในการสนับสนุนในเรื่องของการ  
เพิ่มคุณค่า เพิ่มมูลค่า ให้กับผลิตภัณฑ์ ให้มีความแปลกใหม่กว่าสูตรดั้งเดิม  
มีความแปลกใหม่ เป็นที่สนใจของลูกค้า ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของ รสชาติ กลิ่น  
สี รวมถึงการบรรจุภัณฑ์ ที่ทันสมัย เพื่อดึงดูดความสนใจของลูกค้า

🌸🌸ในการจัดทำโครงการขึ้นในครั้งนี้ผู้จัดทำ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะสร้าง  
ความมั่นคงทางเศรษฐกิจให้กับกลุ่มแม่บ้านและสร้างรายได้ให้กับชุมชนเป็น  
อย่างดี และหวังว่ากลุ่มข้าวโป่งบ้านโนนนาคำ จะมีการพัฒนาต่อยอดขึ้นจาก  
กลุ่มเล็กๆขยายเป็นกลุ่มใหญ่ได้ในอนาคตข้างหน้า

# ภาคผนวก





ขั้นตอนการคั้นน้ำขุ่นเพื่อแต่งกลิ่นและสี



ขั้นตอนการนึ่งข้าว



ขั้นตอนการตำขนมข้าวโป่ง



วิธีการบรรจุภัณฑ์

## สีและกลิ่นจากวัสดุธรรมชาติ



## หมวดแป้งให้เข้ากันจนเนื้อสัมผัสของส่วนผสมเนียนเข้ากันดี



นำไปนึ่งประมาณ 15-20 นาที



ใช้ครกกระเดื่องตำใส่ส่วนผสมต่างๆ



## กรรมวิธีการทำแผ่น "ข้าวโป่ง"





ตากในที่ร่มให้  
แห้ง



ย่างไฟทำให้สุก



พร้อมขายค่ะ



## แบบสอบถามเพื่อการเก็บรวบรวมข้อมูล

### โครงการพัฒนาคุณภาพชีวิต

#### ส่วนที่ 1 กรุณาตอบคำถามต่อไปนี้ด้วยการอธิบาย

1. คุณชอบรสชาติ ข้าว โป่งของชุมชนบ้านหนองนาคำหรือไม่เพราะเหตุใด

.....

2. คุณมีความรู้สึกอย่างไรถ้ามีการผลิตขนมพื้นบ้านที่มีการแต่งสีแต่งกลิ่นด้วยวัตถุอันตรายชาติ

.....

3. คุณคิดเห็นอย่างไรถ้ามีการแต่งเติมสีส่น และกลิ่นของข้าว โป่ง ให้แตกต่างที่เคยเป็นมา

.....

#### ส่วนที่ 2 ข้อมูลทั่วไป

\* เพศ

☐ 1)ชาย

☐ 2)หญิง

\* อายุ

☐ 1) 15-19 ปี

☐ 2)20-25ปี

☐ 3)26-35ปี

☐ 4)36-45ปี

☐ 5)46-60ปี

☐ 6)60ปีขึ้นไป

\* อาชีพ

☐ ชาวนา

☐ ทำนา/ทำสวน/ทำไร่

☐ รับราชการ/รัฐวิสาหกิจ

☐ พนักงาน/ลูกจ้างเอกชน

☐ รับจ้าง

☐ ค้าขาย

**แบบประเมินความพึงพอใจของการจัด โครงการ  
"โครงการพัฒนาคุณภาพชีวิต"**

**คำชี้แจง แบบสอบถาม**

1. โปรดเติมเครื่องหมาย ✓ และกรอกข้อความให้สมบูรณ์

**ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม**

1. เพศ • ชาย • หญิง

2. ระดับการศึกษา •ต่ำกว่าปริญญาตรี • ปริญญาตรี • สูงกว่าปริญญาตรี

3. อาชีพ โปรดระบุ.....

4. อายุ •ต่ำกว่า 20 ปี • 20-40 ปี • 41 ปีขึ้นไป

**ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจต่อโครงการ**

ระดับ 5 = มากที่สุดหรือดีมาก 4 = มากหรือดี 3 = ปานกลางหรือพอใช้ 2 = น้อยหรือต่ำกว่ามาตรฐาน 1 = น้อยที่สุดหรือต้องปรับปรุงแก้ไข

| รายละเอียด                                                                    | ระดับความพึงพอใจ |   |   |   |   |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------|---|---|---|---|
|                                                                               | 5                | 4 | 3 | 2 | 1 |
| <b>1.กระบวนการ ขั้นตอนการจัด โครงการ</b>                                      |                  |   |   |   |   |
| 1.1การประชาสัมพันธ์โครงการ ฯ                                                  |                  |   |   |   |   |
| 1.2ความเหมาะสมของสถานที่                                                      |                  |   |   |   |   |
| 1.3ความเหมาะสมของระยะเวลา                                                     |                  |   |   |   |   |
| 1.4การจัดลำดับขั้นตอนของกิจกรรม                                               |                  |   |   |   |   |
| <b>2.คุณภาพการจัด โครงการ</b>                                                 |                  |   |   |   |   |
| 2.1ท่านได้รับความรู้ แนวคิด ทักษะและประสบการณ์ใหม่ ๆ จากโครงการ               |                  |   |   |   |   |
| 2.2ท่านสามารถนำสิ่งที่ได้รับจากโครงการ กิจกรรมไปใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์หรือไม่ |                  |   |   |   |   |
| 2.3สิ่งที่ท่านได้รับจากโครงการ กิจกรรมครั้งนี้ตรงตามความคาดหวังของท่านหรือไม่ |                  |   |   |   |   |
| 2.4โครงการ กิจกรรมนี้เอื้ออำนวยต่อการเรียนรู้และพัฒนาความสามารถของท่าน        |                  |   |   |   |   |
| 2.5ประโยชน์ที่ท่านได้รับจากโครงการ กิจกรรม                                    |                  |   |   |   |   |

**ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะ**

**3.1 สิ่งที่ท่านพึงพอใจในการร่วม โครงการในครั้งนี้**

.....

.....

.....

.....

**3.2 สิ่งที่คุณขอแนะนำไปพัฒนาการจัด โครงการใน โอกาสต่อไป**

.....

.....

.....

.....

.....

ขอขอบคุณในความร่วมมือ

# สมาชิกในกลุ่ม



รหัส 004  
นางสุริกรณ์ เชิดชน



รหัส 012  
นางวชิราภรณ์ จันทร์ชนะ



รหัส 013  
นางสาวคณินุช วิทเวทย์



รหัส 014  
นางสาวรุ่งทิวา ไชยชุม



รหัส 015  
นางสาวกวิสรา เนินปัญญา



รหัส 032  
นางณธิดา พารจำรัส



รหัส 035  
นางสาวบังอร แสนมนตรี



รหัส 036  
นางสาวเยาวเรศ ชันธุแสง