

หลักสูตรฝึกอบรม

หลักสูตรการทำขนมกง จำนวน 6 ชั่วโมง

ความเป็นมา

"ขนมกง" เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย และเป็นภูมิปัญญาของคนอำเภอไทรงาม มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อย หอมหวาน รูปลักษณ์เป็นเอกลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ในสมัยโบราณคนไทย จะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญ เช่น งานทำบุญ งานแต่ง เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ ในปัจจุบัน ท่ามกลางกระแสโลกาภิวัตน์และอาหารสำเร็จรูปที่เข้าถึงได้ง่าย ทำให้ขนมไทยโบราณที่ทำยากและต้องใช้เวลาอย่างขนมกงและข้าวเม่า เริ่มหายากขึ้นในชีวิตประจำวัน และคนรุ่นใหม่เริ่มขาดความรู้ความเข้าใจในกระบวนการผลิตและคุณค่าที่แฝงอยู่ หากไม่มีการสืบทอดหรือส่งเสริม ภูมิปัญญาเหล่านี้อาจสูญหายไป

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอไทรงาม เล็งเห็นความสำคัญในการอนุรักษ์และเผยแพร่องค์ความรู้ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมกง จำนวน 6 ชั่วโมง เพื่อใช้จัดกิจกรรมพัฒนาความรู้ และทักษะในการประกอบอาชีพให้กับผู้ที่สนใจ ได้นำไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิต หรือนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

- เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการสภาพปัญหาความต้องการในชุมชนสู่การเรียนรู้อาชีพเพื่อการทำงาน
- เป็นหลักสูตรที่เน้นการมีส่วนร่วมของชุมชนและเครือข่าย
- เป็นหลักสูตรที่เน้นการฝึกปฏิบัติจริงสู่การมีทักษะการประกอบอาชีพ
- สามารถนำความรู้และประสบการณ์เทียบโอนตามหลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

จุดมุ่งหมาย

- เป็นหลักสูตรที่มุ่งให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้
- เป็นหลักสูตรที่พัฒนาขึ้น เพื่อเพิ่มโอกาสการสร้างรายได้ให้กับผู้ที่กำลังมองหาอาชีพเสริมหรืออาชีพ

หลักจากการเรียนรู้หลักสูตรพาณิชยกรรมและบริการ วิชาธุรกิจขนมไทย

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

- ผู้ที่ไม่มีความรู้
- ผู้ที่มีความรู้และต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมกง 2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมกง	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมกง 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมกง	1. วิทยากรให้ความรู้พื้นฐานความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมกง และความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพ เพื่อนำมาวิเคราะห์และใช้ประกอบอาชีพในชุมชน 2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน	1 ชั่วโมง	
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	1. ผู้เรียนสามารถอธิบายวัสดุ อุปกรณ์ และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม 2. ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจขั้นตอนในการทำขนมกง	1. ความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุ 2. ขั้นตอนการจัดเตรียมอุปกรณ์การทำขนมกง 3. ขั้นตอนการทำขนมกง	1. วิทยากรอธิบายวัสดุ อุปกรณ์ และความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ 2. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการจัดเตรียมอุปกรณ์ 3. ขั้นตอนการทำขนมกง และผู้เรียนลงมือปฏิบัติในการทำขนมกง		4 ชั่วโมง
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	1. ผู้เรียนรู้วิธีการลดต้นทุนการทำขนมไทย (ขนมกง, ข้าวเม่าทอด) 2. ผู้เรียนรู้วิธีการส่งเสริมการขาย	1. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ 2. การส่งเสริมการขาย	1. วิทยากรให้ความรู้เรื่องการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ 2. วิทยากรอธิบายการส่งเสริมการขาย	1 ชั่วโมง	

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การมีส่วนร่วม
2. การประเมินผลงานระหว่างการศึกษา ได้ผลงานที่มีคุณภาพและ สวยงามน่าสนใจ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

แบบเขียนโครงการฝึกอบรม

1. ชื่อโครงการ หลักสูตรการทำขนมกง จำนวน 6 ชั่วโมง

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

3. หลักการและเหตุผล

"ขนมกง" เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย และเป็นภูมิปัญญาของคนอำเภอไทรงาม มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อย หอมหวาน รูปลักษณ์เป็นเอกลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ในสมัยโบราณคนไทย จะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญ เช่น งานทำบุญ งานแต่ง เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ ในปัจจุบัน ท่ามกลางกระแสโลกาภิวัตน์และอาหารสำเร็จรูปที่เข้าถึงได้ง่าย ทำให้ขนมไทยโบราณที่ทำยากและต้องใช้เวลาอย่างขนมกงและข้าวเม่า เริ่มหาทานได้ยากขึ้นในชีวิตประจำวัน และคนรุ่นใหม่เริ่มขาดความรู้ความเข้าใจในกระบวนการผลิตและคุณค่าที่แฝงอยู่ หากไม่มีการสืบทอดหรือส่งเสริม ภูมิปัญญาเหล่านี้อาจสูญหายไป

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอไทรงาม เล็งเห็นความสำคัญในการอนุรักษ์และเผยแพร่องค์ความรู้ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมกง จำนวน 6 ชั่วโมง เพื่อใช้จัดกิจกรรมพัฒนาความรู้ และทักษะในการประกอบอาชีพให้กับผู้ที่สนใจ ได้นำไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิต หรือนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้และทักษะในการทำขนมกง
2. เพื่อให้ประชาชนใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์
3. เพื่อส่งเสริมและพัฒนาทักษะทางด้านอาชีพให้กับประชาชน

5. เป้าหมาย

- เชิงปริมาณ

ประชาชนทั่วไป จำนวน 6 คน

- เชิงคุณภาพ

ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้เกี่ยวกับการทำขนมกงไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ประชุมวางแผน	- เพื่อวางแผนการจัดทำโครงการฝึกอาชีพ - เพื่อจัดสรรงบประมาณ	คณะครู สกร. ระดับอำเภอ ไทรงาม	12 คน	ห้องประชุม สกร.ระดับ อำเภอ ไทรงาม	2 – 6 กุมภาพันธ์ 2569	-
2. จัดทำหลักสูตร การจัด กระบวนการจัด กิจกรรม	- เพื่อจัดทำหลักสูตรให้สอดคล้องกับ กลุ่มเป้าหมายและ บริบทพื้นที่	คณะครู สกร.ระดับ อำเภอ ไทร งาม	12 คน	สกร.ระดับ อำเภอไทรงาม	2 – 6 กุมภาพันธ์ 2569	-
3. ประสานงานการ ดำเนินงาน	- เพื่อติดต่อ ประสานงาน เครือข่ายในพื้นที่ใน การดำเนินงาน	คณะครู สกร. ระดับอำเภอ ไทรงาม	12 คน	สกร.ระดับ อำเภอไทรงาม	9 - 13 กุมภาพันธ์ 2569	-
4. จัดกิจกรรม ดำเนินงานตาม โครงการหลักสูตร ฝึกอบรมหลักสูตร การทำขนมกง จำนวน 6 ชั่วโมง	-เพื่อให้ประชาชนมี ความรู้และทักษะใน การทำขนมกง -เพื่อให้ประชาชนใช้ เวลาว่างให้เป็น ประโยชน์ -เพื่อส่งเสริมและ พัฒนาทักษะ ทางด้านอาชีพให้กับ ประชาชน	ประชาชน ตำบลไทรงาม	6 คน	วัดไทรงามใต้ หมู่ 7 ตำบล ไทรงาม อำเภอไทรงาม จังหวัด กำแพงเพชร	2 มีนาคม 2569	4,365 บาท
5. สรุปและติดตาม ประเมินผลการ ดำเนินงาน ตามโครงการ	- เพื่อกำกับ ติดตาม การดำเนินงานตาม โครงการให้บรรลุผล ตามที่กำหนดไว้ - เพื่อประเมินผล โครงการและสรุป รายงานผลการ ดำเนินงาน	ครู ผู้รับผิดชอบ โครงการ	1 คน	สกร.ระดับ อำเภอไทรงาม	7-8 มีนาคม 2569	-

7. งบประมาณประมณฑั้งโครงการ

งบประมาณประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 1 – 2 รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 691150 จำนวนเงินทั้งสิ้น 4,365 บาท เป็นค่าใช้จ่าย โครงการหลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรการขนมก จำนวน 6 ชั่วโมง ดังนี้

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร	ชั่วโมงละ 300 บาท x 6 ชั่วโมง	1,800 บาท
7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม		1,545 บาท
7.3 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	จำนวน 6 คน x 35 บาท x 2 มื้อ	420 บาท
7.4 ค่าอาหารกลางวัน	จำนวน 6 คน x 100บาท x 1 มื้อ	600 บาท
	รวมทั้งสิ้น	4,365 บาท

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. 68)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. 69)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. 69)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. 69)
1. ประชุมวางแผน		9 – 13 กุมภาพันธ์ 2569		
2. จัดทำหลักสูตรการจัด กระบวนการจัดกิจกรรม		9-13 กุมภาพันธ์ 2569		
3. ประสานงานการดำเนินงาน		2-6 มีนาคม 2569		
4. จัดกิจกรรมดำเนินงานตาม โครงการหลักสูตรฝึกอบรม		2 มีนาคม 2569		
5. สรุปและติดตามประเมินผล การดำเนินงานตามโครงการ		17-20 มีนาคม 2569		

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอไทรงาม

นางสาวสิบสองเมษา สามงามเขียว ตำแหน่ง ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

- ผู้นำชุมชนตำบลไทรงาม

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

12. ผลลัพธ์ (Out come)

- ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้และทักษะในการทำขงกง สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ความเข้าใจในการทำขงกง

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้ารับการอบรมใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์และนำความรู้ไปใช้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

ประเมินโครงการจากแบบประเมินความพึงพอใจ

กำหนดการจัดโครงการหลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรการทำขนมกง จำนวน 6 ชั่วโมง
ในวันที่ 2 เดือนมีนาคมพ.ศ. 2569

ณ วัดไทรงามใต้ หมู่ 7 ตำบลไทรงาม อำเภอไทรงาม จังหวัดกำแพงเพชร

ในวันที่ 2 เดือนมีนาคม พ.ศ. 2569

- 08.30 – 09.00 น. ลงทะเบียน
- 09.00 – 10.00 น. บรรยายให้ความรู้
- เรื่องความเป็นมา/ความสำคัญของการทำขนมกง
 - เรื่องช่องทางในการประกอบอาชีพการทำขนมกง
- (โดยวิทยากร นางแสงเดือน โพธิ์ศรี)
- 10.00 – 12.00 น. บรรยายให้ความรู้
- แนะนำวัสดุ/ อุปกรณ์ในการทำขนมกง
 - ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์และวิธีการทำขนมกง
 - สาธิตและผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำตัวขนมกง
- (โดยวิทยากร นางแสงเดือน โพธิ์ศรี)
- 12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 - 14.00 น. บรรยายให้ความรู้
- ขั้นตอนและวิธีการทำแป้งทอดขนมกง
 - ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการแป้งทอดขนมกง
- (โดยวิทยากร นางแสงเดือน โพธิ์ศรี)
- 14.00 - 16.00 น. ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ
- วิทยากรบรรยาย ขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์
 - การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ
- (โดยวิทยากร นางแสงเดือน โพธิ์ศรี)

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม

- 10.30 – 10.45 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
- 14.30 – 14.45 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม