

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำขนมครองแครง

จำนวน 6 ชั่วโมง

กลุ่มวิชาพาณิชยกรรมและการบริการ

ความเป็นมา

ขนมไทยเป็นขนมที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ด้วยรสชาติ และรูปลักษณ์ อย่างไรก็ตาม เมื่อยุคสมัยเปลี่ยนแปลงไป การปรับเปลี่ยนหน้าตาให้ดูสากล จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งในการค้าขายในสมัยนี้ ฉะนั้น จึงมีขนมไทยหน้าตาใหม่ ๆ เกิดขึ้นมากมายแต่ยังคงไว้ซึ่งรสชาติความเป็นไทยเหมือนเดิม อย่าง “ขนมครองแครง” ขนมครองแครงประยุกต์ เป็นขนมไทยโบราณที่มีมาตั้งแต่ดั้งเดิม ซึ่งมีวิธีการทำไม่ยุ่งยากเลยขนมครองแครงกรอบ เป็นขนมไทยโบราณ ที่มีลักษณะเป็นแบบแห้งโดยการเอาไปทอดจนกรอบ มีส่วนผสมหลักคือ แป้งสาลี ไข่ กะทิ เกลือ น้ำตาล น้ำมันพืช กระเทียม พริกไทยและรากผักชีประเภทของขนมครองแครงกรอบ ที่นิยมทำในปัจจุบันมี 2 ชนิดคือ ที่มีลักษณะ เป็นแผ่นพื้นผิวเป็นซี่ๆ เป็นกรวยคล้ายกันหอย (ในสมัยก่อนจะใช้กาบหอยแครงเป็นตัวพิมพ์กดทับแป้งให้เป็นรอยเส้นตามรูปของเปลือกหอย แต่ปัจจุบันใช้แม่พิมพ์ที่เป็นไม้เจาะเป็นร่องๆ) หรือเป็นแผ่นสี่เหลี่ยมบางเคลือบน้ำตาลเหนียวข้น ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับผู้ทำ และแต่ละสูตร แต่ส่วนผสมหลักๆ แล้วจะมีเหมือนกัน ให้นำไปทอดในน้ำมันร้อนๆ แล้วทิ้งไว้ให้กรอบแล้วนำไปฉาบด้วยน้ำตาลที่ผสม กระเทียมรากผักชีพริกไทยและเกลือที่เคี่ยวจนเหนียวข้นรสชาติของขนมครองแครงจะพิเศษกว่าขนมไทยอื่นๆ เพราะมีรสเผ็ดเล็กน้อยจาก พริกไทย และมีกลิ่นหอมของกระเทียม กับรากผักชีอีกด้วย

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่ตอบสนองความต้องการเรียนรู้ของประชาชนในเรื่องการทำขนมครองแครง เพื่อการประกอบอาชีพและสร้างรายได้เสริม
2. เน้นการปฏิบัติให้เป็นผลงาน เพื่อสอดคล้องกับความต้องการของตลาด
3. มุ่งให้ผู้เรียนประกอบอาชีพได้จริงหลังจบหลักสูตร

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อเพิ่มพูนความรู้ประสบการณ์และทักษะด้านการทำขนมครองแครง
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพสร้างรายได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้
4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้พัฒนาตนเอง พัฒนางานให้ดียิ่งขึ้น

กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
3. ผู้ที่ต้องการทำเป็นอาชีพเสริม

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมเครื่องสำอาง
1.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเครื่องสำอาง
1.2 ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพ
1.2.1 ความต้องการของตลาด
1.2.2 การจัดหาวัสดุอุปกรณ์
1.2.3 การเลือกทำเลที่ตั้ง
1.2.4 ผลตอบแทนที่ได้รับ
1.3 แหล่งเรียนรู้
1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเครื่องสำอาง
2.1 การเตรียมเครื่องมือวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมเครื่องสำอาง
2.2 สัดส่วนการผสมแป้ง น้ำตาลที่เหมาะสม
2.3 การผสมแป้ง การทำน้ำเชื่อมขนมเครื่องสำอางการตกแต่งให้สวยงาม
3. การบริหารจัดการอาชีพการทำขนมเครื่องสำอาง
3.1 การควบคุมคุณภาพและการลดต้นทุนการผลิตได้
3.2 การจัดการการตลาดได้แก่การจัดทำฐานข้อมูลลูกค้า/คู่แข่งทางการตลาด
3.3 การประชาสัมพันธ์
3.4 การส่งเสริมการขายและการบริการและการขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ได้
4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมเครื่องสำอาง
4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพ
4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพ
4.3 องค์ประกอบของโครงการอาชีพ
4.4 การเขียนโครงการอาชีพ
4.5 การประเมินการเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ

รายละเอียดโครงสร้างโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำขนมเครื่องเคราจำนวน 6 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการ ประกอบอาชีพ การ ทำขนมเครื่องเครา	<ol style="list-style-type: none"> 1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเครื่องเครา 2. การทำปลอกขนมเครื่องเคราถูกต้อง 3. วิธีรักษาผลิตภัณฑ์ให้รูปทรงสวยงาม 4. ประโยชน์ของผลิตภัณฑ์ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพ 3. ทิศทางการประกอบอาชีพ การทำขนม เครื่องเครา 4. การศึกษาแหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับ การประกอบ อาชีพการทำขนมเครื่องเครา 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูล จากเอกสาร สื่อของจริง สื่อ บุคคลในชุมชน สถาน ประกอบการ 2. ให้ผู้เรียนตัดสินใจ เลือกประกอบอาชีพโดยใช้ กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ตาม ศักยภาพ 3. ด้าน ได้แก่ศักยภาพ ด้านทรัพยากรธรรมชาติ ในแต่ละ พื้นที่ศักยภาพ ของพื้นที่ตามลักษณะ ภูมิอากาศศักยภาพ ของ ภูมิภาคและทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของ 	15 นาที	-

				ศิลปวัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของพื้นที่		
2	ทักษะการประกอบ อาชีพ การทำขนม ครอบแครง	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และสามารถเตรียมเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์วิธีการทำขนมครอบแครง</p> <p>1.1 ชั้นเตรียมอุปกรณ์การทำ ขนม ครอบแครง</p> <ul style="list-style-type: none"> - แป้งมันสำปะหลัง - แป้งข้าวเจ้า - แป้งท้าวยายม่อม - เกลือ น้ำตาล - มีด กรรไกร <p>2. สามารถอธิบายและสาธิตการ การทำขนมครอบแครงได้</p> <p>3. สามารถประยุกต์รูปแบบต่างๆ ที่ สามารถนำไปใช้ได้ อย่าง เหมาะสม</p>	<p>1. การเตรียมเครื่องมือวัสดุ อุปกรณ์ในการ การทำขนม ครอบแครง</p> <p>1.1 การเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์</p> <p>1.2 การ เลือกอุปกรณ์สำหรับ การทำขนม ครอบแครง</p> <p>2. ขั้นตอนในการฝึกปฏิบัติการ ทำขนม ครอบแครง</p> <p>2.1 การเตรียมแป้งทำขนม ครอบแครง</p> <p>2.2 การทำไส้ขนม</p> <p>2.3 การห่อไส้ขนมด้วยแป้ง</p> <p>3. การห่อขนมให้มีรูปทรงที่ สวยงาม น่ารักประทาน</p>	<p>1. วิทยากรอธิบายความรู้ การเตรียมเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนม ครอบแครง</p> <ul style="list-style-type: none"> - การเตรียมเครื่องมือ และการติดตั้งวิทยากรให้ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการติดตั้ง และ ใช้การทำขนม ครอบแครง ผู้เรียน <p>1.1 ฝึกปฏิบัติ</p> <p>1.2 จัดบันทึกผลการ เรียนรู้และแลกเปลี่ยน เรียนรู้นำเสนอผลงาน</p> <p>1.3 สรุปองค์ความรู้เพื่อ การพัฒนาต่อยอด</p>	15 นาที	2 ชั่วโมง
3	การบริหารจัดการใน การ ประกอบอาชีพ การทำขนม ครอบแครง	<p>1. สามารถบริหารจัดการอาชีพ การการทำขนมครอบแครงได้แก่ การควบคุมคุณภาพและการลด ต้นทุนการผลิตได้</p>	<p>1. การบริหารจัดการอาชีพการ การทำ ขนมครอบแครง</p> <p>1.1 การดูแลรักษาคุณภาพ ปริมาณขนม</p>	<p>1. วิทยากรอธิบายและ สาธิตเกี่ยวกับการการทำ ขนม ครอบแครงและ อุปกรณ์ต่างๆ</p>	15 นาที	3 ชั่วโมง

		2. สามารถจัดการการตลาดได้แก่ การจัดทำฐานข้อมูลลูกค้า/คู่แข่งทางการตลาดการประชาสัมพันธ์ การส่งเสริมการขายและการบริการ และการขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ใด	1.2 การลดต้นทุนในการผลิต 1.3 การเพิ่มมูลค่าสินค้าเช่น การแปรรูปการออกแบบการประยุกต์ใช้ 2. จัดการการตลาด 2.1 ทำฐานข้อมูลลูกค้าที่ใช้บริการ/คู่แข่งทางการตลาด 2.2 ประชาสัมพันธ์ 2.3 ส่งเสริมการขายและการบริการ 2.4 การขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์	2. ผู้เรียนฝึกการทำขนม ครอบครอง 3. วิทยากรประเมินผล การทำขนมครอบครอง การใช้เครื่องมือ และ อุปกรณ์ต่างๆ		
4	โครงการประกอบ อาชีพ การทำขนม ครอบครอง	1. บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้ 2. บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้ 3. บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 4. อธิบายความหมายของ องค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 5. อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีของ องค์ประกอบของโครงการ	1. ความสำคัญของโครงการอาชีพ 2. ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 3. องค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4. การเขียนโครงการอาชีพ 5. การประเมินการเหมาะสม และ สอดคล้องของโครงการอาชีพ	1. จัดให้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพประโยชน์ของโครงการ อาชีพ องค์ประกอบ ของโครงการอาชีพ แล้วจัด กิจกรรม การสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้าง แนวคิด	15 นาที	-

		<p>อาชีพได้ 6. เขียนโครงการใน แต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสม และถูกต้องได้</p> <p>7. ตรวจสอบความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพได้</p>		<p>ในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้</p> <p>2. จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสม และ ถูกต้อง พร้อมการจัดอภิปรายเพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสม และ ถูกต้อง</p> <p>3. จัดให้ผู้เรียนปฏิบัติการเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>4. กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p>		
--	--	---	--	---	--	--

กระบวนการจัดการเรียนรู้

1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา
2. อบรมให้ความรู้
3. แลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. เรียนรู้ด้วยตนเอง
5. ฝึกปฏิบัติจริง
6. ติดตามประเมินผลและรายงาน

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การตัดเย็บด้วยมือ
2. สื่อบุคคล/ภูมิปัญญา/วิทยากร
3. แหล่งข้อมูลจาก Internet
4. ใบความรู้/ใบงาน
5. แหล่งเรียนรู้/สถานประกอบการ

การวัดผลประเมินผลการเรียนรู้

1. การประเมินภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. ประเมินระหว่างเรียนจากการปฏิบัติได้ผลผลิตที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลผลิตที่มีคุณภาพ

.....งานหลักสูตร

(นางสาวทศวรรณ โสภานันธุ์)

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางสาวนพวรรณ กันทา)

.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายอนุชา คำภาบุตร)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับ.อำเภอโกสัมพีนคร

1. ชื่อโครงการ โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ทำขนมครองแครง
2. สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ปีงบประมาณ 2569
 - ข้อ 2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้เพื่ออาชีพสร้างรายได้ และพึ่งพาตนเอง
 - ข้อที่ 2.1 พัฒนาหลักสูตรอาชีพที่สอดคล้องกับอัตลักษณ์ พื้นที่และความต้องการของตลาดแรงงาน

ข้อที่ 2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” และ “Upskill-Reskill-Newskill” เพื่อสร้างรายได้ระหว่างเรียนและหลังเรียนจบ

ข้อที่ 2.3 สนับสนุนการเป็นผู้ประกอบการ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน

ข้อที่ 2.4 เตรียมพร้อมอาชีพใหม่หลังเกษียณ

เข้ากับ มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง 3 ด้าน

ด้านที่ 1 คุณภาพของผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

1.1 ผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีคุณลักษณะเป็นไปตามเกณฑ์การจบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

1.2 ผู้จบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง สามารถนำผลที่ได้รับจากการเรียนรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิต

ด้านที่ 2 คุณภาพการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

2.1 หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับความถนัดความสนใจ และความจำเป็นของกลุ่มเป้าหมาย

2.2 สื่อการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของหลักสูตรการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และความต้องการของผู้เรียน

2.3 ครูและผู้จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีศักยภาพในการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

2.4 การวัดและประเมินผลการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของการจัดการเรียนรู้

2.5 ระบบแนะแนวการเรียนและการประกอบอาชีพที่สร้างโอกาสในการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

2.6 ความพึงพอใจของผู้เรียนที่มีต่อการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

ด้านที่ 3 คุณภาพการบริหารจัดการของสถานศึกษา

3.1 ระบบการประกันคุณภาพภายในสถานศึกษา

3.2 การส่งเสริม สนับสนุน และพัฒนาศักยภาพครูและบุคลากรภายในสถานศึกษา

3.3 การส่งเสริม สนับสนุนให้ภาคีเครือข่ายเข้ามามีส่วนร่วมในการจัด ร่วมจัด และส่งเสริม สนับสนุนการจัดการเรียนรู้ของสถานศึกษา

3.4 การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อสนับสนุนการบริหารจัดการและจัดการเรียนรู้

3.5 การนิเทศภายในสถานศึกษาอย่างเป็นระบบ

3. หลักการและเหตุผล

ขนมไทยเป็นขนมที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ด้วยรสชาติ และรูปลักษณ์ อย่างไรก็ตาม เมื่อยุคสมัยเปลี่ยนแปลงไป การปรับเปลี่ยนหน้าตาให้ดูสากล จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งในการค้าขายในสมัยนี้ ฉะนั้น จึงมีขนมไทยหน้าตาใหม่ ๆ เกิดขึ้นมากมายแต่ยังคงไว้ซึ่งรสชาติความเป็นไทยเหมือนเดิม อย่าง “ขนมครองแครง” ขนมครองแครงประยุกต์ เป็นขนมไทยโบราณที่มีมาตั้งแต่ดั้งเดิม ซึ่งมีวิธีการทำไม่ยุ่งยากเลยขนมครองแครงกรอบ เป็นขนมไทยโบราณ ที่มีลักษณะเป็นแบบแห้งโดยการเอาไปทอดจนกรอบ มีส่วนผสมหลักคือ แป้งสาลี ไข่ กะทิ เกลือ น้ำตาล น้ำมันพืช กระทียม พริกไทยและรากผักชีประเภทของขนมครองแครงกรอบ ที่นิยมทำในปัจจุบันมี 2 ชนิดคือ ที่มีลักษณะ เป็นแผ่นพื้นผิวเป็นซี่ๆ เป็นกรวยคล้ายกันหอย (ในสมัยก่อนจะใช้กาบหอยแครงเป็นตัวพิมพ์กดทับแบ่งให้เป็นรอยเส้นตามรูปของเปลือกหอย แต่ปัจจุบันใช้แม่พิมพ์ที่เป็นไม้เจาะเป็นร่องๆ) หรือเป็นแผ่นสี่เหลี่ยมบางเคลือบน้ำตาลเหนียวข้น ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับผู้ทำ และแต่ละสูตร แต่ส่วนผสมหลักๆ แล้วจะมีเหมือนกัน แล้วนำไปทอดในน้ำมันร้อนๆ แล้วทิ้งไว้ให้กรอบแล้วนำไปฉาบด้วยน้ำตาลที่ผสมกระทียมรากผักชีพริกไทยและเกลือที่เคี่ยวจนเหนียวข้นรสชาติของขนมครองแครงจะพิเศษกว่าขนมไทยอื่นๆ เพราะมีรสเผ็ดเล็กน้อยจาก พริกไทย และมีกลิ่นหอมของกระทียม กับรากผักชีอีกด้วย

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อเพิ่มพูนความรู้ประสบการณ์และทักษะด้านการทำขนมครองแครง
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพสร้างรายได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้
4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้พัฒนาตนเอง พัฒนางานให้ดียิ่งขึ้น

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

ประชาชนทั่วไปอำเภอโกสุมพินคร จำนวน 6 คน รายละเอียดดังนี้

เชิงคุณภาพ

1. ผลผลิต (Outputs) (ระบุตามกิจกรรม)
 - 1.1 ประชาชน ร้อยละ 80 สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้เพื่อช่วยเหลือครอบครัวและรู้จักใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ต่อตนเองและครอบครัว
 - 1.2 ประชาชน ร้อยละ 80 มีทักษะในการใช้ชีวิตรู้จักการพึ่งพาตนเอง และใช้ชีวิตได้อย่างสมดุล โดย ยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงไปใช้ในการประกอบอาชีพ
 - 1.3 ประชาชน ร้อยละ 80 มีทักษะในการทำขนมครองแครง และสามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้

1.4 ประชาชน ร้อยละ 80 มีคุณภาพชีวิตที่ดี สามารถนำความรู้จากที่ได้จากการฝึกทำกิจกรรมไปใช้

ให้เกิดประโยชน์ต่อการดำรงชีวิต

6. วิธีการดำเนินงาน

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ ดำเนินการ	ระยะเวลา ดำเนินการ	งบประมาณ
1.ประชุมและ วางแผนการจัด กิจกรรม	ชี้แจงวางแผน กำหนดการ ดำเนินงาน	บุคลากรครู สกร. ระดับอำเภอ โกสัมพีนคร	มีความพร้อม ในการจัดกิจกรรม	สกร.ระดับ อำเภอโกสัมพี นคร	ก.พ. 2569	-
2.จัดทำ/ ขออนุมัติโครงการ	เพื่อให้งาน เป็นไปตาม กระบวนการ	ครู สกร.ตำบล	ดำเนินการตาม แผนงาน	สกร.ระดับ อำเภอโกสัมพี นคร	ก.พ. 2569	-
3.ดำเนินงานตาม โครงการ/กิจกรรม	เพื่อจัด กระบวนการ เรียนรู้ให้เป็นไป ตามแผนงาน	ประชาชน ในพื้นที่อำเภอ โกสัมพีนคร	ขนมครองแครง ประยุกต์ เป็น ขนมไทยโบราณที่ มีมาตั้งแต่ดั้งเดิม ซึ่งมีวิธีการทำไม่ ยุ่งยากเลยขนม ครองแครงกรอบ เป็นขนมไทย โบราณ ที่มี ลักษณะเป็นแบบ แห้งโดยการเอา ไปทอดจนกรอบ มีส่วนผสมหลัก คือ แป้งสาลี ไข่ กะทิ เกลือ น้ำตาล น้ำมันพืช กระเทียม พริกไทยและราก ผักชีประเภทของ ขนมครองแครง กรอบ	สกร.ระดับ อำเภอโกสัมพี นคร	10 มี.ค. 2569	4,440 บาท

4.การนิเทศติดตามการจัดกิจกรรม	เพื่อเป็นการนิเทศติดตามการจัดกิจกรรม	- ผู้ได้รับการแต่งตั้งนิเทศติดตามกิจกรรม - ครู ศกร.ตำบล	ควบคุมการทำงานให้เป็นไปตามแผนที่กำหนดไว้	สกร.ระดับอำเภอโกสุมพินคร	10 มี.ค. 2569	-
5.ประเมินผลสรุปผลและรายงานผลการดำเนินงาน	รายงาน สรุปผล การดำเนินงาน นำผลไปปรับปรุงพัฒนาต่อไป	ครู ศกร.ตำบล	รายงานผลการดำเนินงานและนำไปปรับปรุงครั้งต่อไป จำนวน 1 เล่ม	สกร.ระดับอำเภอโกสุมพินคร	มี.ค. 2569	

7. งบประมาณ

โดยใช้งบประมาณประจำปีงบประมาณ 2569 แผนงาน:ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 1 - 2 รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวน 4,440.- บาท (-สี่ร้อยสี่สิบบาทถ้วน-) รายละเอียดดังนี้

- 1.ค่าตอบแทนวิทยากรจำนวน 1 คน จำนวน 1 วันๆละ 6 ชั่วโมงๆละ 300 บาท เป็นเงิน 1,800 บาท
- 2.ค่าวัสดุดำเนินโครงการ เป็นเงิน 1,500 บาท
- 3.ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม 6 คน x 35 บาท x 2 มื้อ เป็นเงิน 420 บาท
- 4.ค่าอาหารกลางวัน 6 คน x 120 บาท x 1 มื้อ เป็นเงิน 720 บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 4,440.- บาท (-สี่ร้อยสี่สิบบาทถ้วน-)

(โดยขอเฉลี่ยถ่วงจ่ายตามความเป็นจริงทุกรายการ)

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาส 1 (ต.ค.- ธ.ค.68)	ไตรมาส 2 (ม.ค.- มี.ค.69)	ไตรมาส 3 (เม.ย.- มิ.ย.69)	ไตรมาส 4 (ก.ค.- ก.ย.69)
1.ประชุมและวาง แผนการจัด กิจกรรม		√		
2.ดำเนินงานตาม โครงการ		4,440		
3.นิเทศ ติดตาม ผลการดำเนินงาน		√		
4.ประเมินผล สรุปผลและ รายงานผลการ ดำเนินงาน		√		
รวม		4,440		

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

สกร.ระดับอำเภอโกสุมพินคร

10. เครือข่าย

10.1 วิทยากร/ปราชญ์ชาวบ้าน

10.2 ผู้นำชุมชน

10.3 แหล่งเรียนรู้

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

11.1 โครงการการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิต

11.2 โครงการการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาสังคมและชุมชน

12. ผลลัพธ์ (Outcomes) (ระบุกว้างๆตามวัตถุประสงค์)

12.1 ประชาชนมีความรู้ความเข้าใจมีทักษะการพัฒนาอาชีพในการทำขนมเครื่องแครง

12.2 ประชาชนในอำเภอโกสัมพีนคร มีรายจ่ายลดลงโดยสามารถทำขนมเครื่องแครงไว้รับประทานในครัวเรือนของตนเองไว้รับรองแขกผู้มาเยือน

12.3 ประชาชนในอำเภอโกสัมพีนครสามารถทำจำหน่ายทำให้มีอาชีพ/อาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

12.4 ประชาชนในอำเภอโกสัมพีนคร มีการรวมกลุ่มทำกิจกรรมสร้างความสามัคคีภายในชุมชน

13. ดัชนีชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต ประชาชนร้อยละ 100 เข้าร่วมกิจกรรมโดยได้รับความรู้ความเข้าใจในการจัดกิจกรรม

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์

ประชาชนผู้เข้าร่วมโครงการอย่างน้อยร้อยละ 80 มีความพึงพอใจในระดับดีขึ้นไป มีความรู้ ความ เข้าใจ มีทักษะในการทำขนมเครื่องแครง และสามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้

14. การติดตามประเมินผลโครงการ

14.1 แบบประเมินความพึงพอใจ

14.2 ชิ้นงาน/ผลงาน

14.3 แบบติดตาม

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ ลงชื่อ.....แผน/โครงการ

(นางนงลักษณ์ ใจหลัก)

(นางสาวทศวรรณ โสภภาพันธุ์)

ครู ศกร.ตำบล

ครู ศกร.

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ

(นางสาวนพวรรณ กันทา)

ครูผู้ช่วย

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายอนุชา คำภาบุตร)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอโกสัมพีนคร

กำหนดการจัดโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ทำขนมเครื่องเครง

ในวันที่ 10 มีนาคม 2569

สถานที่จัด ณ.ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสุมพินคร

08.00 น. - 08.30 น.	ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการ
08.30 น. - 09.00 น.	พิธีเปิด โดย ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอโกสุมพินคร
09.00 น. - 10.30 น.	-บรรยาย "ช่องทางการ ประกอบอาชีพการ ทำขนม เครื่องเครง" โดยวิทยากร -บรรยาย "ทักษะการประกอบ อาชีพการทำขนม เครื่องเครง" โดยวิทยากร
10.30 น. - 10.40 น.	พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่มช่วงเช้า
10.40 น. - 12.00 น.	-ภาคปฏิบัติ: "การทำขนมเครื่องเครง" โดยวิทยากร
12.00 น. - 13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00 น. - 14.00 น.	-ภาคปฏิบัติ: "การทำขนมเครื่องเครง" โดยวิทยากร
14.00 น. - 14.10 น.	พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่มช่วงบ่าย
14.10 น. - 15.30 น.	-บรรยาย "การบริหารจัดการใน การประกอบอาชีพ การทำขนม เครื่องเครง" โดยวิทยากร
15.30 น. - 16.00 น.	-เสวนา "โครงการประกอบ อาชีพ การทำขนม เครื่องเครง" โดยวิทยากร
16.00 น. - 16.30 น.	-สรุปผลการอบรม และวางแผนการนำความรู้ไปใช้จริง โดยวิทยากร ปิดการอบรม โดยคณะครู

หมายเหตุ : พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่มช่วงเช้า 10.30 – 10.40 น.

รับประทานอาหารกลางวัน 12.00 น. - 13.00 น.

พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่มช่วงบ่าย 14.00 น. – 14.10 น.

กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม