

หลักสูตรการทำขนมจัดเบรค (ขนมขอม่วงและขนมต้ม จำนวน 10 ชั่วโมง)

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง

.....

ความเป็นมา

การทำขนมจัดเบรค (Snack Box) เป็นโอเดียร์ธุรกิจและการทำอาหารว่างที่ได้รับความนิยมสูงมากในงานประชุม สัมมนา หรืองานพิธีต่างๆ หัวใจสำคัญคือ ความสะดวกในการทาน รสชาติอร่อย และการคำนวณต้นทุนที่คุ้มค่า ขนมที่นิยมนำมาทำเป็นขนมจัดเบรค

ขนมไทย (Thai Dessert): สวยงามและประณีต เช่น ขนมชั้นใบเตย, ขนมต้ม, ลูกชุบ, ขนมตาล,ขนมขอม่วง ขนมไทย มีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อน ประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีที่ประณีตบรรจง ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เช่น งานทำบุญ งานแต่ง เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้กำลังคนอาศัยเวลาในการทำพอสมควรแต่ปัจจุบัน สามารถทำรับประทานได้ไม่เฉพาะเทศกาลหรือวาระสำคัญ และยังมีการทำเป็นอาชีพสร้างรายได้ โดยการทำ จำหน่ายในตลาด รับประทานอาหารว่างในการจัดประชุม อบรม สัมมนาต่าง ๆ

ขนมขอม่วง เป็นขนมไทยโบราณที่จัดอยู่ในกลุ่มขนมชาววัง เกิดในสมัยรัชกาลที่ 5 ต่อเนื่องถึงรัชกาลที่ 6 ยุคนั้นอาหารและขนมในวังไม่ได้ทำแค่ให้อิ่ม แต่ทำเพื่อความสวยงาม ความประณีตและความหมายมงคล เวลาจะเสิร์ฟแขกบ้านแขกเมืองหรือถวายเจ้านายเลยต้องพิถีพิถันทุกขั้นตอน ขนมขอม่วงจึงถูกคิดขึ้นมาให้เป็นขนมเครื่องว่างที่ทั้งกินได้จริงและดูเหมือนงานศิลป์ชิ้นเล็กๆ วางอยู่บนใบตอง

ชื่อ “ขอม่วง” มาจากสองส่วนรวมกัน คือ “ข่อ” ที่หมายถึงการปั้นแบ่งให้เป็นรูปดอกไม้เล็กๆ เหมือนดอกอัญชันที่ยังตูมอยู่ กับ “ม่วง” ที่ได้จากสีธรรมชาติของน้ำดอกอัญชัน สมัยก่อนไม่มีสีผสมอาหารสังเคราะห์ คนไทยเลยใช้ภูมิปัญญาจากธรรมชาติมาทำให้ขนมมีสีสวยและมีกลิ่นหอมอ่อนๆ เวลานึ่งเสร็จสีจะออกมาเป็นม่วงละมุน ดูแพงและเข้ากับความเป็นไทยมาก ในด้านที่มาทางเทคนิค เชื่อว่าขนมขอม่วงได้รับอิทธิพลจากขนมโปรตุเกสที่เข้ามาในสมัยอยุธยาผ่านทางท้าวทองกีบม้า มารี กีมาร์ คนไทยรับวิธีนวดแบ่งให้นิ่มแล้วห่อไส้ให้มิดมา แต่ปรับไส้ให้เป็นรสเค็มแบบไทย คือเอาหมูสับไปผัดกับรากผักชี กระเทียม พริกไทย ปูรด้วยน้ำตาลปีบ น้ำปลา แล้วใส่ถั่วลิสงคั่วบดหยาบเพื่อให้ได้ความมันและความกรุบ เวลากินคู่กับผักชีและพริกชี้ฟ้า รสชาติจะกลมกล่อม ไม่หวานเลี่ยน ความพิเศษของขนมชนิดนี้คือมันเป็นงานฝีมือที่ต้องใช้ความใจเย็นและสมาธิสูง แบ่งต้องนวดให้เนียนพอดี นึ่งไฟแรงไปแบ่งก็แตก ไฟอ่อนไปแบ่งก็ไม่สุก ไส้ต้องผัดให้แห้งกำลังดี ไม่งั้นเวลาห่อจะแฉะ คนโบราณจึงนิยมทำขนมขอม่วงในงานมงคลอย่างงานแต่ง งานขึ้นบ้านใหม่ งานทำบุญ เพราะดอกไม้สื่อถึงความเจริญงอกงาม ความรุ่งเรือง ส่วนรสชาติที่ทั้งเค็ม หวาน มัน ก็สื่อถึงชีวิตที่กลมกล่อม

พอเวลาผ่านมาถึงยุคใหม่ ขนมขอม่วงค่อยๆ หายไปจากตลาดทั่วไปเพราะทำยาก ใช้เวลามาก และไม่มีเครื่องจักรช่วย ต้องปั้นมือทีละดอก เลยกลายเป็นขนมที่เจอเฉพาะในร้านขนมไทยโบราณหรืองานวัฒนธรรมเท่านั้น

ขนมต้ม เป็นขนมไทยโบราณที่มีความเป็นมาที่ยาวนาน มีความเกี่ยวข้องกับประเพณีและพิธีกรรมของ ไทยมาตั้งแต่โบราณ ในสมัยก่อนจะทำขึ้นเพื่อใช้ในการ บูชาหรือสักการะในงานพิธีต่าง ๆ เช่น งานบวช งาน มงคลสมรส หรืองานเทศกาลสำคัญ โดยถือกันว่าเป็นขนมที่เป็น สัญลักษณ์ของความอุดมสมบูรณ์และความสุข ในชีวิต

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง จึงเล็งเห็นถึงความสำคัญในการอนุรักษ์ ขนม ช่อม่วง ให้คงอยู่ จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมจัดเบรค (ขนมช่อม่วงและขนมต้ม จำนวน 10 ชั่วโมง) ขึ้นเพื่อ เป็นการให้ความรู้ความเข้าใจ และพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในตำบลให้สามารถ นำไปประกอบเป็นอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่น เข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการ เรียนการสอน และส่งเสริมให้หน่วยงานภาคีเครือข่ายบูรณาการความร่วมมือจัดกิจกรรมกับสถานศึกษา
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการ ประกอบอาชีพ มีคุณภาพชีวิตที่ดี มีรายได้ ตลอดจนนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิต
3. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้ผ่านการฝึกอบรมได้รับความรู้นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนา อาชีพเพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจและทักษะในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำขนม จัดเบรค การทำขนมช่อม่วงและขนมต้ม
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมนำความรู้เกี่ยวกับงานการทำหลักสูตรการทำขนมจัดเบรคการทำขนมช่อ ม่วงและขนมต้ม ไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไปที่อยู่ในกลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ ฯลฯ
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 4 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนมขนมขอม่วง	1.1 อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำขนมขอม่วง 1.2 อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ความต้องการของตลาด วัสดุอุปกรณ์ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำขนมขอม่วง 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำขนมขอม่วง 1.2.1 ความต้องการของตลาด 1.2.2 การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 วิทยากรอธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำขนมขอม่วง 1.2 วิทยากรอธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำขนมขอม่วง ได้แก่ ความต้องการของตลาด การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ การทำขนมขอม่วง 1.3 ผู้เรียนและวิทยากรร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	30 นาที	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมขนมขอม่วง	2.1 เตรียมการประกอบอาชีพ การทำขนมขอม่วง 2.1.1 การคัดเลือกวัสดุ 2.1.2 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพ การทำขนมขอม่วง 2.2 การทำขนมขอม่วง	2.1 ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพ การทำขนมขอม่วง 2.1.1 การคัดเลือกวัสดุ สำหรับใช้การทำขนมขอม่วง 2.1.2 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพ การทำขนมขอม่วง 2.2 ขั้นการฝึกทักษะอาชีพ การทำขนมขอม่วง	2.1 จัดให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม ศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำขนมขอม่วง 2.2 อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ 2.3 จัดให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำขนมขอม่วง 2.4 จัดบันทึกผลการเรียนรู้ 2.5 ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด 2.6 ฝึกปฏิบัติจริงขนมขอม่วง 1. การคัดเลือกวัสดุ 2. สาธิต/ปฏิบัติ	1 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง

3	การบริหารจัดการในอาชีพ	3.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำขนมขม่อม 3.2 การคิดต้นทุนการผลิต กำไร และการกำหนดราคาขายสินค้าได้	3.1 ศึกษาข้อมูลและวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.2 ฝึกปฏิบัติการคิดคำนวณต้นทุนการผลิต กำไร และการกำหนดราคาขายสินค้าได้	3.1 วิทยากรให้ความรู้การวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.2 วิทยากรให้ความรู้การคิดต้นทุนการผลิต กำไร และการตั้งราคาขายสินค้า	30 นาที	-
4	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม	1.1 อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม 1.2 อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ความต้องการของตลาด วัสดุอุปกรณ์ 1.3 บอกทิศทาง การประกอบอาชีพ	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม 1.2.1 ความต้องการของตลาด 1.2.2 การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 วิทยากรอธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำขนมต้ม 1.2 วิทยากรอธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำขนมต้ม ได้แก่ ความต้องการของตลาด การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ การทำขนมต้ม 1.3 ผู้เรียนและวิทยากรร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	30 นาที	-
5	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม	2.1 เตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม 2.1.1 การคัดเลือกวัสดุ 2.1.2 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม 2.2 การทำขนมต้ม	2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม 2.1.1 การคัดเลือกวัสดุ สำหรับใช้การทำขนมต้ม 2.1.2 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม	2.1 จัดให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม ศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำขนมต้ม 2.2 อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ 2.3 จัดให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำขนมต้ม 2.4 จัดบันทึกผลการเรียนรู้ 2.5 ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด	1 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง

			2.2 ขั้นการฝึกทักษะอาชีพการทำขนมต้ม	2.6 ฝึกปฏิบัติจริงขนมต้ม 1. การคัดเลือกวัสดุ 2. สาธิต/ปฏิบัติ		
6	การบริหารจัดการในอาชีพ	3.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม 3.2 การคิดต้นทุนการผลิต กำไร และการกำหนดราคาขายสินค้าได้	3.1 ศึกษาข้อมูลและวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.2 ฝึกปฏิบัติการคิดคำนวณต้นทุนการผลิต กำไร และการกำหนดราคาขายสินค้าได้	3.1 วิทยากรให้ความรู้การวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.2 วิทยากรให้ความรู้การคิดต้นทุนการผลิต กำไร และการตั้งราคาขายสินค้า	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้ / ตัวอย่างชิ้นงาน
2. วิทยากร / ภูมิปัญญา
3. วัสดุฝึก
4. การฝึกปฏิบัติจริง

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ได้ผลงานที่มีคุณภาพ

แบบเขียนโครงการฝึกอบรม

1. ชื่อโครงการ

โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ หลักสูตรการทำขนมจัดเบรค (ขนมขอม่วงและขนมต้ม จำนวน 10 ชั่วโมง)

2. ความสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้

☒ จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิ ตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่นเชื่อมโยง รูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้เพื่ออาชีพ สร้างรายได้ และพึ่งพาตนเอง พัฒนาหลักสูตรอาชีพที่สอดคล้อง

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

3. ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาทักษะแห่งอนาคต สู่การเป็นพลเมืองที่เข้มแข็งและมีคุณภาพ

3.2 มุ่งสร้างทักษะที่หลากหลาย (Multi Skill) และความยืดหยุ่น (Resilience) ให้ประชาชนพร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของสังคมและโลกการทำงาน เช่น ทักษะการสื่อสารและการทำงานร่วมกันทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิตและการปรับตัว ทักษะด้านวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์

8. เสริมสร้างความร่วมมือ และการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน

8.1 ขับเคลื่อนการมีส่วนร่วมของชุมชน ภาควิชาการ และท้องถิ่นในการออกแบบและจัดการเรียนรู้

☒ ยุทธศาสตร์หลักของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ 2569

1. ปฏิรูปการเรียนรู้สู่ระบบที่ยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ 3 รูปแบบ ให้มีคุณภาพสูงและตอบโจทย์ชีวิตจริง ส่งเสริมการเรียนรู้ที่ยืดหยุ่น มีทางเลือกสำหรับทุกคน และเชื่อมโยงการเรียนรู้ทุกรูปแบบอย่างไร้รอยต่อ

☒ พันธกิจศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง

1. ส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพและมาตรฐาน เพื่อยกระดับการศึกษา พัฒนาทักษะที่เหมาะสมและสมรรถนะที่จำเป็นของประชาชน ให้สามารถปรับตัวในการดำรงชีวิต พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของโลกยุคใหม่

2. สถานศึกษาจัดให้มีการประกันคุณภาพภายใน และเตรียมความพร้อมการประเมินคุณภาพภายนอก

3. สร้างและประสานความร่วมมือเชิงรุกกับภาคีเครือข่าย ให้เข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการเรียนรู้

☒ สอดคล้องกับมาตรฐานการศึกษา

1. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต

2. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

3. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ

3. หลักการและเหตุผล

จากนโยบายการศึกษาของกระทรวงศึกษาธิการ มุ่งหวังให้ผู้เรียนทุกช่วงวัยได้รับการพัฒนาในทุกมิติทั้งในด้านโอกาส ความเท่าเทียม ความเสมอภาค คุณภาพและพัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการ ความสนใจ โดยการ Re skill Up skill และ New skill เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบที่หลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย โดยมีการบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ.2566 กำหนดให้กรม มีหน้าที่จัดส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ เพื่อการพัฒนาตนเอง เป้าหมายเพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะ และความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน ตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพ ชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรอง คุณวุฒิตามความเหมาะสม ในการจัดการเรียนรู้ให้มีระบบแนะแนวการเรียนรู้และการประกอบอาชีพ เพื่อให้ ผู้เรียนมีโอกาสได้ทราบล่วงหน้าหรือวางแผนให้สอดคล้องกับความถนัดของตนเองด้วย ในการจัด ส่งเสริม สนับสนุน การประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพตามความถนัด ความสนใจและความต้องการของบุคคลและกลุ่มบุคคลที่ แตกต่างกันไป ดำเนินการให้สอดคล้องกับบริบทภูมิสังคม สอดรับกับตลาดแรงงาน ความต้องการของตลาด ยัง คงไว้ซึ่งอัตลักษณ์ วิถีชีวิตและวัฒนธรรมของชุมชน รวมทั้งต้องสอดคล้องกับนโยบายที่เกี่ยวข้องการจัดการศึกษา ด้านอาชีพที่ผ่านมา เป็นส่วนหนึ่งของการจัดการศึกษาต่อเนื่องที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียน มีความรู้มีเจตคติ และมีทักษะ ในการประกอบอาชีพ โดยดำเนินการจัดฝึกอบรมประชาชน การเรียนรู้รายบุคคล โดยมีกลุ่มหลักสูตรอาชีพด้าน เกษตรกรรม ด้านอุตสาหกรรม ด้านพาณิชยกรรมและการบริการ ด้านความคิดสร้างสรรค์ และด้านเฉพาะทาง

ดังนั้น เพื่อให้ประชาชนหรือผู้รับบริการ ได้รับการพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญเฉพาะ ด้านตามความถนัด ของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน สังคม และตอบสนองกับความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับ อำเภอคลองขลุง จึงได้จัดโครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ หลักสูตรการทำขนมจัดเบรค (ขนมขอม่วงและ ขนมต้ม จำนวน 10 ชั่วโมง) ขึ้น เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถมีทักษะประสบการณ์จากการเรียนรู้ไปใช้ในการ ประกอบอาชีพและการพัฒนาอาชีพ สามารถดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างมีคุณภาพก่อให้เกิดรายได้กับตนเอง และครอบครัว

4. วัตถุประสงค์

- 4.1 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจในทักษะการประกอบอาชีพ
- 4.2 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ฝึกทักษะกระบวนการคิดเป็นในการประกอบอาชีพ
- 4.3 เพื่อส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ แก่ตนเองและครอบครัว

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

- ประชาชนตำบลแม่ลาด/ตำบลวังไทร/ตำบลวังบัว/ตำบลวังแหมะ จำนวน 15 คน

เชิงคุณภาพ

- ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจในทักษะการประกอบอาชีพ สามารถสร้างอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ แก่ตนเองและครอบครัวได้

6. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ขั้่นวางแผน (Plan) 1.1 สํารวจ กลุ่มเป้าหมายและ ความต้องการ	เพื่อสำรวจและ รวบรวมข้อมูล ในการจัด กิจกรรม	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	16 คน	สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	พ.ค. 2569	-
1.2 รวบรวมและ วิเคราะห์ข้อมูล เพื่อจัดกระบวนการ เรียนรู้ให้ตรงตาม ศักยภาพความ ต้องการของ กลุ่มเป้าหมาย	เพื่อวาง แผนการ ปฏิบัติงานตาม โครงการ	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	16 คน	สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	พ.ค. 2569	-
1.3 ประชุม วางแผนการ ปฏิบัติงาน - จัดทำโครงการ และขออนุมัติ โครงการ - เตรียมสื่อ เอกสาร และวัสดุ ที่ใช้ในโครงการ	ทำเอกสาร ขออนุมัติ โครงการ	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	16 คน	สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	พ.ค. 2569	ทำเอกสาร ขออนุมัติ โครงการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
2. ขั้นตอนการดำเนินการ (Do) 2.1 ดำเนินการโครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำขนมจัดเบรค (ขนมขอม่วงและขนมต้มจำนวน 10 ชั่วโมง)	เพื่อสามารถดำเนินการตามโครงการได้	ประชาชนทั่วไป	15 คน	อาคาร อเนกประสงค์ หมู่ที่ 3 ตำบลแม่ลาด อำเภอคลองขลุง จังหวัดกำแพงเพชร	20-21 มิ.ย. 2569	15,200
3. ขั้นตอนตรวจสอบ (Check) 3.1 แบบสอบถามความพึงพอใจ 3.2 แบบบันทึกกิจกรรมความรู้ของผู้เข้าร่วมกิจกรรม	เพื่อสรุปผลการดำเนินงานตามโครงการ	ประชาชนทั่วไป	15 คน	อาคาร อเนกประสงค์ หมู่ที่ 3 ตำบลแม่ลาด อำเภอคลองขลุง จังหวัดกำแพงเพชร	20-21 มิ.ย. 2569	-
4. ขั้นตอนปรับปรุงแก้ไข (Action) 4.1 วิเคราะห์ข้อมูลจากแบบประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ 4.2 ประชุมคณะทำงานเพื่อรับทราบผลการดำเนินงานที่ผ่านในการจัดกิจกรรมวางแผนในการจัดกิจกรรมครั้งต่อไป	- เพื่อให้ทราบข้อเท็จจริงจากผลการดำเนินงานของผู้เข้าร่วมโครงการ - เพื่อรายงานปัญหาอุปสรรคที่อาจเกิดขึ้นระหว่างการดำเนินงาน	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	16 คน	สกร.ระดับ อำเภอคลองขลุง	มิ.ย.2569	-

4.3 นำปัญหา อุปสรรค ข้อเสนอแนะในการ จัดกิจกรรมมาเป็น แนวทางในการ วางแผนในการจัด กิจกรรมครั้งต่อไป	- เพื่อปรับปรุง แก้ไขการจัด กิจกรรม					
---	---	--	--	--	--	--

7. วงเงินงบประมาณ

งบประมาณประจำปี พ.ศ.2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิต ผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายงาน โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายในโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 3 รหัส งบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500 รวม เป็นเงินทั้งสิ้นจำนวน 14,400.- บาท (หนึ่งหมื่นสี่พันสี่ร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดค่าใช้จ่ายดังนี้

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร เป็นเงิน 3,000.- บาท

7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม เป็นเงิน 6,840.- บาท

7.3 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (จำนวน 15 คน x 35 บาท x 4 มื้อ) เป็นเงิน 2,100.- บาท
(ขอเบิกจ่ายเพียง เป็นเงิน 1,680 บาท)

7.4 ค่าอาหารกลางวัน (จำนวน 15 คน x 120 บาท x 2 มื้อ) เป็นเงิน 3,600.- บาท
(ขอเบิกจ่ายเพียง เป็นเงิน 2,880 บาท)

รวมเป็นทั้งสิ้น 14,400.- บาท (หนึ่งหมื่นสี่พันสี่ร้อยบาทถ้วน)

หมายเหตุ ค่าอาหารกลางวัน ขอเบิกเพียงจำนวน 12 คน

เป็นเงินจำนวน 2,880.- บาท

ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม ขอเบิกเพียง

จำนวน 12 คน เป็นเงิน จำนวน 1,680.- บาท

ทุกรายการถ้วนเฉลี่ยจ่ายตามที่ได้จ่ายจริง

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. ประชุมวางแผน	-		✓	-
2. จัดทำหลักสูตรการจัดกระบวนการ จัดกิจกรรม	-		✓	-

3. ประสานงานการดำเนินงาน	-		✓	-
4. ดำเนินจัดทำโครงการ	-		14,400	-
5. การติดตามประเมินผล การดำเนินงาน	-		✓	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- 1.นางสาววิภาดา บันดาล ครูศูนย์การเรียนรู้
- 2.นางสาวอุดมลักษณ์ ไม้งาม ครูศูนย์การเรียนรู้
- 3.นางสาวอาริญา เทียนเกตแก้ว ครูศูนย์การเรียนรู้
- 4.นางชมพูนุท อุ่มออง ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

- 10.1 ภูมิปัญญาท้องถิ่น
- 10.2 ผู้นำชุมชนตำบล
- 10.3 องค์การบริหารส่วนตำบลแม่ลาด

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- 11.1 โครงการศาสตร์พระราชาหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
- 11.2 โครงการการพัฒนาสังคมและชุมชน
- 11.3 โครงการการพัฒนาทักษะชีวิต

12. ผลลัพธ์ (Outcome)

- 12.1 ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจในทักษะการประกอบอาชีพ
- 12.2 ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ฝึกเสริมสร้างกระบวนการคิดเป็นในการประกอบอาชีพ
- 12.3 เพื่อส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริมเพิ่มรายได้
แก่ตนเองและครอบครัว

13. ตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output) ร้อยละ 80 ของผู้เรียนที่เข้าร่วมกิจกรรม มีความรู้ความเข้าใจในทักษะการประกอบอาชีพ ฝึกกระบวนการคิดเป็นในการประกอบอาชีพ ฝึกปฏิบัติการทำขนมขม่อม่วงและขนมต้ม ส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome) ผู้เรียนที่เข้าร่วมกิจกรรม ร้อยละ 80 ได้ฝึกกระบวนการคิดเป็นในการประกอบอาชีพ ฝึกปฏิบัติการทำขนมขม่อม่วงและขนมต้ม ส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

14. การติดตามและการประเมินผล

14.1 รายงานผลการดำเนินงานตามโครงการ

14.2 ประเมินผลระหว่างการดำเนินโครงการ เป็นการควบคุมการดำเนินการให้มีผลเป็นไปตามเป้าหมายและวัตถุประสงค์ของโครงการ

- การสังเกต
- แบบประเมินความพึงพอใจ
- นิเทศติดตามผล

กำหนดการจัดอบรม

โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ หลักสูตรการทำขนมจัดเบรค (ขนมขอม่วงและขนมต้ม จำนวน 10 ชั่วโมง)

วันที่ 20-21 เดือน มิถุนายน พ.ศ.2569

ณ อาคารอเนกประสงค์ หมู่ที่ 3 ตำบลแม่ลาด อำเภอลองขลุง จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 20 มิถุนายน 2569

08.00 - 08.30 น.	ลงทะเบียน
08.30 - 09.00 น.	ปฐมนิเทศ/บรรยายพิเศษ โดย ครูศูนย์การเรียนรู้
09.00 - 10.30 น.	เรื่อง การทำขนมขอม่วง วิธีการบรรยายให้ความรู้เรื่องความเป็นมาของการทำขนมขอม่วง การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม และการฝึกปฏิบัติการทำขนมขอม่วง โดยวิทยากร (นางสาวทักษกมล มาลัย)
10.45 - 12.00 น.	เรื่อง การทำขนมขอม่วง วิธีการฝึกปฏิบัติการทำขนมขอม่วง (ต่อ) โดยวิทยากร (นางสาวทักษกมล มาลัย)
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 14.15 น.	เรื่อง การทำขนมขอม่วง วิธีการฝึกปฏิบัติการทำขนมขอม่วง (ต่อ) โดยวิทยากร (นางสาวทักษกมล มาลัย)
14.30 - 15.30 น.	เรื่อง การทำขนมขอม่วง วิธีการการคิดต้นทุน กำไร การจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากการทำขนมขอม่วง โดยวิทยากร (นางสาวทักษกมล มาลัย) - วิทยากรสรุปอภิปรายพร้อมทั้งให้ผู้เรียนแลกเปลี่ยนความคิดเห็นโครงการส่งเสริม การประกอบอาชีพ หลักสูตรการทำขนมจัดเบรคการทำขนมขอม่วง - ทำแบบประเมินความพึงพอใจ

หมายเหตุ	10.30 - 10.45 น.	รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
	14.15 - 14.30 น.	รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
	12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน

กำหนดการจัดอบรม

โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ หลักสูตรการทำขนมจัดเบรค (ขนมขอม่วงและขนมต้ม จำนวน 10 ชั่วโมง)

วันที่ 20-21 เดือน มิถุนายน พ.ศ.2569

ณ อาคารอเนกประสงค์ หมู่ที่ 3 ตำบลแม่ลาด อำเภอลองขลุง จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 20 มิถุนายน 2569

08.00 - 08.30 น.	ลงทะเบียน
08.30 - 09.00 น.	ปฐมนิเทศ/บรรยายพิเศษ โดย ครูศูนย์การเรียนรู้
09.00 - 10.30 น.	เรื่อง การทำขนมต้ม วิธีการบรรยายให้ความรู้เรื่องความเป็นมาของการทำขนมต้ม การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม และการฝึกปฏิบัติการทำขนมต้ม โดยวิทยากร (นางสาวทักษกมล มาลัย)
10.45 - 12.00 น.	เรื่อง การทำขนมต้ม วิธีการฝึกปฏิบัติการทำขนมต้ม (ต่อ) โดยวิทยากร (นางสาวทักษกมล มาลัย)
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 14.15 น.	เรื่อง การทำขนมต้ม วิธีการฝึกปฏิบัติการทำขนมต้ม (ต่อ) โดยวิทยากร (นางสาวทักษกมล มาลัย)
14.30 - 15.30 น.	เรื่อง การทำขนมต้ม วิธีการการคิดต้นทุน กำไร การจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากการทำขนมต้ม โดยวิทยากร (นางสาวทักษกมล มาลัย) - วิทยากรสรุปอภิปรายพร้อมทั้งให้ผู้เรียนแลกเปลี่ยนความคิดเห็นโครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ หลักสูตรการทำขนมจัดเบรคการทำขนมต้ม - ทำแบบประเมินความพึงพอใจ

หมายเหตุ	10.30 - 10.45 น.	รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
	14.15 - 14.30 น.	รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
	12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน