

## โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำขนมจีบ

จำนวน 6 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสุมพินคร

ความเป็นมา

ขนมจีบเริ่มมีการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรตั้งแต่สมัยราชวงศ์หยวนโดยบันทึกไว้ว่า ขนมจีบนั้นใช้ข้าวสารนวดเป็นแป้ง ใช้หมูเป็นไส้ ที่ยอดขนมจีบให้ทำเป็นรูปดอกไม้ จากบันทึกที่บันทึกไว้ทำให้เราทราบกันว่าขนมจีบของจีนมีประวัติยาวนานกว่า 700 ปีแล้ว โดยขนมจีบนั้นเดิมที่เป็นวัฒนธรรมของเมืองฮูฮอตมองโกเลียใน จากการนำมาขายในร้านน้ำชาบนเส้นทางสายไหม สินค้าที่ขายเป็นงานอดิเรกเครื่องเคียง หรืออาหารเรียกน้ำย่อยคู่กับชา ถูกลำมายังกรุงปักกิ่งและเทียนจินโดยพ่อค้าจากซานซีในช่วงระหว่างราชวงศ์หมิง และราชวงศ์ชิงขนมจีบเป็นอาหารว่างที่โดยปกติแล้วมักจะทานตอนสายๆ ก่อนเที่ยง แต่ปัจจุบันก็สามารถหารับประทานได้ตลอดเวลา แม้กระทั่งตอนดึก ซึ่งจะพบเห็นได้ที่ฮ่องกง

ปัจจุบันการทำขนมจีบ เป็นอาหารที่ทำง่าย ไม่สิ้นเปลืองเวลา ใช้งบประมาณค่อนข้างน้อย สามารถทำขายได้ ตามท้องตลาดทั่วไป ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสุมพินคร จึงได้ส่งเสริมและสนับสนุน ให้กลุ่มเป้าหมายประชาชนทั่วไป ในพื้นที่อำเภอโกสุมพิ ได้ฝึกทักษะการทำขนมจีบ เพื่อเป็นการสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ให้ประชาชน

## หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ศักยภาพด้าน ทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

## จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้มีผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรม จริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

## กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมจีบ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมจีบ ได้</li> <li>2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมจีบ ได้</li> <li>3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมจีบ ได้</li> <li>4. บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมจีบ ได้</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ</li> <li>2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ</li> <li>3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจ</li> <li>4. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อน ๆ ข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</li> <li>2. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</li> <li>3. ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</li> <li>4. กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ศักยภาพ ด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และ ด้านทรัพยากรมนุษย์</li> </ol>	30 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมจีบ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. บอกประวัติของการทำ ขนมจีบได้</li> <li>2. บอกอุปกรณ์การทำขนม จีบได้</li> <li>3. บอกวิธีการทำขนมจีบได้</li> <li>4. บอกวิธีการ ออกแบบและ บรรจุ ภัณฑ์ได้</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ประวัติของขนมจีบ</li> <li>2. อุปกรณ์การทำขนมจีบ</li> <li>3. วิธีการทำขนมจีบ <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1 การเลือกวัตถุดิบ</li> <li>3.2 แหล่งจำหน่ายสินค้า</li> <li>3.3 รูปแบบการทำขนม จีบ <ul style="list-style-type: none"> <li>- ขนมจีบไส้หมู</li> <li>- การทำน้ำจิ้มขนมจีบ</li> </ul> </li> </ol> </li> <li>4. การออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุ ภัณฑ์สินค้า <ul style="list-style-type: none"> <li>- รูปแบบบรรจุภัณฑ์/ logo / brand</li> <li>- การจัดทำบรรจุภัณฑ์</li> </ul> </li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับ ประวัติของการทำขนมจีบ</li> <li>2. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ใน การทำขนมจีบ</li> <li>3. จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนม จีบ และฝึกปฏิบัติการทำขนมจีบไส้หมู และ การทำน้ำจิ้มขนมจีบ</li> <li>4. จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุ อุปกรณ์ และ ออกแบบบรรจุ ภัณฑ์ logo / brand วิธีการทำ และฝึกปฏิบัติการทำบรรจุ ภัณฑ์ ใส่ขนมจีบ</li> </ol>	30 นาที	3 ชั่วโมง
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมจีบ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. สามารถสำรวจและศึกษา ทำเลที่ตั้งได้</li> <li>2. สามารถคิดคำนวณต้นทุนการผลิต และ การ กำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขายได้</li> <li>3. สามารถศึกษาข้อมูล การตลาดวิเคราะห์ ความ ต้องการของ ตลาดในชุมชน ได้</li> <li>4. สามารถกำหนด ทิศทาง เป้าหมาย และ แผนการ ตลาดได้</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน</li> <li>2. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย</li> <li>3. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการ ของ ตลาดในชุมชน</li> <li>4. กำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการ ตลาด</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. สำรวจและศึกษาแหล่ง ทำเล สถานที่ตั้ง ร้านหรือการจำหน่าย</li> <li>2. ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม และ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการ ตลาด เช่น การคิด ต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย</li> <li>3. ศึกษาข้อมูลการตลาด และ วิเคราะห์ ความต้องการของ ตลาดในชุมชน</li> <li>4. การกำหนดทิศทาง เป้าหมายกลยุทธ์และ</li> </ol>	30 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				แผนการจัดการตลาดที่ เกี่ยวข้องกับการขาย ขนมจีบ		
4.	โครงการ อาชีพการทำ ขนมจีบ	1.บอกความสำคัญของ โครงการอาชีพได้ 2.บอกประโยชน์ของ โครงการ อาชีพได้ 3.บอกองค์ประกอบของ โครงการอาชีพได้ 4.อธิบายความหมาย ของ องค์ประกอบของ โครงการอาชีพได้ 5.อธิบายลักษณะการ เขียนที่ดีของ องค์ประกอบของ โครงการอาชีพได้ 6.เขียนโครงการในแต่ ละ องค์ประกอบให้ เหมาะสมและ ถูกต้องได้ 7.ตรวจสอบความ เหมาะสมและ สอดคล้องของโครงการ อาชีพได้	4.1 ความสำคัญของ โครงการอาชีพการทำ ขนมจีบ 4.2 ประโยชน์ของ โครงการอาชีพการทำ ขนมจีบ 4.3 องค์ประกอบในแต่ ละองค์ประกอบของ อาชีพการทำขนมจีบ 4.4 การเขียนโครงการ อาชีพการทำขนมจีบ 4.5 การประเมินความ เหมาะสมสอดคล้องของ โครงการอาชีพการทำ ขนมจีบ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา จากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการ อาชีพ ประโยชน์ของ โครงการอาชีพ องค์ประกอบ ของโครงการ อาชีพ แล้วจัด กิจกรรมการสนทนา แลกเปลี่ยน ข้อมูลความ คิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดใน การดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระ ข้อมูลจาก ใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการ เขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อม จัดการอภิปรายเพื่อสรุป แนวคิดเป็นแนวทางในการ เขียน โครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง 4.3 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการ อาชีพ 4.4 กำหนดให้ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติการประเมิน ความ เหมาะสมและสอดคล้องของ โครงการ อาชีพ 4.5 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุง โครงการอาชีพ ให้มี ความ เหมาะสมและถูกต้อง	30 นาที	1 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				4.6 กำหนดให้ผู้เรียนเขียน โครงการอาชีพของ ตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุน งบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการ ประกอบอาชีพต่อไป		

### การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียน เห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ - เรียนรู้จากวิทยากร - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญา - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
3. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการการผลิต การบริหารจัดการตลาด และการออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า
4. การนิเทศติดตาม และข้อเสนอแนะปรับปรุงพัฒนา

### สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการทำขนมจีบ
2. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน / เว็บไซต์
3. วิทยากร / ภูมิปัญญา

### การวัดและประเมินผล

ประเมินผลระหว่างเรียน จากการสังเกต และการฝึกปฏิบัติ ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

### การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ และการทำขนมจีบได้รวมถึง การ จัดทำและออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้

.....ผู้เสนอหลักสูตร  
(นางสาวทัศนวรรณ โสภากันธุ์)

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
( นางสาวนพวรรณ กันทา )  
ครูผู้ช่วย

.....ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นายอนุชา คำภาบุตร)  
ผู้อำนวยการ สกร.ระดับ.อำเภอโกสัมพีนคร

1. ชื่อโครงการ : โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำขนมจีบ

2. ความสอดคล้องกับจุดเน้นการดำเนินงาน

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

สอดคล้องกับพันธกิจของ สกร.ระดับอำเภอโกสุมพินคร ประจำปีงบประมาณ 2569

ข้อ 1 จัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ที่มีคุณภาพ เพื่อยกระดับการศึกษา พัฒนาทักษะการเรียนรู้ของประชาชน ทุกกลุ่มเป้าหมาย ให้เหมาะสม พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงบริบททางสังคม และสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้

สอดคล้องกับ 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 ครูและผู้จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีศักยภาพในการจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

2.4 การวัดและประเมินผลการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของการจัดการเรียนรู้

2.5 ระบบแนะแนวการเรียนและการประกอบอาชีพที่สร้างโอกาสในการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

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

โครงการฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำ หลักสูตรการทำขนมจีบ ของศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับ อำเภอกอสัมป็นคร จัดทำขึ้นตามแนวทางการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตและการพัฒนาทักษะอาชีพให้แก่ ประชาชนทุกช่วงวัย โดยมุ่งเน้นการสร้างโอกาสในการมีงานทำและการสร้างรายได้เสริมในระดับครัวเรือน สอดคล้องกับสภาพเศรษฐกิจและบริบทของพื้นที่อำเภอกอสัมป็นคร ซึ่งประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพ อิสระและภาคเกษตรกรรม จึงมีความจำเป็นต้องพัฒนาอาชีพเสริมที่สามารถดำเนินการควบคู่กับอาชีพหลักได้ อย่างเหมาะสม

การทำขนมจีบเป็นอาชีพที่ใช้เงินลงทุนไม่สูง วัตถุดิบสามารถจัดหาได้ง่ายในท้องถิ่น และเป็น อาหารว่างที่ได้รับความนิยมในทุกกลุ่มวัย สามารถจำหน่ายได้ในตลาดนัด ร้านค้า โรงเรียน หรือรับจัดทำตาม งานต่าง ๆ อีกทั้งยังสามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์ สร้างมูลค่าเพิ่ม และต่อยอดสู่การจำหน่ายใน รูปแบบออนไลน์ได้ จึงเป็นทางเลือกที่เหมาะสมในการส่งเสริมการประกอบอาชีพและเพิ่มช่องทางสร้างรายได้ ให้กับประชาชน

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอกอสัมป็นคร จึงได้จัดทำโครงการนี้ขึ้นเพื่อให้ผู้เข้าร่วม ได้รับความรู้และทักษะทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การปรุงรส การห่อและการนึ่ง อย่างถูกสุขลักษณะ ตลอดจนการคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาจำหน่าย และการบริหารจัดการเบื้องต้น เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืน อันจะส่งผลต่อการพัฒนา คุณภาพชีวิตและเสริมสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจของชุมชนในระยะยาว

#### 4.วัตถุประสงค์

- 4.1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนและวิธีการทำขนมจีบอย่างถูกต้องตามหลักสุขลักษณะ
- 4.2. เพื่อพัฒนาทักษะเชิงปฏิบัติในการเตรียมวัตถุดิบ การปรุงรส การห่อ และการนึ่งขนมจีบให้ได้คุณภาพมาตรฐาน
- 4.3. เพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้าร่วมสามารถคำนวณต้นทุน กำหนดราคาจำหน่าย และวางแผนการตลาดเบื้องต้นได้อย่างเหมาะสม
- 4.4. เพื่อสร้างโอกาสในการประกอบอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก อันนำไปสู่การมีงานทำและการสร้างรายได้ที่ยั่งยืน
- 4.5. เพื่อเสริมสร้างความมั่นใจและแรงจูงใจในการพัฒนาตนเองด้านอาชีพ และสามารถนำความรู้ไปต่อยอดในระดับครัวเรือนหรือชุมชนได้

#### 5.เป้าหมาย

##### 5.1. เป้าหมายเชิงปริมาณ

ประชาชนในพื้นที่อำเภอโกสุมพินคร เข้าร่วมโครงการอบรมอาชีพเพื่อการมีงานทำ  
หลักสูตรการทำขนมจีบ จำนวน 6 คน

##### 5.2. เป้าหมายเชิงคุณภาพ

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการ มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมจีบอย่าง  
ถูกต้อง สามารถคำนวณต้นทุน กำหนดราคาจำหน่าย และนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างรายได้หรือ  
ประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีประสิทธิภาพ

## 6. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมายและเป้าหมาย		พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลาดำเนินการ	งบประมาณ (บาท)
		กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย (เชิงคุณภาพ)			
1. ประชุมวางแผนและจัดทำร่างโครงการ	- เพื่อวางแผน และ ออกแบบโครงการ	ครู สกร./ครู ศกร. ระดับอำเภอโกสุมพินคร	ทราบถึงวัตถุประสงค์และวิธีการดำเนินงาน	ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสุมพินคร	18 กุมภาพันธ์ 2569	-
2. ประสานงานเครือข่ายและผู้เกี่ยวข้อง	- เพื่อประสานงานการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ตามโครงการและเตรียมความพร้อมของบุคลากร	ครู สกร./ครู ศกร. ระดับอำเภอ โกสุมพินคร	หน่วยงานภาคีเครือข่ายได้รับการประสานงานด้วยความเรียบร้อย	ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสุมพินคร	19 กุมภาพันธ์ 2569	-
3. ขออนุมัติโครงการ	- เพื่อขอความเห็นชอบจากผู้บริหารสถานศึกษา	1 โครงการ	โครงการที่ได้รับการอนุมัติ	ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสุมพินคร	กุมภาพันธ์ 2569	-
4. ดำเนินโครงการฝึกอาชีพเพื่อมีงานทำหลักสูตรการทำขนมจีบ	4.1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนและวิธีการทำขนมจีบอย่างถูกต้องตามหลักสุขลักษณะ 4.2. เพื่อพัฒนาทักษะเชิงปฏิบัติในการเตรียมวัตถุดิบ การปรุงรส การห่อ และการ	ประชาชนผู้เข้าร่วมโครงการจำนวน 6 คน	ประชาชนผู้เข้าร่วมมีความรู้และทักษะการทำขนมจีบ	ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสุมพินคร	10 มีนาคม 2569	4,440

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมายและเป้าหมาย		พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลาดำเนินการ	งบประมาณ (บาท)
		กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย (เชิงคุณภาพ)			
	<p>นี้ขงนมจิบให้ได้คุณภาพมาตรฐาน</p> <p>4.3.เพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้าร่วมสามารถคำนวณต้นทุน กำหนดราคาจำหน่าย และวางแผนการตลาดเบื้องต้นได้อย่างเหมาะสม</p> <p>4.4.เพื่อสร้างโอกาสในการประกอบอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก อันนำไปสู่การมีงานทำและการสร้างรายได้ อย่างยั่งยืน</p> <p>4.5.เพื่อเสริมสร้างความมั่นใจและแรงจูงใจในการพัฒนาตนเองด้านอาชีพ และสามารถนำความรู้ไปต่อยอดในระดับครัวเรือนหรือชุมชนได้</p>					

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมายและเป้าหมาย		พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลาดำเนินการ	งบประมาณ (บาท)
		กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย (เชิงคุณภาพ)			
5. ประเมินผลโครงการ	- เพื่อทราบปัญหา อุปสรรค ความคืบหน้า การ ดำเนินงานและแนว ทางแก้ไข	ครู สกร.ระดับอำเภอ โกสัมพีนคร	ได้ทราบปัญหา อุปสรรค ของการดำเนินงานและ สามารถนำผลที่ได้จากการ นิเทศติดตามไปปรับปรุง การดำเนินงานให้มี คุณภาพ	ศูนย์ส่งเสริมการ เรียนรู้ระดับอำเภอ โกสัมพีนคร	10 มีนาคม 2569	-
6. การติดตามผลโครงการ	- เพื่อติดตามการดำเนินงาน โครงการ	ครู สกร.ระดับอำเภอ โกสัมพีนคร	สถานศึกษาได้ทราบผล การดำเนินงาน เพื่อใช้เป็น ข้อมูลในการวางแผนการ ดำเนินโครงการในครั้ง ต่อไป	ศูนย์ส่งเสริมการ เรียนรู้ระดับอำเภอ โกสัมพีนคร	มีนาคม 2569	-

## 7. วงเงินงบประมาณ

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

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

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

(โดยขอเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงทุกรายการ)

## 8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	จำนวนงบประมาณ (บาท)			
	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค. - ธ.ค. 68)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค. - มี.ค. 69)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย. - มิ.ย. 69)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค. - ก.ย. 69)
1.วางแผนและจัดทำร่างโครงการ	-	-	-	-
2. ประสานงานผู้เกี่ยวข้อง	-	-	-	-
3. ขออนุมัติโครงการ	-	-	-	-
4. ดำเนินการจัดอบรม	-	4,440 บาท	-	-
5. ประเมินผลโครงการ	-	-	-	-
6. การติดตามผลโครงการ	-	-	-	-
<b>รวม</b>	-	<b>4,440 บาท</b>	-	-

## 9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

-สกร.ระดับอำเภอโกสุมพินคร

## 10. เครือข่าย

- วัดเกาะรากเสียดนอก
- ผู้นำชุมชน
- วิทยากรในชุมชน

## 11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- โครงการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

## 12. ผลลัพธ์ (Out come)

12.1 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมจีบอย่างถูกต้องตามหลักสุขลักษณะ สามารถผลิตขนมจีบที่มีคุณภาพได้ด้วยตนเอง

12.2 ผู้ผ่านการอบรมสามารถคำนวณต้นทุน กำหนดราคาจำหน่าย และวางแผนการจำหน่ายได้อย่างเหมาะสม

12.3 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพเสริมหรือพัฒนาเป็นอาชีพหลัก เพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

12.4 เกิดการสร้างเครือข่ายกลุ่มอาชีพขนาดเล็กในชุมชน อันนำไปสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์และต่อยอดทางการตลาดในอนาคต

12.5 คราวเรือนของผู้เข้าร่วมโครงการมีโอกาสเพิ่มรายได้ และมีความมั่นคงทางเศรษฐกิจมากขึ้นในระดับหนึ่ง

## 13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

### 13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ประชาชนในพื้นที่อำเภอโกสุมพินคร จำนวน 6 คน เข้าร่วมและผ่านการอบรมโครงการฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำ หลักสูตรการทำขนมจีบ ครบตามระยะเวลาที่กำหนด และผ่านเกณฑ์การประเมินผลตามวัตถุประสงค์ของโครงการ

### 13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ร้อยละ 80 ของผู้ผ่านการอบรม มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมจีบตามวัตถุประสงค์ของโครงการ สามารถคำนวณต้นทุน กำหนดราคาจำหน่าย และนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างรายได้หรือประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีประสิทธิภาพ

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

14.1 แบบประเมินความพึงพอใจ

14.2 การสรุปรายงานผล/รายงานผล ตาม แบบ พต. 13

ลงชื่อ..... ผู้รับผิดชอบโครงการ  
(นางสาวทัศนวรรณ โสภภาพันธุ์)

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบโครงการ  
(นางสาวนพวรรณ กันทา)

ลงชื่อ..... ผู้อนุมัติโครงการ  
(นายอนุชา คำภาบุตร)

กำหนดการจัดโครงการพัฒนาอาชีพชุมชนหลักสูตรการทำขนมจีบ

ในวันที่ 10 มีนาคม 2569

ณ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสุมพินคร

วันที่ 10 มีนาคม 2569

- 08.00 - 08.30 น. ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมอบรมรับเอกสารประกอบการอบรม
- 08.30 - 09.00 น. พิธีเปิดโครงการ ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอโกสุมพินคร
- 09.00 - 11.00 น. ทดสอบความรู้ก่อนการอบรม บรรยายความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการทำขนมจีบ
- การเลือกวัตถุดิบ (แผ่นก๊วย ,เนื้อหมู)
  - การเตรียมความพร้อมด้านความสะอาด (Hygiene)  
โดย วิทยากร (ชื่อนางสาวสายฝน บุญช่วย)
  - ความเป็นมาและความสำคัญของอาชีพการทำขนมจีบ
  - การคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ โดยวิทยากร
  - หลักสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการประกอบอาหาร  
โดย วิทยากร (ชื่อนางสาวสายฝน บุญช่วย)
- 11.00 - 11.15 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
- 11.15 - 12.00 น. - สาธิตขั้นตอนการทำขนมจีบโดยวิทยากร
- การเตรียมและปรุงไส้
  - เทคนิคการห่อขนมจีบให้สวยงามและได้มาตรฐาน
  - วิธีการนึ่งและการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์  
โดย วิทยากร (ชื่อนางสาวสายฝน บุญช่วย)
- 12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 - 14.00 น. -ฝึกปฏิบัติการทำขนมจีบด้วยตนเอง
- การเตรียมวัตถุดิบ
  - การห่อขนมจีบและจัดเรียงก่อนนึ่ง
  - การนึ่งและตรวจสอบคุณภาพ  
โดย วิทยากร (ชื่อนางสาวสายฝน บุญช่วย)
- 14.00 - 14.15 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
- 14.20 - 16.30 น. -การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาจำหน่าย และแนวทางการตลาดเบื้องต้น
- สรุปผลการอบรม ตอบข้อซักถาม
  - ประเมินผลและปิด  
โดย วิทยากร (ชื่อนางสาวสายฝน บุญช่วย)

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม

โดย วิทยากร (ชื่อนางสาวสายฝน บุญช่วย)

