

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมตากวาย จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง

ความเป็นมา

ขนมตากวาย ขนมพื้นบ้านโบราณของชาวไทพวน และชาวลาวครั่ง มีที่มาจากวิถีชีวิตชาวนาที่ผูกพันกับควายและวัวในการทำนา โดยชื่อเรียกมาจากการที่ขนมมีรูปร่างกลมใหญ่เหมือนลูกตากวาย ทำจากข้าวเหนียวผสมกะทิ น้ำตาล ผัดใส่ให้เหนียวหนึบแล้วปั้นเป็นก้อนกลม นำไปทอดหรือเชื่อม เป็นขนมมงคลเอาไว้ทำขวัญข้าวตอนเอาข้าวขึ้นยุ้งเสร็จในวันขึ้น 3 ค่ำ เดือน 3 ที่ทำในงานบุญประเพณีเพื่อความสามัคคีและเป็นสัญลักษณ์ของชีวิตชนบท และเป็นอาหารที่ใช้ต้อนรับแขก

ขนมพื้นบ้านโบราณของชาวไทพวน และชาวลาวครั่ง ไม่เพียงแค่อุปมาเรียกชื่อตามรูปร่างกลมขนาดกลมใหญ่ของขนมเท่านั้น แต่ "ขนมตากวาย" ยังเป็นเครื่องแสดงถึงเอกลักษณ์ความเป็นวิถีชีวิตที่ท้องทุ่งที่ทำนาเป็นหลักมีความผูกพันกับวัวควายที่เป็นส่วนสำคัญในการทำไร่ไถนา ผสมผสานเข้ากับความช่างคิดช่างค้นช่างปรุงแต่งของคนเก่าคนแก่ที่ได้คิดค้นขนมพื้นบ้านที่รสชาติอร่อยจากวัตถุดิบที่หาได้ง่าย ๆ จะกระเดียดไปทางขนมบัวลอยเสียทีเดียวก็ไม่ใช่ จะเป็นขนมต้มก็ไม่เชิง เพราะรูปลักษณะใหญ่โตแปลกรูปแปลกร่างเมื่อเทียบกับเม็ดบัว และยังมีไส้ที่ไม่เหมือนขนมต้มเสียด้วย ผนวกกับเหลียวซ้ายแลขวาก็เห็นแต่ตากวาย ก็เรียกขนมชนิดนี้เสียว่า "ขนมตากวาย" เลยแล้วกัน

“อาหารทุกจาน สิ่งของทุกอย่าง เบื้องหลังคือวิถีชีวิตของชาวบ้าน”ขนมตากวาย หนึ่งในขนมหวานพื้นบ้านหาทานได้ยาก ที่ถูกจินตนาการว่ามันคล้าย ดวงตากวาย เป็นขนมหวานพื้นบ้านที่เป็นเอกลักษณ์อยู่คู่ประเพณีของชาวไทพวน และชาวลาวครั่ง สำหรับใช้เป็นของหวานในพิธีทำขวัญข้าวก่อนนำข้าวเข้ายุ้ง เป็นสัญลักษณ์ความสามัคคีของคนในชุมชน เพราะชาวบ้านจะมารวมตัวช่วยกันทำขนม เป็นขนมต้อนรับแขกแก้ว ถือเป็นอีกเสน่ห์หนึ่งของชุมชนตากวาย เริ่มจากการทำไส้ด้วยการนำถั่วเขียวผ่าซีกมาเคี้ยวจนขึ้น แล้วนำมาผัดในกระทะกับพริกไท และกระเทียมที่โขกจนละเอียด จากนั้นโรยด้วยมะพร้าวขูด แล้วนำไส้ที่ผัดแล้วมาปั้นเป็นก้อนกลม แล้วห่อด้วยแป้งข้าวเหนียว เป็นก้อนกลมแล้วนำมาต้มจนสุก เมื่อจะนำไปรับประทานก็จะใส่น้ำกะทิแล้วโรยหน้าด้วยงาขาวคั่วได้รสชาติ หวานมัน เค็ม สัมผัสเหนียวนุ่มเคี้ยวได้อย่างเพลิดเพลิน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง จึงได้จัดทำหลักสูตรขนมตากวาย จำนวน 6 ชั่วโมง เพื่อพัฒนาความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพให้กับผู้รับบริการ ให้เห็นช่องทางการประกอบอาชีพที่หลากหลาย ช่วยพัฒนาคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน สร้างรายได้แก่ตนเองและครอบครัว ส่งเสริมให้เกิดการกระจายรายได้ในชุมชน ตลอดจนเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมและภูมิปัญญาที่สืบทอดมาของขนมไทยโบราณให้คนรุ่นใหม่ได้รู้จักและเรียนรู้ต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่น เข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการเรียนการสอน และส่งเสริมให้หน่วยงานภาคีเครือข่ายบูรณาการความร่วมมือจัดกิจกรรมกับสถานศึกษา
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพ มีคุณภาพชีวิตที่ดี มีรายได้ ตลอดจนนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิต
3. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพเพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม

จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรการทำขนมตากวายเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมและภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาของชนมไทยโบราณที่เสี่ยงจะสูญหายไปตามยุคสมัยให้เด็กและเยาวชนรุ่นใหม่ได้รู้จักและเรียนรู้ขั้นตอนวิธีการทำขนมไทยโบราณ อันนำไปสู่การพัฒนาต่อยอดชนมไทยโบราณสามารถอยู่ร่วมกับยุคสมัยใหม่ได้ เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีให้มีศักยภาพในการประกอบอาชีพ และการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง จึงกำหนดจุดหมายดังต่อไปนี้

1. เพื่ออนุรักษ์วัฒนธรรมและภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาของชนมไทยโบราณ
2. มีความรู้ มีความสามารถ ทักษะ ในการทำขนมตากวาย
3. มีคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยมที่ดีงาม ต่อการประกอบอาชีพการทำขนมตากวาย

เป้าหมาย

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

ระยะเวลา	จำนวน 5 ชั่วโมง
ทฤษฎี	1 ชั่วโมง
ปฏิบัติ	4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดระบบ การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทาง การทำขนม ตาควาย	เพื่อให้ผู้เรียนช่องทาง การประกอบอาชีพ ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพ ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพความ ต้องการของตลาด การใช้แรงงาน -การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ทำเลที่ตั้ง - แหล่งเรียนรู้ - ทิศทางการ ประกอบอาชีพ	ช่องทางการ ประกอบอาชีพ การทำขนมตา ควาย -ความสำคัญของ การประกอบ อาชีพ -ความเป็นไปได้ ในการประกอบ อาชีพอาชีพ -การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ - แหล่งเรียนรู้ อาชีพ ขั้นเตรียมการ ประกอบอาชีพ -เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์	ประกอบอาชีพ -ความสำคัญของ การประกอบ อาชีพการทำขนม ตาควาย -ความเป็นไปได้ ในการประกอบ อาชีพอาชีพ วัสดุ อุปกรณ์ -แหล่งเรียนรู้	10 นาที	10 นาที ประเมินจาก การสังเกต พฤติกรรม การเรียนรู้
2	ทักษะการ ประกอบอาชีพ	- ขั้นเตรียมการ ประกอบอาชีพ สถานที่ / พื้นที่ -การคัดเลือกวัตถุดิบ ในการทำขนมตา ควาย การทำความสะดวก วัตถุดิบ	- ขั้นเตรียมการ ประกอบอาชีพ -การคัดเลือก วัตถุดิบใน การทำควาย สะดวกวัตถุดิบ อาหาร	- วิทยากรอธิบาย ให้ความรู้ เกี่ยวกับวิธีใช้ วัสดุอุปกรณ์และ ส่วนผสมต่างๆที่ ต้องใช้ในการทำ ขนมตาควาย	20 นาที	3 ชั่วโมง 30 นาที ประเมินจาก การสังเกต พฤติกรรม การเรียนรู้

		<p>-ความรู้ที่เกี่ยวข้องใน การประกอบอาชีพ การทำขนมตาควาย - ขั้นตอนการทำขนมตาควาย</p> <p>ขั้นตอนการดูแลรักษา อาหารเพื่อการ จำหน่ายหรือบริโภค</p>	<p>- ขั้นตอนการทำ ขนมตาควาย</p> <p>ขั้นการดูแลรักษา</p>	<p>- อภิปราย แลกเปลี่ยน เรียนรู้</p> <p>กระบวนการทำ ขนมตาควายทั้ง ใส้ขนมละตัวแบ่ง</p> <p>-จัดให้ผู้เรียนลง มือปฏิบัติการการ ทำการทำขนมตาควาย</p> <p>-จัดบันทึกผลการ เรียนรู้</p> <p>ดำเนินการวัดและ ประเมินผลตามที่ หลักสูตร กำหนด</p> <p>-ฝึกปฏิบัติจริง</p> <p>วิธีการทำการทำ ขนมตาควาย</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. การคัดเลือก วัสดุ 2. สาธิต/ ปฏิบัติ 		<p>- ประเมิน จาก การ ปฏิบัติ</p> <p>- ชิ้นงาน</p>
3	การบริหารจัดการ ในอาชีพ	3.1 การบริหารจัดการในการ ประกอบอาชีพ การทำการทำขนมตาควาย	3.1 ศึกษาข้อมูล และวิเคราะห์ ความต้องการของ ตลาดในชุมชน	3.1 วิทยากรให้ ความรู้ การ วิเคราะห์ความ ต้องการของตลาด ในชุมชน	30 นาที	20 นาที
			3.2 ฝึกปฏิบัติการ คิดคำนวณต้นทุน	3.2 วิทยากรให้ ความรู้การคิด ต้นทุนการผลิต กำไร และการตั้ง		

		3.2 การคิดต้นทุน การผลิต กำไร และ การกำหนดราคาขาย สินค้าได้	การผลิต กำไร และการกำหนด ราคาขายสินค้าได้	ราคาขายสินค้า		
รวม จำนวนชั่วโมง					1 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน/สถานประกอบการ

การวัดและประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การมีส่วนร่วม
2. การสังเกตการณ์ปฏิบัติจริง
3. กิจกรรมของกลุ่ม/ชิ้นงาน

.เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

แบบเขียนโครงการฝึกอบรม

1. ชื่อโครงการ โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ ศร.ระดับตำบลคลองขลุง ประจำปีงบประมาณ 2569

หลักสูตรการทำขนมตาควาย (จำนวน 5 ชั่วโมง)

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

ความสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่นเชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

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) ให้ประชาชน พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของสังคมและโลกการทำงาน เช่น ทักษะการสื่อสารและการทำงานร่วมกัน ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิตและการปรับตัว 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. สร้างและประสานความร่วมมือเชิงรุกกับภาควิชาการ ให้เข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการเรียนรู้

☐ สอดคล้องกับมาตรฐานการศึกษา

1. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต
2. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
3. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ

3. หลักการและเหตุผล

ขนมตากววย ขนมพื้นบ้านโบราณของชาวไทพวน และชาวลาวครั่ง มีที่มาจากวิถีชีวิตชาวนาที่ผูกพันกับควายและวัวในการทำนา โดยชื่อเรียกมาจากการที่ขนมมีรูปร่างกลมใหญ่เหมือนลูกตากววย ทำจาก ข้าวเหนียวผสมกะทิ น้ำตาล ผัดไส้ให้เหนียวหนึบแล้วปั้นเป็นก้อนกลม เป็นขนมมงคลเอาไว้ทำขวัญข้าวตอนเอาข้าวขึ้นยุ้งเสร็จในวันขึ้น 3 ค่ำ เดือน 3 ที่ทำในงานบุญประเพณีเพื่อความสามัคคี และเป็นสัญลักษณ์ของชีวิตชนบท และเป็นอาหารที่ใช้ต้อนรับแขก ไม่เพียงแต่อุปมาเรียกชื่อตามรูปร่างกลมขนาดใหญ่ของขนมเท่านั้น แต่ "ขนมตากววย" ยังเป็นเครื่องแสดงถึงเอกลักษณ์ความเป็นวิถีชีวิตที่อิงพิงที่ทำนาเป็นหลักมีความผูกพันกับวัวควายที่เป็นส่วนสำคัญในการทำไร่ไถนา ผสมผสานเข้ากับความช่างคิดช่างค้นช่างปรุงแต่งของคนเก่าคนแก่ที่ได้คิดค้นขนมพื้นบ้านที่รสชาติอร่อยจากวัตถุดิบที่หาได้ง่าย ๆ จะกระเดียดไปทางขนมบัวลอยเสียทีเดียวก็ไม่ใช่ จะเป็นขนมต้มก็ไม่เชิง เพราะรูปลักษณะใหญ่โตแปลกรูปแปลกร่างเมื่อเทียบกับเม็ดบัว และยังมีไส้ที่ไม่เหมือนขนมต้มเสียด้วย ผนวกกับเหลียวซ้ายแลขวาก็เห็นแต่ตากววย ก็เรียกขนมชนิดนี้เสียว่า "ขนมตากววย" เลยแล้วกัน

“อาหารทุกจาน สิ่งของทุกอย่าง เบื้องหลังคือวิถีชีวิตของชาวบ้าน”ขนมตากววย หนึ่งในขนมหวานพื้นบ้านหาทานได้ยาก ที่ถูกจินตนาการว่ามันคล้าย ดวงตากววย เป็นขนมหวานพื้นบ้านที่เป็นเอกลักษณ์อยู่คู่ประเพณีของชาวไทพวน และชาวลาวครั่ง สำหรับใช้เป็นของหวานในพิธีทำขวัญข้าวก่อนนำข้าวเข้ายุ้ง เป็นสัญลักษณ์ความสามัคคีของคนในชุมชน เพราะชาวบ้านจะมารวมตัวช่วยกันทำขนม เป็นขนมต้อนรับแขกแก้ว ถือเป็นอีกเสน่ห์หนึ่งของชุมชนตากววย เริ่มจากการทำไส้ด้วยการนำถั่วเขียวผ่าซีกมาเคี้ยวจนขึ้น แล้วนำมาผัดในกระทะกับพริกไท และกระเทียมที่โขกจนละเอียด จากนั้นโรยด้วยมะพร้าวขูด แล้วนำไส้ที่ผัดแล้วมาปั้นเป็นก้อนกลม แล้วห่อด้วยแป้งข้าวเหนียว เป็นก้อนกลมแล้วนำมาต้มจนสุก เมื่อนำไปรับประทานก็จะใส่น้ำกะทิแล้วโรยหน้าด้วยงาขาวคั่วได้รสชาติ หวานมัน เค็ม สัมผัสเหนียวนุ่มเคี้ยวได้อย่างเพลิดเพลิน

จุดเด่นที่ควรเน้นในโครงการ: การอนุรักษ์: การสืบทอดที่เป็นเอกลักษณ์ หนึ่งในขนมหวานพื้นบ้านหาทานได้ยาก ที่ถูกจินตนาการว่ามันคล้าย ดวงตากววย

มูลค่าทางเศรษฐกิจ: เป็นขนมที่ต้นทุนวัตถุดิบต่ำ (มะพร้าว, แป้ง, น้ำตาล, ถั่วเขียว, งา) แต่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มได้ด้วยฝีมือ

สุขภาพ: การรณรงค์ให้ใช้ความหวานจากน้ำตาลมะพร้าวธรรมชาติและไม่ใช่สารกันบูด

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง จึงได้จัดทำหลักสูตรขนมตากววย จำนวน 5 ชั่วโมง เพื่อพัฒนาความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพให้กับผู้รับบริการ ให้เห็นช่องทางการประกอบอาชีพที่หลากหลาย ช่วยพัฒนาคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน สร้างรายได้แก่ตนเองและ

ครอบครัว ส่งเสริมให้เกิดการกระจายรายได้ในชุมชน ตลอดจนเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมและภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาของชนมไทยโบราณให้คนรุ่นใหม่ได้รู้จักและเรียนรู้ต่อไป

4. วัตถุประสงค์

- 4.1 เพื่ออนุรักษ์วัฒนธรรมและภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาของชนมไทยโบราณ
- 4.2 เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ มีความสามารถ ทักษะ ในการทำขนมตากววย
- 4.3 เพื่อส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยมที่ดีงาม ต่อการประกอบอาชีพการทำขนมตากววย

5. เป้าหมาย ประกอบด้วย

เชิงปริมาณ: ประชาชนตำบลคลองขลุง 6 คน

เชิงคุณภาพ: ผู้เข้ารับการอบรมร้อยละ 80 มีความรู้และทักษะสามารถทำขนมตากววยเพื่ออนุรักษ์วัฒนธรรมและภูมิปัญญา คุณธรรม จริยธรรม ค่านิยมที่ดีงาม ต่อการประกอบอาชีพการทำขนมตากววย และนำไปต่อยอดสร้างรายได้

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ขั้นวางแผน (Plan) 1.1 สํารวจกลุ่มเป้าหมายและความต้องการ	เพื่อสำรวจและรวบรวมข้อมูลในการจัดกิจกรรม	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	16 คน	สกร.ระดับอำเภอคลองขลุง	ก.พ. 2569	-
1.2 รวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อจัดกระบวนการเรียนรู้ให้ตรงตามศักยภาพความ	เพื่อวางแผนการปฏิบัติงานตามโครงการ	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	16 คน	สกร.ระดับอำเภอคลองขลุง	ก.พ. 2569	-

ต้องการของ กลุ่มเป้าหมาย						
1.3 ประชุม วางแผนการ ปฏิบัติงาน - จัดทำโครงการ และขออนุมัติ โครงการ - เตรียมสื่อ เอกสาร และวัสดุ ที่ใช้ในโครงการ	ทำเอกสารขอ อนุมัติโครงการ	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	16 คน	สกร.ระดับ อำเภอคลองขลุง	ก.พ. 2569	ทำเอกสาร ขออนุมัติ โครงการ <u>กิจกรรมการ</u> <u>เรียนรู้เพื่อ</u> <u>พัฒนา</u> <u>ตนเอง</u> <u>งบรายจ่าย</u> <u>อื่น</u> 4,560 บาท
2. ขั้นตอนการ (Do) 2.1 ดำเนินการ ตามโครงการ ส่งเสริมการ ประกอบอาชีพ สกร.ระดับตำบล คลองขลุง ประจำปี งบประมาณ 2569 หลักสูตรการทำ ขนมตาควาย จำนวน 6... ชั่วโมง	เพื่อสามารถ ดำเนินการตาม โครงการได้	ประชาชนทั่วไป	6 คน	ศูนย์อาชีพชุมชน สกร.ระดับตำบล คลองขลุง อำเภอคลองขลุง จ.กำแพงเพชร	17 มี.ค. 2569	-

<p>3. ขั้นตรวจสอบ (Check)</p> <p>3.1 แบบสอบถาม ความพึงพอใจ</p> <p>3.2 แบบบันทึก กิจกรรมความรู้ ของผู้เข้าร่วม กิจกรรม</p>	<p>เพื่อสรุปผลการ ดำเนินงานตาม โครงการ</p>	<p>ประชาชนทั่วไป</p>	<p>6 คน</p>	<p>ศูนย์อาชีพชุมชน ศกร.ระดับตำบล คลองขลุ้ง อำเภอคลองขลุ้ง จังหวัด กำแพงเพชร</p>	<p>17 มี.ค. 2569</p>	<p>-</p>
<p>4. ขั้นปรับปรุง แก้ไข(Action)</p> <p>4.1 วิเคราะห์ ข้อมูลจากแบบ ประเมินความพึง พอใจของ ผู้เข้าร่วม โครงการ</p> <p>4.2 ประชุม คณะทำงานเพื่อ รับทราบผลการ ดำเนินงานที่ผ่าน ในการจัดกิจกรรม</p> <p>4.3 นำปัญหา อุปสรรค ข้อเสนอแนะในกา การจัดกิจกรรมมา เป็นแนวทางในการ วางแผนในการจัด กิจกรรมครั้งต่อไป</p>	<p>- เพื่อให้ทราบ ข้อเท็จจริงจากผล การดำเนินงาน ของผู้เข้าร่วม โครงการ</p> <p>- เพื่อรายงาน ปัญหา อุปสรรคที่ อาจเกิดขึ้น ระหว่างการ ดำเนินงาน</p> <p>- เพื่อปรับปรุง แก้ไขการจัด กิจกรรม</p>	<p>บุคลากร ศกร.ระดับอำเภอ คลองขลุ้ง</p>	<p>16 คน</p>	<p>ศกร.ระดับ อำเภอคลองขลุ้ง</p>	<p>มีนาคม 2569</p>	<p>-</p>

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

งบประมาณ 2569 : แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการ การเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการ พัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 1 - 2 รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500 โดยจ่ายเป็น ค่าใช้จ่าย ดังนี้

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร	เป็นเงิน 1,500 .-บาท
7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม	เป็นเงิน 1,920.-บาท
7.3 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (จำนวน 6 คน x 35 บาท x 2 มื้อ)	เป็นเงิน 420.- บาท
7.4 ค่าอาหารกลางวัน (จำนวน 6 คน x 120 บาท x 2 มื้อ)	เป็นเงิน 720.- บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 4,560.- บาท (-สี่พันห้าร้อยหกสิบบาทถ้วน-)

*****หมายเหตุ** - ทุกรายการถ้วนเฉลี่ยจ่ายตามที่ได้จ่ายจริง

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ.2568)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ.2569)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ.2569)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ.2569)
1. ประชุมวางแผน	-	✓	-	-
2. จัดทำหลักสูตร การจัด กระบวนการจัด กิจกรรม	-	✓	-	-
3. ประสานงาน การดำเนินงาน	-	✓	-	-
4. ดำเนินจัดทำ โครงการ	-	4,560	-	-
5. การติดตาม ประเมินผลการ ดำเนินงาน	-	✓	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวศกมลวรรณ ยอดฉัตร ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

- 10.1. ผู้นำชุมชน/องค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.)
- 10.2. ประชาชนชาวบ้าน/ผู้เชี่ยวชาญด้านขนมไทยในท้องถิ่น

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- 11.1 โครงการศาสตร์พระราชาลักษณ์ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
- 11.2 โครงการการพัฒนาสังคมและชุมชน
- 11.3 โครงการการพัฒนาทักษะชีวิต
- 11.4 โครงการส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้

12. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผู้เข้ารับการอบรมมีทักษะการทำขนมตาควายที่ได้มาตรฐานและสะอาด
2. เกิดการสร้างงาน สร้างรายได้ในระดับครอบครัวและชุมชน
3. ภูมิปัญญาท้องถิ่นได้รับการฟื้นฟูและเผยแพร่สู่คนรุ่นใหม่

13. ดัชนีชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ร้อยละ 80 ของผู้เรียนที่เข้าร่วมกิจกรรม มีความรู้ความเข้าใจในทักษะการประกอบอาชีพ ฝึกเสริมสร้างกระบวนการคิดเป็นในการประกอบอาชีพ ฝึกปฏิบัติการทำขนมตาควาย ส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ร้อยละ 80 ของผู้เรียนที่เข้าร่วมกิจกรรม ได้ฝึกกระบวนการคิดเป็นในการประกอบอาชีพ ฝึกปฏิบัติการทำ ขนมตาควาย ส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัว /ฝึกอบรมผ่านเกณฑ์การประเมินตามหลักสูตร

14. การติดตามและการประเมินผล

- 14.1 รายงานผลการดำเนินงานตามโครงการ
- 14.2 ประเมินผลระหว่างการดำเนินโครงการ เป็นการควบคุมการดำเนินการให้มีผลเป็นไปตาม

เป้าหมายและวัตถุประสงค์ของโครงการ

- การสังเกต
- แบบประเมินความพึงพอใจ
- นิเทศติดตามผล

ตารางการจัดกิจกรรม

โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ ศร.ระดับตำบลคลองขลุง ประจำปีงบประมาณ 2569

หลักสูตรการทำขนมตากววย (จำนวน 5 ชั่วโมง)

ณ ศร.ระดับตำบลคลองขลุง ตำบลคลองขลุง อำเภอคลองขลุง จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 17 มีนาคม 2569

08.00 - 08.30 น.	ลงทะเบียน
08.30 - 10.30 น.	ปฐมนิเทศ ทดสอบความรู้ก่อนการอบรม (สัมภาษณ์ /ซักถาม) เรื่องให้ความรู้ ตำนาน ขนมไทย วิธีการบรรยายให้ความรู้เรื่องความเป็นมา ของการทำขนมตากววย (ชื่อนายเสมอ ยอดสุทธิ)
10.30 - 10.45 น.	รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
10.45 - 12.00 น.	เรื่องให้ความรู้ การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม ขั้นตอนการผัดไส้-ขั้นตอนการนวดและเตรียมแป้ง โดยวิทยากร (ชื่อนายเสมอ ยอดสุทธิ)
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 14.30 น.	เรื่องการทำขนมตากววย วิธีการขั้นตอนการทำงานปั้นเป็นก้อนกลม -นำมาต้มจนสุก -น้ำกะทิ โดยวิทยากร (ชื่อนายเสมอ ยอดสุทธิ)
14.30 - 14.45 น.	รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
14.45 - 16.00 น.	เรื่องการทำขนมตากววย วิธีการการคิดต้นทุน กำไร การจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากการทำขนมตากววย การบรรจุภัณฑ์ และช่องทางการขาย การตลาดและด้านการบริการจัดการ สามารถสร้างอาชีพ โดยวิทยากร(ชื่อนายเสมอ ยอดสุทธิ)

หมายเหตุ

- 10.30 - 10.45 น. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
- 14.00 - 14.15 น. พักรับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม