

## หลักสูตรอาชีพ การทำขนมตากวายน จำนวน 6 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง

### ความเป็นมา

ขนมตากวายน ขนมพื้นบ้านโบราณของชาวไทยพวน และชาวลาวครั่ง มีที่มาจากวิถีชีวิตชาวนาที่ผูกพันกับควายและวัวในการทำนา โดยชื่อเรียกมาจากการที่ขนมมีรูปร่างกลมใหญ่เหมือนลูกตากวายน ทำจากข้าวเหนียวผสมกะทิ น้ำตาล ผัดใส่ให้เหนียวหนึบแล้วปั้นเป็นก้อนกลม นำไปทอดหรือเชื่อม เป็นขนมมงคลเอาไว้ทำขวัญข้าวตอนเอาข้าวขึ้นยุ้งเสร็จในวันขึ้น 3 ค่ำ เดือน 3 ที่ทำในงานบุญประเพณีเพื่อความสามัคคีและเป็นสัญลักษณ์ของชีวิตชนบท และเป็นอาหารที่ใช้ต้อนรับแขก

ขนมพื้นบ้านโบราณของชาวไทยพวน และชาวลาวครั่ง ไม่เพียงแค่อุปมาเรียกชื่อตามรูปร่างกลมขนาดกลมใหญ่ของขนมเท่านั้น แต่ "ขนมตากวายน" ยังเป็นเครื่องแสดงถึงเอกลักษณ์ความเป็นวิถีชีวิตที่ท่องเที่ยวที่ทำงานเป็นหลักมีความผูกพันกับวัวควายที่เป็นส่วนสำคัญในการทำไร่ไถนา ผสมผสานเข้ากับความคิดช่างค้นช่างปรุงแต่งของคนเก่าคนแก่ที่ได้คิดค้นขนมพื้นบ้านที่รสชาติอร่อยจากวัตถุดิบที่หาได้ง่าย ๆ จะกระเดียดไปทางขนมบัวลอยเสียทีเดียวก็ไม่ใช่ จะเป็นขนมต้มก็ไม่เชิง เพราะรูปลักษณะใหญ่โตแปลกรูปแบบแปลกร่างเมื่อเทียบกับเม็ดบัว และยังมีไส้ที่ไม่เหมือนขนมต้มเสียด้วย ผนวกกับเหลียวซ้ายแลขวาก็เห็นแต่ตากวายน ก็เรียกขนมชนิดนี้เสียว่า "ขนมตากวายน" เลยแล้วกัน

“อาหารทุกจาน สิ่งของทุกอย่าง เบื้องหลังคือวิถีชีวิตของชาวบ้าน”ขนมตากวายน หนึ่งในขนมหวานพื้นบ้านหาทานได้ยาก ที่ถูกจินตนาการว่ามันคล้าย ดวงตากวายน เป็นขนมหวานพื้นบ้านที่เป็นเอกลักษณ์อยู่คู่ประเพณีของชาวไทยพวน และชาวลาวครั่ง สำหรับใช้เป็นของหวานในพิธีทำขวัญข้าวก่อนนำข้าวเข้ายุ้งเป็นสัญลักษณ์ความสามัคคีของคนในชุมชน เพราะชาวบ้านจะมารวมตัวช่วยกันทำขนม เป็นขนมต้อนรับแขกแก้ว ถือเป็นอีกเสน่ห์หนึ่งของชุมชนตากวายน เริ่มจากการทำไส้ด้วยการนำถั่วเขียวผ่าซีกมาเคี้ยวจนขึ้น แล้วนำมาผัดในกระทะกับพริกไท และกระเทียมที่โขกจนละเอียด จากนั้นโรยด้วยมะพร้าวขูด แล้วนำไส้ที่ผัดแล้วมาปั้นเป็นก้อนกลม แล้วห่อด้วยแป้งข้าวเหนียว เป็นก้อนกลมแล้วนำมาต้มจนสุก เมื่อจะนำไปรับประทานก็จะใส่น้ำกะทิแล้วโรยหน้าด้วยงาขาวคั่วได้รสชาติ หวานมัน เค็ม สัมผัสเหนียวนุ่มเคี้ยวได้อย่างเพลิดเพลิน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง จึงได้จัดทำหลักสูตรขนมตากวายน 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 6 ชั่วโมง

ทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ปฏิบัติ 5 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>- ขั้นตอนการทำขนมตาควาย</p> <p>ขั้นการดูแลรักษา</p>	<p>- อภิปราย แลกเปลี่ยน เรียนรู้</p> <p>กระบวนการทำขนมตาควายทั้ง ใส้ขนมละตัวแบ่ง</p> <p>-จัดให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการการทำ การทำขนมตาควาย</p> <p>-จัดบันทึกผลการ เรียนรู้</p> <p>ดำเนินการวัดและ ประเมินผลตามที่ หลักสูตร กำหนด</p> <p>-ฝึกปฏิบัติจริง</p> <p>วิธีการทำการทำขนมตาควาย</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. การคัดเลือกวัสดุ</li> <li>2. สาธิต/ปฏิบัติ</li> </ol>		<p>- ประเมินจากการปฏิบัติ</p> <p>- ชิ้นงาน</p>
3	การบริหารจัดการในอาชีพ	3.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำการทำขนมตาควาย	3.1 ศึกษาข้อมูลและวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน	3.1 วิทยากรให้ความรู้ การวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน	30 นาที	20 นาที
			3.2 ฝึกปฏิบัติการคิดคำนวณต้นทุน	3.2 วิทยากรให้ความรู้การคิดต้นทุนการผลิตกำไร และการตั้ง		

		3.2 การคิดต้นทุน การผลิต กำไร และ การกำหนดราคาขาย สินค้าได้	การผลิต กำไร และการกำหนด ราคาขายสินค้าได้	ราคาขายสินค้า		
<b>รวม จำนวนชั่วโมง</b>					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 และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิ ตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่นเชื่อมโยง รูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

**2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้เพื่ออาชีพ สร้างรายได้ และพึ่งพาตนเอง พัฒนาหลักสูตรอาชีพที่สอดคล้อง**

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

**3. ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาทักษะแห่งอนาคต สู่การเป็นพลเมืองที่เข้มแข็งและมีคุณภาพ**

3.2 มุ่งสร้างทักษะที่หลากหลาย (Multi Skill) และความยืดหยุ่น (Resilience) ให้ประชาชน พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของสังคมและโลกการทำงาน เช่น ทักษะการสื่อสารและการทำงานร่วมกัน ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิตและการปรับตัว ทักษะด้านวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์

**8. เสริมสร้างความร่วมมือ และการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน**

8.1 ขับเคลื่อนการมีส่วนร่วมของชุมชน ภาศึเครือข่าย และท้องถิ่นในการออกแบบและจัดการเรียนรู้

 **ยุทธศาสตร์หลักของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ 2569**

1.ปฏิรูปการเรียนรู้สู่ระบบที่ยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ 3 รูปแบบ ให้มีคุณภาพสูงและตอบโจทย์ชีวิตจริง ส่งเสริมการเรียนรู้ที่ยืดหยุ่น มีทางเลือกสำหรับทุกคน และเชื่อมโยงการเรียนรู้ ทุกรูปแบบอย่างไร้รอยต่อ

 **พันธกิจศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง**

1. ส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพและมาตรฐาน เพื่อยกระดับการศึกษา พัฒนาทักษะที่เหมาะสมและสมรรถนะที่จำเป็นของประชาชน ให้สามารถปรับตัวในการดำรงชีวิต พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของโลกยุคใหม่

2. สถานศึกษาจัดให้มีการประกันคุณภาพภายใน และเตรียมความพร้อมการประเมินคุณภาพภายนอก

3. สร้างและประสานความร่วมมือเชิงรุกกับภาศึเครือข่าย ให้เข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการเรียนรู้

## ☑ สอดคล้องกับมาตรฐานการศึกษา

1. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต
2. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
3. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ

### 3. หลักการและเหตุผล

ขนมตากวายเป็นขนมพื้นบ้านโบราณของชาวไทยวน และชาวลาวครั้ง มีที่มาจากวิถีชีวิตชาวนาที่ผูกพันกับควายและวัวในการทำนา โดยชื่อเรียกมาจากการที่ขนมมีรูปร่างกลมใหญ่เหมือนลูกตากวาย ทำจาก ข้าวเหนียวผสมกะทิ น้ำตาล ผัดใส่ให้เหนียวหนึบแล้วปั้นเป็นก้อนกลม เป็นขนมมงคลเอาไว้ทำขวัญข้าวตอนเอาข้าวขึ้นยุ้งเสร็จในวันขึ้น 3 ค่ำ เดือน 3 ที่ทำในงานบุญประเพณีเพื่อความสามัคคี และเป็นสัญลักษณ์ของชีวิตชนบท และเป็นอาหารที่ใช้ต้อนรับแขก ไม่เพียงแค่อุปมาเรียกชื่อตามรูปร่างกลมขนาดใหญ่ของขนมเท่านั้น แต่ "ขนมตากวาย" ยังเป็นเครื่องแสดงถึงเอกลักษณ์ความเป็นวิถีชีวิตที่ท้อแท้ซึ่งทำนาเป็นหลักมีความผูกพันกับวัวควายที่เป็นส่วนสำคัญในการทำไร่นา ผสมผสานเข้ากับความคิดช่างคั้นช่างปรุงแต่งของคนเก่าคนแก่ที่ได้คิดค้นขนมพื้นบ้านที่รสชาติอร่อยจากวัตถุดิบที่หาได้ง่าย ๆ จะกระเดียดไปทางขนมบัวลอยเสียทีเดียวก็ไม่ใช่ จะเป็นขนมต้มก็ไม่เชิง เพราะรูปลักษณะใหญ่โตแปลกรูปแปลกร่างเมื่อเทียบกับเม็ดบัว และยังมีไส้ที่ไม่เหมือนขนมต้มเสียด้วย ผนวกกับเหลียวซ้ายแลขวาก็เห็นแต่ตากวาย ก็เรียกขนมชนิดนี้เสียว่า "ขนมตากวาย" เลยแล้วกัน

“อาหารทุกจาน สิ่งของทุกอย่าง เบื้องหลังคือวิถีชีวิตของชาวบ้าน”ขนมตากวาย หนึ่งในขนมหวานพื้นบ้านหาทานได้ยาก ที่ถูกจินตนาการว่ามันคล้าย ดวงตากวายเป็นขนมหวานพื้นบ้านที่เป็นเอกลักษณ์อยู่คู่ประเพณีของชาวไทยวน และชาวลาวครั้ง สำหรับใช้เป็นของหวานในพิธีทำขวัญข้าวก่อนนำข้าวเข้ายุ้ง เป็นสัญลักษณ์ความสามัคคีของคนในชุมชน เพราะชาวบ้านจะมารวมตัวช่วยกันทำขนม เป็นขนมต้อนรับแขกแก้วถือเป็นอีกเสน่ห์หนึ่งของชุมชนตากวาย เริ่มจากการทำไส้ด้วยการนำถั่วเขียวผ่าซีกมาเคี้ยวจนขึ้น แล้วนำมาผัดในกระทะกับพริกไท และกระเทียมที่โขกจนละเอียด จากนั้นโรยด้วยมะพร้าวขูด แล้วนำไส้ที่ผัดแล้วมาปั้นเป็นก้อนกลม แล้วห่อด้วยแป้งข้าวเหนียว เป็นก้อนกลมแล้วนำมาต้มจนสุก เมื่อนำไปรับประทานก็จะใส่น้ำกะทิแล้วโรยหน้าด้วยงาขาวคั่วได้รสชาติ หวานมัน เค็ม สัมผัสเหนียวนุ่มเคี้ยวได้อย่างเพลิดเพลิน

จุดเด่นที่ควรเน้นในโครงการ: การอนุรักษ์: การสืบทอดที่เป็นเอกลักษณ์ หนึ่งในขนมหวานพื้นบ้านหาทานได้ยาก ที่ถูกจินตนาการว่ามันคล้าย ดวงตากวาย

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

สุขภาพ: การรณรงค์ให้ใช้ความหวานจากน้ำตาลมะพร้าวธรรมชาติและไม่ใช่สารกันบูด

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง จึงได้จัดทำหลักสูตรขนมตากวาย 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. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. <b>ขั้นวางแผน (Plan)</b> 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
<b>2. ขั้นตอนการ (Do)</b> 2.1 ดำเนินการ ตามโครงการ ส่งเสริมการ ประกอบอาชีพ สกร.ระดับตำบล คลองขลุง ประจำปี งบประมาณ 2569 หลักสูตรการทำ ขนมตาควาย จำนวน 6... ชั่วโมง	เพื่อสามารถ ดำเนินการตาม โครงการได้	ประชาชนทั่วไป	6 คน	ศูนย์ฝึกอาชีพ ชุมชนองค์การ บริหารส่วน ตำบลคลองขลุง อำเภอคลองขลุง จังหวัด กำแพงเพชร	19 มี.ค. 2569	-

<p><b>3. ขั้นตรวจสอบ (Check)</b></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>ศูนย์ฝึกอาชีพ ชุมชนองค์การ บริหารส่วน ตำบลคลองขลุ้ง อำเภอคลองขลุ้ง จังหวัด กำแพงเพชร</p>	<p>19 มี.ค. 2569</p>	<p>-</p>
<p><b>4. ขั้นปรับปรุงแก้ไข(Action)</b></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 สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุ้ง</p>	<p>16 คน</p>	<p>สกร.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	-	✓	-	-
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

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อการมีงานทำ หลักสูตรตาควาย จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนองค์การบริหารส่วนตำบลคลองขลุง

ตำบลคลองขลุง อำเภอคลองขลุง จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 19 มีนาคม 2569

08.00 - 08.30 น.	ลงทะเบียน
08.30 - 10.30 น.	ปฐมนิเทศ ทดสอบความรู้ก่อนการอบรม (สัมภาษณ์ /ซักถาม) เรื่องให้ความรู้ ตำนาน ขนมหัทย วิธีกรบรรยยให้ควมรู้เรื่องควมเป็นม ของการทำขนมตาควย (ชื่อนายเสมอ ยอดสุทธิ)
10.30 - 10.45 น.	รับประทำนอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
10.45 - 12.00 น.	เรื่องให้ความรู้ การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม ขั้นตอนการผัดไส้-ขั้นตอนการนวดและเตรียมแป้ง โดยวิทยากร (ชื่อนายเสมอ ยอดสุทธิ)
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทำนอาหารกลางวัน
13.00 - 14.30 น.	เรื่องการทำขนมตาควย วิธีการขั้นตอนการทำกรปั้นเป็นก้อนกลม -นำมต้มจนสุก -น้ำกะทิ โดยวิทยากร (ชื่อนายเสมอ ยอดสุทธิ) )
14.30 - 14.45 น.	รับประทำนอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
14.45 - 16.00 น.	เรื่องการทำขนมตาควย วิธีการกรคิดต้นทุน กำไร กรจำหน่ยผลิตภัณท์จกรการทำขนมตาควย กรบรรจภณท์ และช่องทางกรขย กรตลาดและด้ำนกรกรบริการจัดการ สมำกรสร้งอาชีพ โดยวิทยากร(ชื่อนายเสมอ ยอดสุทธิ) )

### หมายเหตุ

- 10.30 - 10.45 น. พักรับประทำนอาหารว่างและเครื่องดื่ม  
14.00 - 14.15 น. พักรับประทำนอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม