

1. ชื่อโครงการ หลักสูตรวิชาการทำขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง จำนวน 6 ชั่วโมง

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

ขนมไทยจัดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยมีลักษณะนิสัยอย่างไรเพราะขนมแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนประณีตวิจิตรบรรจงในรูปลักษณ์ตั้งแต่วัตถุดิบที่ใช้วิธีการที่ทำที่ กลมกลืนความพิถีพิถันสิ่งที่ให้ความสวยงามกลิ่นหอมรสชาติของขนมที่ละเมียดละไมและสามารถนำวัสดุที่อยู่ในท้องถิ่นมาปรุงแต่งเป็นของหวานได้มากมายรูปแบบการเรียนรู้และอนุรักษ์การทำ

ขนมไทยให้ประชาชนในชุมชนเป็น ผู้สืบทอดรวมทั้งภูมิปัญญาจากผู้รู้ในชุมชนเพื่อให้สามารถถ่ายทอดและคงไว้และสืบทอดต่อกันกับวิถีชีวิตชุมชนและมี การปรับรูปแบบให้ทันสมัย เขาถึงทุกกลุ่มวัย และสังคมปัจจุบัน

จึงได้จัดการทำขนมเม็ดขนุน ขนมฟอยทอง จำนวน 6 ชั่วโมง โดยมุ่งหวังให้ประชาชนในชุมชนที่ร่วมได้ตระหนักและเห็นคุณค่าของภูมิปัญญาในการทำขนม เม็ดขนุนและให้คนที่สนใจนำไปต่อยอดทำเป็นอาชีพ ตลอดจนเป็นการสร้างรายได้ให้กับประชาชนในพื้นที่

4. วัตถุประสงค์

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมีคั้ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

ประชาชนทั่วไปอำเภอโกสุมพินคร จำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ

1. ผลผลิต (Outputs) (ระบุตามกิจกรรม)

1.1 ประชาชน ร้อยละ 80 สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้เพื่อช่วยเหลือ ครอบครัวและรู้จักใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ต่อตนเองและครอบครัว

- 1.2 ประชาชน ร้อยละ 80 มีทักษะในการใช้ชีวิตรู้จักการพึ่งพาตนเอง และใช้ชีวิตได้อย่างสมดุล

โดย ยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงไปใช้ในการประกอบอาชีพ

1.3 ประชาชน ร้อยละ 80 มีทักษะในการทำขนมเม็ดขนุน การทำขนมฝอยทอง และสามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้

1.4 ประชาชน ร้อยละ 80 มีคุณภาพชีวิตที่ดี สามารถนำความรู้จากที่ได้จากการฝึกทำกิจกรรมไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการดำรงชีวิต

6. วิธีการดำเนินงาน

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลาดำเนินการ	งบประมาณ
1.ประชุมและวางแผนการจัดกิจกรรม	ชี้แจงวางแผน กำหนดการ ดำเนินงาน	บุคลากรครู สกร. ระดับอำเภอ โกสัมพีนคร	มีความพร้อมในการจัดกิจกรรม	สกร.ระดับอำเภอ โกสัมพีนคร	ก.ค. 2569	-
2.จัดทำ/ขออนุมัติโครงการ	เพื่อให้งานเป็นไปตามกระบวนการ	ครู ศกร.ตำบล	ครู ศกร.ตำบล	สกร.ระดับอำเภอ โกสัมพีนคร	ก.ค. 2569	-
3.ดำเนินงานตามโครงการ/กิจกรรม	เพื่อจัดกระบวนการเรียนรู้ให้เป็นไปตามแผนงาน	ประชาชนในพื้นที่อำเภอโกสัมพีนคร	ประชาชนในชุมชนที่ร่วมโครงการได้ตระหนักและเห็นคุณค่าของภูมิปัญญาในการทำขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง ให้คนที่สนใจนำไปต่อยอดทำเป็นอาชีพ	สกร.ระดับอำเภอ โกสัมพีนคร	4 ส.ค. 2569	4,800 บาท

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา ดำเนินการ	งบประมาณ
4.การนิเทศ ติดตามการจัด กิจกรรม	เพื่อเป็นการ นิเทศติดตาม การ จัดกิจกรรม	- ผู้ได้รับการ แต่งตั้งนิเทศ ติดตามกิจกรรม - ครู ศกร.ตำบล	ควบคุมการ ทำงานให้เป็นไป ตามแผน ที่กำหนดไว้	สกร.ระดับอำเภอ โกสุมพินคร	4 ส.ค. 2569	-
5.ประเมินผล สรุปผลและ รายงานผล การดำเนินงาน	รายงานสรุปผล การดำเนินงาน นำผลไปปรับปรุง พัฒนาต่อไป	ครู ศกร.ตำบล	รายงานผลการ ดำเนินงานและ นำไปปรับปรุง ครั้งต่อไป จำนวน 1 เล่ม	สกร.ระดับอำเภอ โกสุมพินคร	ส.ค. 2569	-

7. งบประมาณ โดยเบิกจ่ายเงินงบประมาณประจำปี พ.ศ.2569 แผนงาน:ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 4 งบประมาณที่ได้รับจัดสรร จำนวน 19,200 บาท รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวนเงิน 4,800 บาท (สี่พันแปดร้อยบาทถ้วน) เพื่อใช้จ่ายตามรายละเอียด ดังนี้

1. ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 1 คน จำนวน 6 ชั่วโมง ชั่วโมงละ 200 บาท เป็นเงิน 1,200 บาท
2. ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 6 คน x 120 บาท x 1 มื้อ เป็นเงิน 720 บาท ขอเบิกเพียง 480 บาท
3. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน 6 คน x 35 บาท x 2 มื้อ เป็นเงิน 420 บาท ขอเบิกเพียง 280 บาท
4. ค่าวัสดุดำเนินโครงการ เป็นเงิน 2,840 บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 4,800 บาท (สี่พันแปดร้อยบาทถ้วน)

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.ประชุมและวางแผนการจัดกิจกรรม				√
2.ดำเนินงานตามโครงการ				√
3.นิเทศ ติดตาม ผลการดำเนินงาน				√
4.ประเมินผล สรุปผลและรายงานผลการดำเนินงาน				√

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

คณะครู 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 ประชาชนมีความรู้ความเข้าใจมีทักษะการพัฒนาอาชีพในการทำขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง

12.2 ประชาชนในอำเภอโกสุมพินคร มีรายจ่ายลดลงโดยสามารถทำขนมเม็ดขนุน ฝอยทอง

ไว้รับประทานในครัวเรือนของตนเองไว้รับรองแขกผู้มาเยือน

12.3 ประชาชนในอำเภอโกสุมพินครสามารถทำจำหน่ายทำให้มีอาชีพ/อาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

12.4 ประชาชนในอำเภอโกสุมพินคร มีการรวมกลุ่มทำกิจกรรมสร้างความสามัคคีภายในชุมชน

13. ดัชนีชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต ประชาชนร้อยละ 100 เข้าร่วมกิจกรรมโดยได้รับความรู้ความเข้าใจในการจัดกิจกรรม

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์

ประชาชนผู้เข้าร่วมโครงการอย่างน้อยร้อยละ 80 มีความพึงพอใจในระดับดีขึ้นไป มีความรู้ ความ เข้าใจ มีทักษะในการทำขนมครองแครง และสามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้

14. การติดตามประเมินผลโครงการ

14.1 แบบประเมินความพึงพอใจ

14.2 ชิ้นงาน/ผลงาน

14.3 แบบติดตาม

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นางนงลักษณ์ ใจหลัก)

ครู ศกร.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ

(นางสาวทศวรรณ โสภำพันธุ์)

ครู ศกร.ตำบล/งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ

(นางสาวนพวรรณ กันทา)

ครูผู้ช่วย

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายอนุชา คำภาบุตร)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอโกสุมพินคร

กำหนดการจัดโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรวิชาการทำขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง
จำนวน 6 ชั่วโมง

วันที่ 4 สิงหาคม พ.ศ. 2569

ณ บ้านเลขที่ 9/1 หมู่ 4 ตำบลโกสุมพิ อำเภอกอสนี จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 4 สิงหาคม 2569

08.30 - 09.0 น.

ลงทะเบียน

09.00 - 09.30 น.

ความรู้พื้นฐานและวัสดุอุปกรณ์ (ทฤษฎี)

- บรรยายวัสดุ-อุปกรณ์ในการทำขนมเม็ดขนุน

10.30 - 10.40 น.

พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม (มือเช้า)

10.40 - 12.00 น.

การสาธิต/ การลงปฏิบัติจริง

- ขั้นตอนการทำขนมเม็ดขนุน

- การบรรจุภัณฑ์

12.00 - 13.00 น.

พักรับประทานอาหารกลางวัน

การสาธิต/ การลงปฏิบัติจริง (ต่อ)

13.00 - 13.40 น.

- ขั้นตอนการทำขนมเม็ดขนุน

- การบรรจุภัณฑ์

13.40 - 13.50 น.

พักรับประทานอาหารว่าง (มือบ่าย)

13.50 - 14.20 น.

ความรู้พื้นฐานและวัสดุอุปกรณ์ (ทฤษฎี)

- บรรยายวัสดุ-อุปกรณ์ในการทำขนมฝอยทอง

14.20 - 16.20 น.

การสาธิต/ การลงปฏิบัติจริง

- ขั้นตอนการทำขนมฝอยทอง

- การบรรจุภัณฑ์

16.20 - 16.50 น.

สรุปงานและต่อยอดอาชีพ (สรุปผล)

- การส่งเสริมการขายและการตลาด

- ตอบข้อซักถาม

หมายเหตุ : - พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม (มือเช้า) เวลา 10.30-10.40 น.

- พักรับประทานอาหารกลางวัน เวลา 12.00-13.00 น.

- พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม (มือบ่าย) เวลา 13.40-13.50 น.

- กิจกรรมนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

หลักสูตรวิชาการทำขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ความเป็นมา

ขนมไทยจัดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยมีลักษณะนิสัยอย่างไรเพราะขนมแต่ละ ชนิดล้วนมีเสน่ห์แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนประณีตวิจิตรบรรจงในรูปลักษณ์ตั้งแต่วัตถุดิบที่ใช้วิธีการที่ทำที่ กลมกลืนความพิถีพิถัน สีสันให้ความสวยงามกลิ่นหอมรสชาติของขนมที่ละเมียดละไมและสามารถนำวัสดุที่อยู่ในท้องถิ่นมาปรุงแต่งเป็นของหวานได้ มากหลายรูปแบบการเรียนรู้และอนุรักษ์การทำขนมไทยให้ประชาชนในชุมชนเป็น ผู้สืบทอดรวมทั้งภูมิปัญญาจากผู้รู้ในชุมชน เพื่อให้สามารถถ่ายทอดและคงไว้และสอดคล้องกับวิถีชีวิตชุมชนและมี การปรับปรุงแบบให้ทันสมัย เขาถึงทุกกลุ่มวัย และ สังคมปัจจุบัน

จึงได้จัดการทำขนมเม็ดขนุน ขนมฝอยทอง จำนวน 6 ชั่วโมง โดยมุ่งหวังให้ประชาชนในชุมชนที่ร่วมได้ตระหนักและ เห็นคุณค่าของภูมิปัญญาในการทำขนม เม็ดขนุนและให้คนที่สนใจนำไปต่อยอดทำเป็นอาชีพ ตลอดจนเป็นการสร้างรายได้ ให้กับประชาชนในพื้นที่

2. หลักการของหลักสูตร

1. เพื่อฝึกทักษะอาชีพให้กับประชาชนในชุมชนเป็นพื้นฐานสำหรับช่องทางหารายได้
2. เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชน

3. จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมีคั้ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรม จริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

4. กลุ่มเป้าหมาย มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

5. ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง แบ่งเป็น

- ภาคทฤษฎี : 1 ชั่วโมง 30 นาที
- ภาคปฏิบัติ : 4 ชั่วโมง 30 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	วัสดุ-อุปกรณ์ การทำขนม เม้ดขนุน	วัสดุ-อุปกรณ์ การทำขนม เม้ดขนุน	1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ ในการทำขนมเม้ดขนุน 2. การเลือกซื้อ วัสดุ- อุปกรณ์ การทำขนมเม้ดขนุน	วิทยากรบรรยายเรื่อง 1. การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการ ทำขนมเม้ดขนุน 2. การเลือกซื้อ วัสดุ-อุปกรณ์ การทำขนมเม้ดขนุน	30 นาที	-
2	ขั้นตอน การทำขนม เม้ดขนุน	ขั้นตอน การทำขนม เม้ดขนุน	การทำขนมเม้ดขนุน - การกวนไส้ขนมเม้ดขนุน - การปั้นเม้ดขนุน - การชุบไข่ - การทำน้ำเชื่อม - การบรรจุภัณฑ์	วิทยากรสาธิต/ ลงมือปฏิบัติ จริงในการทำขนมเม้ดขนุน โดยมีขั้นตอนดังนี้ - การกวนไส้ขนมเม้ดขนุน - การปั้นเม้ดขนุน - การชุบไข่ - การทำน้ำเชื่อม - การบรรจุภัณฑ์	-	2 ชั่วโมง
3	วัสดุ-อุปกรณ์ การทำขนม ฝอยทอง	วัสดุ-อุปกรณ์ การทำขนม ฝอยทอง	1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำขนมฝอยทอง 2. การเลือกซื้อวัสดุ - อุปกรณ์การทำขนมฝอยทอง	วิทยากรบรรยายเรื่อง 1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ ในการทำขนมฝอยทอง 2. การเลือกซื้อวัสดุ - อุปกรณ์การทำขนมฝอยทอง	30 นาที	-
4	ขั้นตอน การทำขนม ฝอยทอง	ขั้นตอน การทำขนม ฝอยทอง	การทำขนมฝอยทอง - การแยกไข่แดงไข่ขาว - การทำน้ำเชื่อม - การโรยไข่ลงในน้ำเชื่อม - การพับต้อนขนมขึ้น จากน้ำเชื่อม	วิทยากรสาธิต/ ลงมือปฏิบัติ จริงในการทำฝอยทองโดยมี ขั้นตอนดังนี้ - การแยกไข่แดงไข่ขาว - การทำน้ำเชื่อม - การโรยไข่ลงในน้ำเชื่อม	-	2 ชั่วโมง

			- การจัดเรียงขนมวางลงถาด - การบรรจุภัณฑ์	- การพับต้อนขนมขึ้นจาก น้ำเชื่อม - การจัดเรียงขนมวางลงถาด - การบรรจุภัณฑ์		
5	การส่งเสริมการขายและการตลาด	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนการผลิตได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกใช้สื่อดิจิทัลในการสร้างรายได้ให้กับตนเอง/ครอบครัวได้อย่างเหมาะสม	1. การบัญชีต้นทุน กำไรขาดทุน 2. การเลือกใช้สื่อดิจิทัลเพื่อการสร้างรายได้	1. วิทยากรอธิบายเรื่องการทำบัญชีต้นทุนการคิดกำไร – ขาดทุนและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำบัญชีฯ 2. วิทยากรและครู ศกร.ตำบลร่วมกันบรรยายและยกตัวอย่างการส่งเสริมการขายด้วยการใช้สื่อดิจิทัลอย่างเหมาะสม	30 นาที	30 นาที

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. วิทยากร

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลจากการลงมือปฏิบัติ

เงื่อนไขการจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

