

หลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมไทย (กลุ่มที่ 2) จำนวน 10 ชั่วโมง

.....

ความเป็นมา

“ขนมไทย” เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อย หอมหวาน สีสนสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เป็นต้น ว่างาน ทำบุญ งานแต่ง เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้กำลังคน อาศัยเวลาในการทำพอสมควร ส่วนใหญ่เป็นขนบประเพณี อาทิ ขนมงานเนื่องในงานแต่งงาน ขนมพื้นบ้าน

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนด ที่จะพัฒนาศักยภาพอาชีพใหม่ ตลอดจน กำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มั่นคง และมีความสามารถแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่ง เป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองลาน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน 10 ชั่วโมง เพื่อใช้จัดกิจกรรมพัฒนาความรู้ และทักษะในการประกอบอาชีพให้กับผู้ที่สนใจ ได้นำไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิต หรือนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
2. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
3. เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551

ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้มีความรู้มีความเข้าใจ และเห็นความสำคัญของขนมไทย
2. เพื่อให้มีเจตคติในการทำขนมไทย และอนุรักษ์การทำขนมไทย
3. เพื่อให้ นำความรู้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อตนเอง และครอบครัวได้

เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

- ภาคทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง
 ภาคปฏิบัติ จำนวน 7 ชั่วโมง
 รวมจำนวน 10 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นการทำขนมไทย	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย 2. เพื่อให้ผู้เรียน บอก ลักษณะและเรียกชื่อ วัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมไทยได้	1. ความเป็นมาของการทำขนมไทย รูปแบบต่าง ๆ 2. การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมไทยรูปแบบต่าง ๆ	1. วิทยากรอธิบายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความเป็นมา ประเภท ความหมายของขนมไทย 2. วิทยากรและผู้เรียน แลกเปลี่ยน เรียนรู้ ร่วมกันเกี่ยวกับความเป็นมา/ความหมายของขนมไทย และคุณค่าทางโภชนาการของขนมไทย	3	-
2	ขั้นตอนการทำขนมไทยรูปแบบต่างๆ	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเข้าใจ ขั้นตอน และการทำขนมไทย 2. เพื่อให้ผู้เรียน อธิบายและสามารถเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเก็บรักษาไว้ได้นานๆ	1. การเลือกวัตถุดิบ และการทำขนมขนมไทยรูปแบบต่าง ๆ 2. การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับการทำขนมไทยรูปแบบต่าง ๆ 3. การทำขนมไทยรูปแบบต่างๆ - การทำขนมพะพาย - การทำขนมใส่ไส้ ประยุกต์ - การทำขนมชั้น	1. ลงมือ การทำขนมไทย 2. การฝึกปฏิบัติ ในการทำขนมไทย 3. การแลกเปลี่ยน เรียนรู้ การเลือก วัตถุดิบ สาธิตและให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ ตามขั้นตอน	-	7

สื่อการเรียนรู้

- เอกสารประกอบการเรียนรู้ / ใบความรู้
- ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น / สื่อบุคคล / สื่อจากอินเทอร์เน็ต/ วิทยากรผู้ชำนาญ
- การอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้
- อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ
- ฝึกปฏิบัติจริง

การวัดผลประเมินผล

- สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การมีส่วนร่วม
- การสังเกตการณ์ปฏิบัติจริง
- กิจกรรมของกลุ่ม/ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจบหลักสูตร

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

1. ชื่อโครงการส่งเสริมการเรียนรู้การทำขนมไทย (กลุ่มที่ 2) จำนวน 10 ชั่วโมง

2. ความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ แผนงาน นโยบาย และข้อสั่งการ

จุดเน้นการดำเนินงาน ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

ความสอดคล้องกับภารกิจของหน่วยงานตามที่กฎหมายกำหนด

พระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566

(มาตรา 5) พ.ร.บ สกร. กำหนดวัตถุประสงค์ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ไว้โดยสรุปดังนี้ การส่งเสริมการเรียนรู้ตามพระราชบัญญัตินี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อพัฒนาให้บุคลากรมีความสมบูรณ์ทางร่างกาย จิตใจ อารมณ์ สังคมและสติถึงปัญญา เป็นคนดี มีวินัย รู้จักสิทธิควบคู่กับหน้าที่และความรับผิดชอบ ภูมิใจและ ตระหนักในความสำคัญของชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ และการปกครองในระบอบประชาธิปไตย อันมี พระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข รู้จักรักษาประโยชน์ส่วนรวมและประโยชน์ของประเทศชาติ รู้จักความ พอเพียง มีเหตุผล มีภูมิคุ้มกันในตัวที่ดี ใฝ่เรียนรู้ มีความรอบรู้ รอบคอบ ระมัดระวัง มีคุณธรรมและมีความ ซื่อสัตย์สุจริต รวมทั้งมีสำนึกในความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัว ชุมชน สังคม และประเทศชาติ มีความ เป็นพลเมืองที่สามารถอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมไทย และสังคมโลกได้อย่างมีความสุข เพื่อให้บุคคลมีทักษะการเรียนรู้ ทักษะอาชีพ ทักษะชีวิต ที่สอดคล้องและเท่าทันพัฒนาการของโลก และมีโอกาสพัฒนาหรือเพิ่มพูนทักษะ ของตนเองให้สูงขึ้นหรือปรับเปลี่ยนทักษะของตนตามความถนัดหรือความจำเป็น

กฎหมายอื่น เช่น ระเบียบ ประกาศ คำสั่ง (ถ้ามี)

สอดคล้องกับมาตรฐานการศึกษา ประเภทการเรียนรู้ตลอดชีวิต ในประเด็นการพิจารณา

ด้านที่ 1 คุณภาพของผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีประเด็นการพิจารณา ดังนี้

ข้อที่ 1.1 ผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีคุณลักษณะเป็นไปตามเกณฑ์การจบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

ข้อที่ 1.2 ผู้จบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง สามารถนำผลที่ได้รับจากการเรียนรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิต

3. หลักการและเหตุผล

“ขนมไทย” เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อย หอมหวาน สีสันทวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เป็นต้นว่างานทำบุญ งานแต่ง เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้กำลังคน อาศัยเวลาในการทำพอสมควร ส่วนใหญ่เป็นขนบประเพณี อาทิ ขนมงานเนื่องในงานแต่งงาน ขนมพื้นบ้าน

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความ เข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนด ที่จะพัฒนาศักยภาพอาชีพใหม่ ตลอดจน กำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มั่นคงและมี

งานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่ง เป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองลาน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน 10 ชั่วโมง เพื่อใช้จัดกิจกรรมพัฒนาความรู้ และทักษะในการประกอบอาชีพให้กับผู้ที่สนใจ ได้นำไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิต หรือนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

4.วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้มีความเข้าใจ และเห็นความสำคัญของขนมไทย
2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีเจตคติที่ดีในการทำขนมไทย และอนุรักษ์การทำขนมไทย
3. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อตนเอง และครอบครัวได้

5.เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

ประชาชนอำเภอคลองลาน จำนวน 15 คน

เชิงคุณภาพ

ร้อยละ 80 ของผู้ร่วมโครงการมีความรู้มีความเข้าใจ และเห็นความสำคัญของขนมไทย

ร้อยละ 80 ของผู้ร่วมโครงการมีเจตคติที่ดีในการทำขนมไทย และอนุรักษ์การทำขนมไทย

ร้อยละ 80 ของผู้ร่วมโครงการนำความรู้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อตนเอง และครอบครัวได้

6.วิธีการดำเนินงาน

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลาดำเนินการ	งบประมาณ
1.ประชุมและวางแผนการจัดกิจกรรม	ชี้แจงวางแผน กำหนดการ ดำเนินงาน	บุคลากร สกร. ระดับอำเภอ คลองลาน	ครู ศกร. จำนวน 9 คน	สกร.ระดับอำเภอ คลองลาน	2 มีนาคม 2569	-
2.จัดทำ/ขออนุมัติโครงการ	เพื่อให้งานเป็นไปตามกระบวนการ	ครู กศน.ตำบล	ครู ศกร. จำนวน 1 คน	สกร.ระดับอำเภอ คลองลาน	4 มีนาคม 2569	-
3.ดำเนินงานตามโครงการ/กิจกรรม	เพื่อจัดกระบวนการเรียนรู้ให้เป็นไปตามแผนงาน	ประชาชนในพื้นที่อำเภอ คลองลาน	ประชาชน จำนวน 15 คน	อาคารอเนกประสงค์ หมู่ที่ 13 บ้านสุขสวรรค์ ตำบลคลองลานพัฒนา อำเภอคลองลาน จังหวัดกำแพงเพชร	13-14 มีนาคม 2569	9,000.-
4.การนิเทศติดตามการจัดกิจกรรม	เพื่อเป็นการนิเทศติดตามการจัดกิจกรรม	ผู้ได้รับการแต่งตั้งนิเทศติดตามกิจกรรม	คณะนิเทศ สกร.ระดับอำเภอ จำนวน 4 คน	อาคารอเนกประสงค์ หมู่ที่ 13 บ้านสุขสวรรค์ ตำบลคลองลานพัฒนา อำเภอคลองลาน จังหวัดกำแพงเพชร	13-14 มีนาคม 2569	-

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลาดำเนินการ	งบประมาณ
5.ประเมินผล สรุปผลและ รายงานผลการ ดำเนินงาน	รายงาน สรุปผล การดำเนินงาน นำผลไปปรับปรุง พัฒนาต่อไป	สกร.ระดับ อำเภอคลอง ลาน	ครู ศกร.	สกร.ระดับอำเภอ คลองลาน	30 มีนาคม 2569	-

7.งบประมาณทั้งโครงการ

งบประมาณปี 2569 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้ เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 1-2 รหัสงบประมาณ 20334332005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911200 แหล่งของเงิน 6911500 เป็นเงิน 9,000.-บาท (- เก้าพันบาทถ้วน -) เป็นค่าใช้จ่ายดังนี้

- | | |
|---|----------------------|
| 1. ค่าวิทยากร (1 คน x 300 บาท x 10 ชม.) | เป็นเงิน 3,000.- บาท |
| 2. ค่าอาหารกลางวัน (15 คน x 100 บาท x 2 มื้อ) | เป็นเงิน 3,000.- บาท |
| 3. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (15 คน x 30 บาท x 4 มื้อ) | เป็นเงิน 1,800.- บาท |
| 4. ค่าวัสดุดำเนินงาน | เป็นเงิน 1,200.- บาท |

รวมทั้งสิ้นเป็นเงิน 9,000 .- บาท (- เก้าพันบาทถ้วน -)

หมายเหตุ : ทุกรายการใช้จ่ายตามที่จ่ายจริง

8.แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	จำนวนงบประมาณ			
	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)
โครงการส่งเสริมการเรียนรู้การทำขนมไทย จำนวน 10 ชั่วโมง	-	9,000.-	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- 9.1 นายรามินทร์ มูลไธสง ตำแหน่ง ครูชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง ผอ.สกร.ระดับอำเภอคลองลาน
- 9.2 นายศิวกร แสงแก้ว ตำแหน่ง ครู
- 9.3 นายสุพจน์ บุญจันทร์ศรี ตำแหน่ง ครู ศกร.

10. เครือข่าย

- 10.1 ผู้นำชุมชน
- 10.2 กลุ่มวิสาหกิจชุมชน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- 11.1 โครงการการศึกษาเพื่อพัฒนาสังคมและชุมชน
- 11.2 โครงการการศึกษาเพื่อเรียนรู้หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
- 11.3 โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน

12. ผลลัพธ์(Outcome)

- 12.1 ร้อยละ 80 ของผู้ร่วมโครงการมีความรู้มีความเข้าใจ และเห็นความสำคัญของชนมไทย
- 12.2 ร้อยละ 80 ของผู้ร่วมโครงการมีเจตคติที่ดีในการทำชนมไทย และอนุรักษ์การทำชนมไทย
- 12.3 ร้อยละ 80 ของผู้ร่วมโครงการนำความรู้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อตนเอง และครอบครัวได้

13. ดัชนีชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- ผู้เข้าร่วมโครงการ ร้อยละ 80 ผ่านการเข้าร่วมกิจกรรม

ตัวชี้วัดผลลัพธ์(Outcome)

- ร้อยละ 80 ของผู้ร่วมโครงการมีความรู้มีความเข้าใจ และเห็นความสำคัญของชนมไทย
- ร้อยละ 80 ของผู้ร่วมโครงการมีเจตคติที่ดีในการทำชนมไทย และอนุรักษ์การทำชนมไทย
- ร้อยละ 80 ของผู้ร่วมโครงการนำความรู้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อตนเอง และครอบครัวได้

เป้าหมาย	ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย
เชิงผลผลิต (Output)		
ผู้เข้าร่วมโครงการผ่านกระบวนการตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้	จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ	ร้อยละ 80

เป้าหมาย	ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย
เชิงผลลัพธ์ (Outcomes)		
ผู้ร่วมโครงการมีความรู้มีความเข้าใจ และเห็นความสำคัญของชนมไทย	ผู้เข้าร่วมได้รับความรู้ เรื่อง ความเป็นมาในการทำชนมไทย และการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์	ร้อยละ 80
ผู้ร่วมโครงการมีเจตคติที่ดีในการทำชนมไทย และอนุรักษ์การทำชนมไทย	ผู้เข้าร่วมได้รับความรู้ เรื่องการทำชนมไทย - ขั้นตอนการทำชนมไทย - การฝึกปฏิบัติ ในการทำชนมไทย - การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับการทำชนมไทยรูปแบบต่าง ๆ	ร้อยละ 80
ผู้ร่วมโครงการนำความรู้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อตนเอง และครอบครัวได้	- จากการสังเกต - จากแบบติดตาม	ร้อยละ 80

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

- จากการนิเทศติดตามกิจกรรมของสถานศึกษา
- จากแบบสอบถามความพึงพอใจ

กำหนดการ โครงการส่งเสริมการเรียนรู้การทำขนมไทย (กลุ่มที่ 2) จำนวน 10 ชั่วโมง

วันที่ 13 - 14 เดือนมีนาคม พ.ศ. 2569

ณ อาคารอเนกประสงค์ หมู่ที่ 13 บ้านสุขสวรรค์ ตำบลคลองลานพัฒนา อำเภอคลองลาน จังหวัดกำแพงเพชร
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองลาน จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 13 มีนาคม 2569

เวลา	กิจกรรม	
08.00 – 08.45 น.	ลงทะเบียนผู้ร่วมกิจกรรม	ครู ศกร.
08.45 – 09.00 น.	พิธีเปิด/ประธานกล่าวเปิด/บรรยายพิเศษ	ผอ.สกร.ระดับอำเภอคลองลาน
09.00 – 12.0 น.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย การบอกลักษณะและเรียกชื่อวัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมไทยได้ ขั้นตอนการทำขนมไทยรูปแบบต่างๆ	วิทยากรนางชูศรี ธาดาเจตสมบัติ
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 – 15.00 น.	ขั้นตอนการทำขนมไทยรูปแบบต่างๆ - การทำขนมพะพาย	วิทยากรนางชูศรี ธาดาเจตสมบัติ
15.00 – 15.30 น.	- สรุปกิจกรรม	

วันที่ 14 มีนาคม 2569

เวลา	กิจกรรม	
08.00 – 09.00 น.	ลงทะเบียนผู้ร่วมกิจกรรม	ครู ศกร.
09.00 – 12.00 น.	ขั้นตอนการทำขนมไทยรูปแบบต่างๆ - การทำขนมไส้ไส้ประยุกต์	วิทยากรนางชูศรี ธาดาเจตสมบัติ
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 – 15.00 น.	ขั้นตอนการทำขนมไทยรูปแบบต่างๆ - การทำขนมชั้น	วิทยากรนางชูศรี ธาดาเจตสมบัติ
15.00 – 15.30 น.	สรุปกิจกรรมและประเมินความพึงพอใจ	

หมายเหตุ กำหนดการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

เวลา 10.30 - 10.45 น. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม

เวลา 12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

เวลา 14.30 - 14.45 น. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม