

## โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำขนมไทย ไข่แมงดา

จำนวน 6 ชั่วโมง

### ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสุมพินคร

#### ความเป็นมา

ขนมไทยหัตถกรรมความอร่อยที่แสดงออกถึงความอ่อนช้อยของความเป็นไทย ตั้งแต่ครั้งอดีต ก่อกำเนิด ภูมิปัญญาไทยหลากหลายอย่างให้สืบสานต่อทั้งวิถีชีวิตประเพณี วัฒนธรรม ที่สามารถนำวัสดุ ที่มีอยู่ใน ท้องถิ่น มาปรุงแต่งเป็นของหวานได้มากหลายรูปแบบ จัดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่ง บอกว่าคนไทยมี ลักษณะนิสัยอย่างไรเพราะขนมแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อน ประณีต วิจิตรบรรจงใน รูปลักษณ์ตั้งแต่วัตถุดิบที่ใช้วิธีการทำที่กลมกลืน ความพิถีพิถัน สีที่ให้ความสวยงาม มี กลิ่นหอม แสดงให้เห็นว่าคนไทยเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะแต่ในปัจจุบันความเจริญก้าวหน้าทาง เทคโนโลยีสามารถผลิตขนม ออกมาในรูปแบบต่างๆมากมาย ความนิยมขนม ของตามห้างร้านซูเปอร์มาเก็ต ทำให้ความสนใจในขนมไทยเริ่มลด น้อยลง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสุมพินคร จังหวัดกำแพงเพชร เห็นความสำคัญของขนม ไทย เพื่อสืบทอดและอนุรักษ์ขนมไทยตามวัฒนธรรมประเพณีของไทยไว้ อีกทั้งยังส่งเสริมอาชีพในชุมชน พัฒนาคุณภาพชีวิตเพื่อจะได้มีการสร้างรายได้เพิ่มขึ้น และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ เพื่อให้สอดคล้องกับ นโยบาย สำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดกำแพงเพชร กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับ อำเภอโกสุมพินคร จังหวัดกำแพงเพชร ซึ่งเล็งเห็นถึงความสำคัญของการเรียนรู้ ตลอดชีวิตและให้ชุมชนได้มี งานทำจึงได้จัดทำหลักสูตร การทำขนมไทย (ขนมไทย ไข่แมงดา) ขึ้น

#### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาความรู้ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ศักยภาพด้าน ทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

#### จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาการทำขนมไทยไข่แมงดา และเห็นคุณค่าของขนมไทย
2. เพื่อพัฒนาให้ประชาชนเกิดความรู้และทักษะอาชีพ สามารถนำไปประกอบอาชีพหลักหรือ

อาชีพเสริมได้

#### กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

ทฤษฎี จำนวน 1.30 ชั่วโมง ปฏิบัติ จำนวน 4.30 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การทำขนมไทย ไข่แมงดา	1.บอกวัสดุ/ อุปกรณ์ การทำ	วัสดุ/อุปกรณ์การทำ ขนมไทย ไข่แมงดา	วิทยากร บรรยายและ ให้ผู้เรียน ได้ ศึกษาจาก วัสดุ/อุปกรณ์ จริง เรียนรู้ ทฤษฎีควบคู่ กับการ ปฏิบัติ จริง ผู้สังเกต และจด บันทึก	30 นาที	-
2	เครื่องปรุง อัตราส่วน การทำ ขนมไทย ไข่แมงดา	2.บอกเครื่องปรุง ส่วนผสม ที่ใช้ใน การทำขนมไทย ไข่ แมงดา	เครื่องปรุง อัตรา ส่วนผสมที่ ใช้ในการ ทำ	วิทยากร บรรยายและ ให้ผู้เรียน ได้ศึกษาจาก วัสดุ อุปกรณ์ จริง ผู้เรียนสังเกต และจดบันทึก	30 นาที	-
3	การทำน้ำเชื่อม ขนมไทย ไข่แมงดา	3.บอกวิธีการทำน้ำเชื่อม ขนมไทย ไข่แมงดา ตามลำดับขั้นตอน	การทำน้ำเชื่อมใส การทำน้ำเชื่อมข้น	วิทยากร บรรยายและ สาธิตให้ ผู้เรียนปฏิบัติ วิทยากร ตรวจสอบและ อธิบาย เพิ่มเติม ผู้เรียนสังเกต และจดบันทึก	30 นาที	1 ชั่วโมง

4	การทำ ไข่แมงดา	4.บอกวิธีการทำ ไข่แมงดา ตามลำดับ ขั้นตอน	การทำ ไข่แมงดา	วิทยากร บรรยายและ สาธิตให้ ผู้เรียนปฏิบัติ วิทยากร ตรวจสอบและ อธิบาย เพิ่มเติม ผู้เรียนสังเกต และจดบันทึก	-	2 ชั่วโมง
5	การหยอดไข่แมงดาใน น้ำเชื่อม	5.บอกวิธีการหยอดไข่ แมงดาในน้ำเชื่อม	การหยอดไข่แมงดา ในน้ำเชื่อม	วิทยากร บรรยายและ สาธิตให้ ผู้เรียนปฏิบัติ วิทยากร ตรวจสอบและ อธิบาย เพิ่มเติม ผู้เรียนสังเกต และจดบันทึก	-	1 ชั่วโมง
6	การบรรจุ ใส่กล่อง/ เทคนิค การขาย	6.สามารถบอก วิธีการบรรจุกล่อง และเทคนิคการ ขายได้	การบรรจุกล่อง/การ ตกแต่ง เพื่อการขาย	วิทยากร บรรยายและ สาธิตให้ ผู้เรียนปฏิบัติ วิทยากร ตรวจสอบและ อธิบาย เพิ่มเติม ผู้เรียนสังเกต และจดบันทึก		30 นาที
รวมจำนวน ชั่วโมง					1.30 ชั่วโมง	4.30 ชั่วโมง

### สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ หนังสือ เอกสารใบความรู้
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆ เช่น อินเทอร์เน็ต

### การวัดผลประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การรับรู้/การมีส่วนร่วม
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ
3. ชิ้นงานที่เสร็จสมบูรณ์

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

.....งานหลักสูตร  
(นางสาวทศวรรณ โสภภาพันธุ์)

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นางสาวนพวรรณ กันทา)

.....ผู้อนุมัติ  
(นายอนุชา คำภาบุตร)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอ.โกสุมพินคร

1.ชื่อโครงการ : โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำขนมไทย ไข่แมงดา

2. ความสอดคล้องกับจุดเน้นการดำเนินงาน

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกกระตบการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิ ตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยง รูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่และความต้องการจ้างงานของ ตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

สอดคล้องกับพันธกิจของ สกร.ระดับอำเภอโกสุมพินคร ประจำปีงบประมาณ 2569

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

สอดคล้องกับ มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง 3 ด้าน  
ด้านที่ 1 คุณภาพของผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

1.1 ผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีคุณลักษณะเป็นไปตามเกณฑ์การจบหลักสูตร การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

1.2 ผู้จบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง สามารถนำผลที่ได้รับจากการเรียนรู้ไปใช้ในการ ดำเนินชีวิต

ด้านที่ 2 คุณภาพการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

2.1 หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับความถนัดความสนใจ และ ความจำเป็นของกลุ่มเป้าหมาย

2.2 สื่อการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของหลักสูตรการ จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และความต้องการของผู้เรียน

2.3 ครูและผู้จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีศักยภาพในการจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนา ตนเอง

2.4 การวัดและประเมินผลการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับ จุดมุ่งหมายของการจัดการเรียนรู้

2.5 ระบบแนะแนวการเรียนและการประกอบอาชีพที่สร้างโอกาสในการเรียนรู้เพื่อพัฒนา ตนเอง

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

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสุมพินคร มีภารกิจในการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต และพัฒนาทักษะอาชีพให้แก่ประชาชนในพื้นที่ เพื่อสร้างโอกาสในการมีงานทำและเพิ่มรายได้ในระดับครัวเรือน ท่ามกลางสภาพเศรษฐกิจที่มีความผันผวน ประชาชนจึงจำเป็นต้องมีทักษะอาชีพเสริมที่สามารถดำเนินการได้จริง ใช้เงินลงทุนไม่สูง และเหมาะสมกับบริบทของชุมชน อาชีพด้านการทำอาหารและขนมไทย จึงเป็นทางเลือกที่ได้รับความสนใจและสามารถต่อยอดได้อย่างหลากหลาย

ขนมไทยไข่แมงดาเป็นขนมพื้นบ้านที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ทั้งในด้านรสชาติ กลิ่น และกรรมวิธีการทำ ซึ่งสะท้อนถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์และสืบสาน อีกทั้งยังเป็นขนมที่สามารถจำหน่ายได้ในตลาดนัด งานประเพณี และกิจกรรมต่าง ๆ ในชุมชน รวมถึงสามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์สร้างรายได้ในเชิงพาณิชย์ได้ หากได้รับการพัฒนาทักษะและความรู้ที่ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะและการบริหารจัดการต้นทุน

ด้วยเหตุนี้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสุมพินคร จึงได้จัดทำโครงการฝึกอาชีพเพื่อการทำงาน หลักสูตรการทำขนมไทยไข่แมงดา เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การกวนและปรุงรสอย่างถูกวิธี การรักษาคุณภาพสินค้า ตลอดจนการคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย อันจะช่วยให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้จริง สร้างรายได้อย่างต่อเนื่อง และเสริมสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจของชุมชนอย่างยั่งยืน

#### 4.วัตถุประสงค์

4.1 เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนและวิธีการทำขนมไทยไข่แมงดาอย่างถูกต้องตามหลักสุขลักษณะ

4.2 เพื่อพัฒนาทักษะเชิงปฏิบัติในการเตรียมวัตถุดิบ การกวน การปรุงรส และการจัดเตรียมผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพ

4.3 เพื่อให้ผู้เข้าร่วมสามารถคำนวณต้นทุน กำหนดราคาจำหน่าย และวางแผนการจำหน่ายเบื้องต้นได้อย่างเหมาะสม

4.4 เพื่อส่งเสริมการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาการทำขนมไทยพื้นบ้านให้คงอยู่ในชุมชน เพื่อสร้างโอกาสในการประกอบอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก อันนำไปสู่การมีงานทำและการสร้างรายได้ที่ยั่งยืน

#### 5.เป้าหมาย

##### 5.1. เป้าหมายเชิงปริมาณ

ประชาชนในพื้นที่อำเภอโกสุมพินคร เข้าร่วมโครงการฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำ หลักสูตรการทำขนมไทยไข่แมงดา จำนวน 6 คน

##### 5.2. เป้าหมายเชิงคุณภาพ

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการ มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมไทยไข่แมงดา อย่างถูกต้อง สามารถคำนวณต้นทุน กำหนดราคาจำหน่าย และนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างรายได้หรือประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีประสิทธิภาพ

## 6. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมายและเป้าหมาย		พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลาดำเนินการ	งบประมาณ (บาท)
		กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย (เชิงคุณภาพ)			
1. ประชุมวางแผนและจัดทำร่างโครงการ	- เพื่อวางแผน และออกแบบโครงการ	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 เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนและวิธีการทำขนมไทยไข่แมงดาอย่างถูกต้องตามหลักสุขลักษณะ 4.2 เพื่อพัฒนาทักษะเชิงปฏิบัติในการเตรียมวัตถุดิบ การกวน การปรุงรส และ	ประชาชนผู้เข้าร่วมโครงการจำนวน 6 คน	ประชาชนผู้เข้าร่วมมีความรู้และทักษะการทำขนมไทยไข่แมงดา	ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสุมพินคร	10 มีนาคม 2569	4,440

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมายและเป้าหมาย		พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลาดำเนินการ	งบประมาณ (บาท)
		กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย (เชิงคุณภาพ)			
	<p>การจัดเตรียมผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพ</p> <p>4.3 เพื่อให้ผู้เข้าร่วมสามารถคำนวณต้นทุน กำหนดราคาจำหน่าย และวางแผนการจำหน่ายเบื้องต้นได้อย่างเหมาะสม</p> <p>4.4 เพื่อส่งเสริมการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาการทำขนมไทยพื้นบ้านให้คงอยู่ในชุมชนเพื่อสร้างโอกาสในการประกอบอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก อันนำไปสู่การมีงานทำและการสร้างรายได้ที่ยั่งยืน</p>					
5. ประเมินผลโครงการ	- เพื่อทราบปัญหา อุปสรรค ความคืบหน้า การดำเนินงานและแนวทางแก้ไข	ครู สกร.ระดับอำเภอ โกสัมพีนคร	ได้ทราบปัญหา อุปสรรค ของการดำเนินงานและสามารถนำผลที่ได้จากการนิเทศติดตามไปปรับปรุง	ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ โกสัมพีนคร	10 มีนาคม 2569	-

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมายและเป้าหมาย		พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลาดำเนินการ	งบประมาณ (บาท)
		กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย (เชิงคุณภาพ)			
			การดำเนินงานให้มีคุณภาพ			
6. การติดตามผลโครงการ	- เพื่อติดตามการดำเนินงานโครงการ	ครู สกร.ระดับอำเภอ โกสัมพินคร	สถานศึกษาได้ทราบผลการดำเนินงาน เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการวางแผนการดำเนินโครงการในครั้งต่อไป	ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ โกสัมพินคร	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-)

(โดยขอเฉลี่ยถ่วงจ่ายตามความเป็นจริงทุกรายการ)

## 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

นางสาวทศวรรณ โสภภาพันธุ์ ครู ศกร.

## 10. เครือข่าย

- วัดเกาะรากเสียดนอก
- ผู้นำชุมชน
- วิทยากรในชุมชน

## 11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- โครงการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

## 12. ผลลัพธ์ (Out come)

12.1 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมไทยไข่แมงดา อย่างถูกต้องตามหลักสุขลักษณะ สามารถผลิตขนมไทยไข่แมงดาที่มีคุณภาพได้ด้วยตนเอง

12.2 ผู้ผ่านการอบรมสามารถคำนวณต้นทุน กำหนดราคาจำหน่าย และวางแผนการจำหน่ายได้อย่างเหมาะสม

12.3 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพเสริมหรือพัฒนาเป็นอาชีพหลัก เพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

12.4 เกิดการสร้างเครือข่ายกลุ่มอาชีพขนาดเล็กในชุมชน อันนำไปสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์และต่อยอดทางการตลาดในอนาคต

12.5 ครัวเรือนของผู้เข้าร่วมโครงการมีโอกาสเพิ่มรายได้ และมีความมั่นคงทางเศรษฐกิจมากขึ้นในระดับหนึ่ง

## 13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

### 13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ประชาชนในพื้นที่อำเภอโกสุมพินคร จำนวน 6 คน เข้าร่วมและผ่านการอบรมโครงการฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำ หลักสูตรการทำขนมไทยไข่แมงดา ครบตามระยะเวลาที่กำหนด และผ่านเกณฑ์การประเมินผลตามวัตถุประสงค์ของโครงการ

### 13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ร้อยละ 80 ของผู้ผ่านการอบรม มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมไทยไข่แมงดา ตามวัตถุประสงค์ของโครงการ สามารถคำนวณต้นทุน กำหนดราคาจำหน่าย และนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างรายได้หรือประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีประสิทธิภาพ

## 14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

14.1 แบบประเมินความพึงพอใจ

14.2 การสรุปรายงานผลตาม แบบ พต. 13

ลงชื่อ..... ผู้รับผิดชอบโครงการ

(นางสาวทัศนวรรณ โสภากพันธ์)

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบโครงการ

(นางสาวนพวรรณ กันทา)

ลงชื่อ..... ผู้อนุมัติโครงการ

(นายอนุชา คำภาบุตร)

กำหนดการจัดโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำขนมไทยไข่แมงดา

ในวันที่ 10 มีนาคม 2569

ณ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสุมพินคร

วันที่ 10 มีนาคม 2569

- 08.00 - 08.30 น. ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมอบรมรับเอกสารประกอบการอบรม
- 08.30 - 09.00 น. พิธีเปิดโครงการ/กล่าวรายงานวัตถุประสงค์และชี้แจงกำหนดการอบรม บรรยายเรื่อง
- 09.00 - 11.00 น. บรรยายความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการทำขนมไทยไข่แมงดาและทดสอบความรู้ก่อนการอบรม
- การเลือกวัตถุดิบ (แป้ง, ไข่เป็ด, น้ำตาล) โดยวิทยากร นายวสัน พรหมจันทร์)
  - การเตรียมความพร้อมด้านความสะอาด (Hygiene) โดยวิทยากร นายวสัน พรหมจันทร์)
  - ความเป็นมาและความสำคัญของอาชีพการทำขนมไทยไข่แมงดา โดยวิทยากร นายวสัน พรหมจันทร์)
  - การคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ โดยวิทยากร นายวสัน พรหมจันทร์)
  - หลักสูตราภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการประกอบอาหาร โดยวิทยากร นายวสัน พรหมจันทร์)
- 11.00 - 11.15 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
- 11.15 - 12.00 น. - สาธิตขั้นตอนการทำขนมไทยไข่แมงดา โดยวิทยากร นายวสัน พรหมจันทร์)
- การเตรียมและผสมส่วนประกอบ โดยวิทยากร นายวสัน พรหมจันทร์)
  - เทคนิคการกวนให้ได้เนื้อสัมผัสที่เหมาะสม โดยวิทยากร นายวสัน พรหมจันทร์)
  - การปรุงรสและการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ โดยวิทยากร นายวสัน พรหมจันทร์)
- 12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 - 14.00 น. -ฝึกปฏิบัติการทำขนมไทยไข่แมงดาด้วยตนเอง โดยวิทยากร นายวสัน พรหมจันทร์)
- การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ โดยวิทยากร นายวสัน พรหมจันทร์)
  - การกวนขนมและควบคุมความร้อน โดยวิทยากร นายวสัน พรหมจันทร์)
  - การบรรจุภัณฑ์และการจัดเก็บรักษา โดยวิทยากร นายวสัน พรหมจันทร์)
- 14.00 - 14.15 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
- 14.15 - 16.30 น. -การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาจำหน่าย และแนวทางการตลาดเบื้องต้น
- สรุปผลการอบรม ตอบข้อซักถาม
  - ประเมินผลและปิดโครงการ โดยวิทยากรนายวสัน พรหมจันทร์)

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม

โดย วิทยากร (ชื่อนายวสัน พรหมจันทร์)