

**โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน**  
**หลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน 15 ชั่วโมง**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาวนวร์ลักษบุรี**

\*\*\*\*\*

### 1. ความเป็นมา

จากข้อมูลผลการสำรวจความต้องการฝึกอาชีพของประชาชนในอำเภอชาวนวร์ลักษบุรี ทำให้ทราบความต้องการของผู้รับบริการ “ขนมไทย” เป็นอีกหนึ่งหลักสูตรที่ประชาชนให้ความสนใจ ประกอบกับนโยบายของรัฐบาลที่มุ่งส่งเสริมการจัดการเรียนวิชาชีพระยะสั้น (โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน) ให้ กับประชาชนที่ สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน บริบทของพื้นที่จัด การศึกษาเพื่อเสริมสร้างคุณภาพชีวิตให้กับกลุ่มผู้สูงอายุและการพัฒนาทักษะชีวิตในการเตรียมความพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม ธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม และการเข้าสู่สังคมเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม (Thailand 4.0) ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาวนวร์ลักษบุรี ได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน 15 ชั่วโมง เพื่อใช้จัดกิจกรรมให้สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย

“ขนมไทย” เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมไทยเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เช่น งานทำบุญ งานแต่งงาน เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิด จำเป็นต้องใช้กำลังคนอาศัยเวลาในการทำพอสมควร ส่วนใหญ่เป็น ขนบประเพณี อาทิเช่น ขนมงาน เนื่องในงานแต่งงาน ขนมพื้นบ้าน เช่น ขนมครก ขนมถ้วย ฯลฯ ส่วนขนมในรั้วในวังจะมีหน้าตาจุ่มจิม ประณีตวิจิตร บรรจงในการจัดวางรูปทรงขนมสวยงาม ขนมไทยดั้งเดิม มีส่วนผสมคือ แป้ง น้ำตาล กะทิ เป็นหลัก ส่วนขนมที่ใช้ ไข่เป็นส่วนประกอบ เช่น ทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน นั้น มาริ กิมาร เตอ ปนา (ท้าวทองกีบม้า) หญิงสาว ชาวโปรตุเกส เป็นผู้คิดค้นขึ้นมา ขนมไทยสามารถแบ่งตามวิธีการทำให้สุกได้ 6 วิธี คือ การกวน การนึ่ง การ เชื่อม การทอด การอบ และการต้ม ขนมไทยยังได้รับความนิยมมาจนถึงปัจจุบัน ทั้งการใช้ในงานบุญต่าง ๆ และงานอวมงคล นับได้ว่าขนมไทยมีบทบาทต่อการดำเนินชีวิตของคนไทยมาช้านาน การประกอบอาชีพการทำ ขนมไทยจึงเป็นอาชีพอิสระอีกทางเลือกหนึ่งที่น่าสนใจสำหรับผู้ที่มีมองหาช่องทางประกอบอาชีพ และสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

### 2. หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้ หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่น เข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการเรียนการสอน และส่งเสริมให้หน่วยงานภาคีเครือข่ายบูรณาการความร่วมมือจัดกิจกรรมกับสถานศึกษา
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้พลาดขาดโอกาสให้ได้ รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการ ประกอบอาชีพ มีคุณภาพชีวิตที่ดี มีรายได้ ตลอดจนนำความรู้ ที่ได้ ไปประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิต
3. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้ นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพเพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

### 3. จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและเกิดทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยชนิดต่าง ๆ
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ ที่ได้รับไปปรับใช้ ในการดำเนินชีวิต หรือประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

#### 4. เป้าหมาย

ประชาชนตำบลสลกบาตร จำนวน 15 คน

#### 5. ระยะเวลา จำนวน 15 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 4 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 11 ชั่วโมง

#### 6. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ	ความสำคัญและความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น	3 ชั่วโมง	-
2	ทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	1. สามารถเลือกซื้อวัตถุดิบในการทำขนมไทยได้ 2. บอกวัสดุอุปกรณ์ ที่ใช้ทำขนมไทยได้ 3. สามารถบอกส่วนผสมและแสดงขั้นตอนการทำขนมไทย 4 ชนิดได้ 4. สามารถบรรจุภัณฑ์ขนมไทยได้สวยงามเหมาะสม	1. การเลือกซื้อวัตถุดิบทำขนมไทย 2. การเตรียมอุปกรณ์ สำหรับทำขนมไทย 3. วิธีการทำขนมไทย - การทำขนมเปียกปูนกะทิสด - การทำขนมบัวลอย - การทำทับทิมกรอบ - การทำขนมชั้น 4. หลักการบรรจุภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบและการเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนวิธีการทำขนมไทย จำนวน 4 ชนิด 4. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามวิธีการทำขนมไทย 4 ชนิด 5. วิทยากรประเมินผลจากการฝึกทักษะของผู้เรียน 6. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับ หลักการบรรจุภัณฑ์ 7. ให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารสื่อต่างๆ เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ 8. นิเทศติดตามโดยผู้ที่เกี่ยวข้อง	-	11 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร (ต่อ)

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.	การบริหารจัดการ ในการประกอบ อาชีพการทำขนม ไทย	1. สามารถคิดราคา ต้นทุนของการทำขนม ไทย แต่ละชนิดได้ 2. สามารถบอกแนวคิด จัดและตกแต่งหน้าร้าน ให้มีความสะอาดและ สวยงามได้ 3. บอกวิธีการส่งเสริม การขายขนมไทยได้	1. การคิดราคา ต้นทุนและการ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน 2. การจัดและ ตกแต่งหน้าร้าน 3. การส่งเสริมการ ขาย	1. วิทยากรอธิบายและ สาธิตการคิดราคาต้นทุน และการวิเคราะห์ จุดคุ้มทุน 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิด ราคาต้นทุน/การวิเคราะห์ จุดคุ้มทุนแล้วผู้เรียนและ วิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็น 3. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา จากเอกสาร/สื่อต่างๆ เรื่อง การส่งเสริมการขาย	1 ชั่วโมง	
<b>รวมจำนวนชั่วโมง</b>					<b>4 ชม.</b>	<b>11 ชม.</b>

### 7. สื่อและแหล่งเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบบความรู้อ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ ในชุมชน/สถานประกอบการ

### 8. การวัดผลและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ ภาคทฤษฎีและปฏิบัติจากการสอบถาม
2. การสังเกต ระหว่างเรียน การปฏิบัติจนจบหลักสูตร

### 9. เกณฑ์ การจบหลักสูตร

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

## 1. โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน 15 ชั่วโมง

### 2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

#### 2.1 จุดเน้นการดำเนินงาน ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. ปฏิรูปการเรียนรู้สู่ระบบที่ยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ
  - 1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ 3 รูปแบบ ให้มีคุณภาพสูงและตอบโจทย์ชีวิตจริง ส่งเสริมการเรียนรู้ที่ยืดหยุ่น มีทางเลือกสำหรับทุกคน และเชื่อมโยงการเรียนรู้ทุกรูปแบบอย่างไร้รอยต่อ
  2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน
    - 2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต
    - 2.2 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางการทำในชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม
    - 2.3 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม
3. ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาทักษะแห่งอนาคต สู่การเป็นพลเมืองที่เข้มแข็งและมีคุณภาพ
  - 3.2 มุ่งสร้างทักษะที่หลากหลาย (Multi Skill) และความยืดหยุ่น (Resilience) ให้ประชาชนพร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของสังคมและโลกการทำงาน เช่น ทักษะการสื่อสารและการทำงานร่วมกัน ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิตและการปรับตัว ทักษะด้านวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์

#### 2.2 ความสอดคล้องกับภารกิจของหน่วยงานตามที่กฎหมายกำหนด

พระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566

มาตรา 6 ให้กรมมีหน้าที่จัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ ดังต่อไปนี้

(2) การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง นอกจากการจัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตามวรรคหนึ่ง กรมอาจจัดส่งเสริมและ สนับสนุนการเรียนรู้ในรูปแบบอื่นที่จะก่อให้เกิดประโยชน์แก่ประชาชนได้ ทั้งนี้ ตามประกาศที่รัฐมนตรี กำหนด ประกาศดังกล่าวให้ระบุเป้าหมาย แนวทาง และวิธีการไว้ด้วย การจัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตามวรรคหนึ่งและวรรคสองให้คำนึงถึงความหลากหลาย และความต้องการของผู้เรียน และเปิดโอกาสให้ประชาชนทุกเพศทุกวัยมีโอกาสเรียนรู้และเข้าถึง แหล่งเรียนรู้ได้อย่างทั่วถึง เท่าเทียม และเป็นธรรมโดยไม่เลือกปฏิบัติ

#### พันธกิจศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาวนุรักษ์บุรี

1. จัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับที่มีคุณภาพเพื่อยกระดับการศึกษา พัฒนาทักษะการเรียนรู้ของประชาชน ทุกกลุ่มเป้าหมายให้เหมาะสม พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงบริบททางสังคม และสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้

#### สอดคล้องกับมาตรฐานการศึกษา

1. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต
2. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
3. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ

### 3. หลักการและเหตุผล

จากข้อมูลผลการสำรวจความต้องการฝึกอาชีพของประชาชนในอำเภอขามเฒ่าบุรีรัมย์ ทำให้ทราบความต้องการของผู้รับบริการ “ขนมไทย” เป็นอีกหนึ่งหลักสูตรที่ประชาชนให้ความสนใจ ประกอบกับนโยบายของรัฐบาลที่มุ่งส่งเสริมการจัดการเรียนวิชาชีพระยะสั้น (โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน) ให้ กับประชาชนที่ สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน บริบทของพื้นที่จัด การศึกษาเพื่อเสริมสร้างคุณภาพชีวิตให้ กับ กลุ่มผู้สูงอายุ และ การพัฒนาทักษะชีวิตในการเตรียมความพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม ธรรมชาติสิ่งแวดล้อม และการเข้าสู่สังคมเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม (Thailand 4.0) ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ ขามเฒ่าบุรีรัมย์ ได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน 15 ชั่วโมง เพื่อใช้จัดกิจกรรมให้สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย

“ขนมไทย” เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และ เป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมไทยเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เช่น งานทำบุญ งานแต่งงาน เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิด จำเป็นต้องใช้กำลังคน อาศัยเวลาในการทำพอสมควร ส่วนใหญ่เป็น ขนบประเพณี อาทิเช่น ขนมงาน เนื่องใน งานแต่งงาน ขนมพื้นบ้าน เช่น ขนมครก ขนมถ้วย ฯลฯ ส่วนขนมในครัวในวังจะมีหน้าตาจุ่มจิม ประณีตวิจิตร บรรจงในการจัดวางรูปทรงขนม สวยงาม ขนมไทยดั้งเดิม มีส่วนผสมคือ แป้ง น้ำตาล กะทิ เป็นหลัก ส่วนขนมที่ใช้ ไข่เป็นส่วนประกอบ เช่น ทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน นั้น มาริ กิมาร เดอ ปนา (ท้าวทองกีบม้า) หญิงสาว ชาวโปรตุเกส เป็นผู้คิดค้นขึ้นมา ขนมไทยสามารถแบ่งตามวิธีการทำให้สุกได้ 6 วิธี คือ การกวน การนึ่ง การ เชื่อม การทอด การอบ และการต้ม ขนมไทยยังได้รับความนิยมมาจนถึงปัจจุบัน ทั้งการใช้ในงานบุญต่าง ๆ และงานอวมงคล นับได้ว่าขนมไทยมีบทบาท ต่อการดำเนินชีวิตของคนไทยมาช้านาน การประกอบอาชีพการทำ ขนมไทยจึงเป็นอาชีพอิสระอีกทางเลือกหนึ่งที่น่าสนใจสำหรับผู้ที่ยังมองหาช่องทางประกอบอาชีพ และสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

### 4. วัตถุประสงค์

- 4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและเกิดทักษะในการประกอบอาชีพการทำชนิดต่าง ๆ
- 4.2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ ในการดำเนินชีวิตหรือประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

### 5. เป้าหมาย

#### 5.1. เชิงปริมาณ

ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย 1 กลุ่ม จำนวน 15 คน

#### 5.2 เชิงคุณภาพ

ประชาชนกลุ่มเป้าหมายเกิดความรู้ความเข้าใจ และเกิดทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยชนิดต่าง ๆ และสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ ในการดำเนินชีวิต หรือประกอบอาชีพเพื่อสร้าง รายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

## 6. วิธีดำเนินงาน

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1.ประชุมวางแผนการดำเนินงาน	ชี้แจงวางแผน กำหนดการดำเนินงาน	บุคลากร สกร. ระดับอำเภอ ขานูวรลักษบุรี	16 คน	สกร.ระดับ อำเภอ ขานูวรลักษบุรี	23 กุมภาพันธ์ 2569	
2.ประสานงานเชิญวิทยากรภายนอกสถานศึกษา	เพื่อชี้แจงทำความเข้าใจ	วิทยากร	1 คน	สกร.ระดับ อำเภอ ขานูวรลักษบุรี	24 กุมภาพันธ์ 2569	
3.จัดทำ/ขออนุมัติโครงการ	เพื่อให้งานเป็นไปตามกระบวนการ	1 โครงการ	1 โครงการ	สกร.ระดับ อำเภอ ขานูวรลักษบุรี	9 มีนาคม 2569	
4.ดำเนินงานตามโครงการ/กิจกรรม	เพื่อจัดกระบวนการเรียนรู้ให้เป็นไปตามแผนงาน	ประชาชนทั่วไป	15 คน	ศาลาเท็ดไต้ องค์ราชน หมู่ 1 ต.สลกบาตร	17-19 มีนาคม 2569	10,714.- บาท
5.การนิเทศติดตามการจัดกิจกรรม	เพื่อเป็นการนิเทศติดตามการจัดกิจกรรม	ผู้บริหารและเจ้าหน้าที่นิเทศ	5 คน	ศาลาเท็ดไต้ องค์ราชน หมู่ 1 ต.สลกบาตร	17-19 มีนาคม 2569	
6.ประเมินผล/สรุปผลและรายงานผลการดำเนินการ	รายงาน สรุปผลการดำเนินงานนำผลไปปรับปรุงพัฒนาต่อไป	1 เล่ม	1 เล่ม	สกร.ระดับ อำเภอ ขานูวรลักษบุรี	30 มีนาคม 2569	

## 7.วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

งบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 203343320005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500

จำนวนเงิน 10,714.-บาท (-หนึ่งหมื่นเจ็ดร้อยสิบสี่บาทถ้วน-) รายละเอียดดังต่อไปนี้

7.1 ค่าวิทยากร (ชั่วโมงละ 300 บาท x 15 ชั่วโมง) เป็นเงิน 4,500.- บาท

7.2 ค่าวัสดุ เป็นเงิน 6,214.- บาท

รวมเป็นเงิน 10,714.- บาท

รวมจำนวนทั้งสิ้น 10,714.- บาท (-หนึ่งหมื่นเจ็ดร้อยสิบสี่บาทถ้วน-)

หมายเหตุ : ค่าใช้จ่ายถ้าจ่ายตามจริงทุกรายการ

## 8.แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	จำนวนเงินงบประมาณ (บาท)			
	ไตรมาส 1 (ต.ค.- ธ.ค. 2568)	ไตรมาส 2 (ม.ค.- มี.ค. 2569)	ไตรมาส 3 (เม.ย.- มิ.ย. 2569)	ไตรมาส 4 (ก.ค.- ก.ย. 2569)
<p>ดำเนินการตามโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน 15 ชั่วโมง โดยวิทยากรบรรยายให้ความรู้และการฝึกปฏิบัติ</p> <p><b>เรื่อง 1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ความสำคัญและความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย</li> </ul> <p><b>เรื่อง 2. ทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การเลือกซื้อวัตถุดิบทำขนมไทย</li> <li>- การเตรียมอุปกรณ์สำหรับทำขนมไทย</li> <li>- วิธีการทำขนมไทย (ขนมเปียกปูนกะทิสด, ขนมบัวลอย,ทับทิมกรอบ,ขนมชั้น)</li> </ul> <p>2.1 วิทยากรบรรยายให้ความรู้และลงมือปฏิบัติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การเลือกวัสดุและการเตรียมวัสดุ</li> <li>- ฝึกทักษะวิธีการทำขนมไทย (ขนมเปียกปูนกะทิสด)</li> </ul> <p>2.2 วิทยากรบรรยายให้ความรู้และลงมือปฏิบัติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การเลือกวัสดุและการเตรียมวัสดุ</li> <li>- ฝึกทักษะวิธีการทำขนมไทย (ขนมบัวลอย)</li> </ul> <p>2.3 วิทยากรบรรยายให้ความรู้และลงมือปฏิบัติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การเลือกวัสดุและการเตรียมวัสดุ</li> <li>- ฝึกทักษะวิธีการทำขนมไทย (ทับทิมกรอบ)</li> </ul> <p>2.4 วิทยากรบรรยายให้ความรู้และลงมือปฏิบัติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การเลือกวัสดุและการเตรียมวัสดุ</li> <li>- ฝึกทักษะวิธีการทำขนมไทย (ขนมชั้น)</li> </ul> <p>2.5 สามารถบรรจุภัณฑ์ขนมไทยได้สวยงามเหมาะสม</p> <p><b>เรื่อง 3. การบริหารจัดการในอาชีพการทำ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สามารถคิดราคาต้นทุนของการทำขนมไทยแต่ละชนิดได้</li> <li>- สามารถบอก แนวคิดจัดและตกแต่งหน้าร้านให้มีความ สะอาดและสวยงามได้</li> <li>- บอกวิธีการส่งเสริมการขายขนมไทยได้</li> </ul>	-	10,714.-	-	-
<b>รวม</b>	-	<b>10,714.-</b>	-	-

## ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวยุวดี ใจชอบ ครูศูนย์การเรียนรู้ เบอร์โทรศัพท์ 083-3313745

## 10.เครือข่าย

เทศบาลตำบลสลกบาตร

## 11.โครงการที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)

-

## 12.ผลลัพธ์

ประชาชนกลุ่มเป้าหมายเกิดความรู้ความเข้าใจ และเกิดทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยชนิดต่าง ๆ และสามารถนำความรู้ ที่ได้รับไปปรับใช้ ในการดำเนินชีวิตหรือประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

## 13.ดัชนีชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

### 13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (output)

ร้อยละ 80 ของประชาชนกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการสามารถสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ ในการดำเนินชีวิตหรือประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

### 13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (outcome)

ร้อยละ 80 ของประชาชนกลุ่มเป้าหมาย ที่เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมโครงการในระดับ ดีขึ้นไป

## 14.การติดตามและประเมินผลโครงการ

14.1 แบบประเมินความพึงพอใจ

14.2 แบบทดสอบ

14.3 สรุปรายงานผลการจัดกิจกรรมโครงการ

ลงชื่อ..... ผู้เสนอโครงการ

(นางสาวยุวดี ใจชอบ)

ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบโครงการ

(นางธันย์นิชา วชิรนนท์พงษ์)

ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ..... ผู้อนุมัติโครงการ

(นางจรรณฎากร โฉมงาม)

ครู รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาณุวรลักษบุรี

**กำหนดการ**  
**โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน**  
**หลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน 15 ชั่วโมง**  
**ระหว่างวันที่ 17 - 19 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2569**  
**สถานที่ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาลวรัลลักษบุรี จังหวัดกำแพงเพชร**

**วันที่ 17 มีนาคม 2569**

08.30 – 09.00 น. ลงทะเบียน

09.00 – 12.00 น. **เรื่อง 1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย**

- บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยได้
- อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยได้
- อธิบายเหตุผลการตัดสินใจ เลือกประกอบอาชีพการทำขนมไทยได้

**วิธีการ :** บรรยายให้ความรู้

**โดยวิทยากร** นางแจ้ว ภูระหงษ์

12.00 – 13.00 น. **พักรับประทานอาหาร**

13.00 – 15.00 น. **เรื่อง 2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทย**

วิทยากรบรรยายให้ความรู้และลงมือปฏิบัติ

- การเลือกวัสดุและการเตรียมวัสดุ
- ฝึกทักษะวิธีการทำขนมไทย
- การทำขนมเปียกปูนกะทิสด

**วิธีการ :** บรรยายให้ความรู้พร้อมฝึกปฏิบัติ

**โดยวิทยากร** นางแจ้ว ภูระหงษ์

**กำหนดการ**  
**โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน**  
**หลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน 15 ชั่วโมง**  
**ระหว่างวันที่ 17 - 19 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2569**  
**สถานที่ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาณุวรลักษบุรี จังหวัดกำแพงเพชร**

**วันที่ 18 มีนาคม 2569**

08.30 – 09.00 น. ลงทะเบียน

09.00 – 12.00 น. **เรื่อง 2.ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทย**

วิทยากรบรรยายให้ความรู้และลงมือปฏิบัติ

- การเลือกวัสดุและการเตรียมวัสดุ
- ฝึกทักษะวิธีการทำขนมไทย
- การทำขนมบัวลอย

**วิธีการ :** บรรยายให้ความรู้พร้อมฝึกปฏิบัติ

**โดยวิทยากร** นางแจ้ว ภูระหงษ์

12.00 – 13.00 น. **พักรับประทานอาหาร**

13.00 – 15.00 น. **เรื่อง 2.ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทย**

วิทยากรบรรยายให้ความรู้และลงมือปฏิบัติ

- การเลือกวัสดุและการเตรียมวัสดุ
- ฝึกทักษะวิธีการทำขนมไทย
- การทำทับทิมกรอบ

**วิธีการ :** บรรยายให้ความรู้พร้อมฝึกปฏิบัติ

**โดยวิทยากร** นางแจ้ว ภูระหงษ์

**กำหนดการ**  
**โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน**  
**หลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน 15 ชั่วโมง**  
**ระหว่างวันที่ 17 - 19 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2569**  
**สถานที่ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาณุวรลักษบุรี จังหวัดกำแพงเพชร**

**วันที่ 19 มีนาคม 2569**

08.30 – 09.00 น. ลงทะเบียน

09.00 – 12.00 น. **เรื่อง 2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทย**

วิทยากรบรรยายให้ความรู้และลงมือปฏิบัติ

- การเลือกวัสดุและการเตรียมวัสดุ
- ฝึกทักษะวิธีการทำขนมไทย
- การทำขนมขึ้น

**วิธีการ :** บรรยายให้ความรู้พร้อมฝึกปฏิบัติ

**โดยวิทยากร** นางแจ้ว ภูระหงษ์

12.00 – 13.00 น. **พักรับประทานอาหาร**

13.00 – 14.00 น. **เรื่อง 2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทย**

- การทำขนมขึ้น (ต่อ)

**วิธีการ :** ฝึกปฏิบัติ

**โดยวิทยากร** นางแจ้ว ภูระหงษ์

14.00 – 15.00 น. **เรื่อง 3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย**

- สามารถคิดราคาต้นทุนของธุรกิจขนมไทยแต่ละชนิดได้
- สามารถบอกแนวคิดจัดและตกแต่งหน้าร้านให้มีความสะอาดและสวยงามได้
- บอกวิธีการส่งเสริม การขายขนมไทยได้

**วิธีการ :** บรรยายให้ความรู้

**โดยวิทยากร** นางแจ้ว ภูระหงษ์

**หมายเหตุ**

- รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม