

หลักสูตรการทำขนมไทย

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอทรายทองวัฒนา จังหวัดกำแพงเพชร

ความเป็นมา

“ขนมไทย” เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการ เลือกรส วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อย หอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็น ขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญ เท่านั้น เป็น ต้นว่างานทำบุญ งานแต่ง เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้ กำลังคน อาศัยเวลาในการทำพอสมควร ส่วนใหญ่เป็นชนบประเพณี อาทิ ขนมงานเนื่องในงานแต่งงาน ขนม พื้บ้าน การ จัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของ ประเทศให้ มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริม ความ เข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนด ที่จะพัฒนาศักยภาพอาชีพใหม่ ตลอดจน กำหนดภารกิจที่จะ ยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่ สามารถสร้างรายได้ที่ มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนา อาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มั่นคง และ มีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่ง เป็นการ จัด การศึกษาตลอดชีวิตใน รูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอทรายทองวัฒนา จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน 9 ชั่วโมง เพื่อใช้จัดกิจกรรมพัฒนาความรู้ และทักษะในการประกอบอาชีพให้กับผู้ที่สนใจ ได้นำไปประยุกต์ใช้ในการ ดำเนินชีวิต หรือนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
 2. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
 3. เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551
- ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้มีความรู้มีความเข้าใจ และเห็นความสำคัญของขนมไทย
2. เพื่อให้มีเจตคติในการทำขนมไทย และอนุรักษ์การทำขนมไทย
3. เพื่อให้นำความรู้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อตนเอง และครอบครัวได้

กลุ่มเป้าหมาย

เป้าหมาย คือ ประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ว่างงาน
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
3. ผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ
4. ผู้ที่ต้องการทำเป็นอาชีพเสริม

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	จำนวน	2 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน	7 ชั่วโมง
รวม	จำนวน	9 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

วิชาการทำขนมไทย มีโครงสร้างหลักสูตร ดังนี้

1. ความเป็นมาของ การทำขนมไทย รูปแบบต่าง ๆ (1 ชั่วโมง)
2. การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนม ไทยรูปแบบต่าง ๆ (1 ชั่วโมง)
3. การเลือกวัตถุดิบ และการทำขนมขนม ไทยรูปแบบต่าง ๆ (3 ชั่วโมง)
4. การเลือกบรรจุภัณฑ์ ที่เหมาะสมกับการทำ ขนมไทยรูปแบบต่าง (1 ชั่วโมง)
5. การทำขนมไทย รูปแบบต่างๆ (3 ชั่วโมง)

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. ฝึกปฏิบัติจริง (Workshop)
3. ประเมินผลก่อน-หลังอบรม

รายละเอียดโครงสร้าง วิชาการทำขนมไทย จำนวน 9 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้เบื้องต้น การทำขนมไทย	1. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้ ความเข้าใจ ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำขนม ไทย 2. เพื่อให้ผู้เรียน บอก ลักษณะและเรียกชื่อ วัสดุ อุปกรณ์ในการทำ ขนมไทยได้	1. ความเป็นมาของ การทำขนมไทย รูปแบบต่าง ๆ 2.การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนม ไทยรูปแบบต่าง ๆ	1. วิทยากรอธิบาย ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ ความเป็นมา ประเภท ความหมายของขนมไทย 2. วิทยากรและผู้เรียน แลกเปลี่ยน เรียนรู้ ร่วมกันเกี่ยวกับความ เป็นมา/ความหมายของ ขนมไทย และคุณค่าทาง โภชนาการของขนมไทย	1 ชั่วโมง	1
2. ขั้นตอนการทำ ขนมไทยรูปแบบ ต่างๆ	1. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถเข้าใจ ขั้นตอน และการทำขนมไทย 2. เพื่อให้ผู้เรียน อธิบายและสามารถ เลือกบรรจุภัณฑ์ที่ เหมาะสม 3. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถเก็บรักษาไว้ได้ นานๆ	1. การเลือกวัตถุดิบ และการทำขนมขนม ไทยรูปแบบต่าง ๆ 2.การเลือกบรรจุภัณฑ์ ที่เหมาะสมกับการทำ ขนมไทยรูปแบบต่าง ๆ 3.การทำขนมไทย รูปแบบต่างๆ - การทำขนม ตะโก - การทำชั้น ประยุกต์ - การทำขนมไทย	1 .ลงมือ การทำขนม ไทย 2. การฝึกปฏิบัติ ในการ ทำขนมไทย 3. การแลกเปลี่ยน เรียนรู้ การเลือก วัตถุดิบ สาธิตและให้ผู้เรียนลงมือ ปฏิบัติ ตามขั้นตอน	1 ชั่วโมง	6 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ / ใบความรู้
2. ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น / สื่อบุคคล / สื่อจากอินเทอร์เน็ต/ วิทยากรผู้ชำนาญ
3. การอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ
5. ใบงานและแบบฝึกปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การมีส่วนร่วม
2. การสังเกตการณ์ปฏิบัติจริง
3. กิจกรรมของกลุ่ม/ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. การเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ประเมินความรู้จากแบบทดสอบก่อนและหลังเรียน
3. ประเมินทักษะจากการฝึกปฏิบัติจริง
4. ประเมินผลงานและความพึงพอใจของผู้เรียน

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจบหลักสูตร

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

1. ชื่อโครงการส่งเสริมการเรียนรู้การทำขนมไทย จำนวน 9 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 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกียยณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้าง รายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกียยณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

ความสอดคล้องกับการกิจของหน่วยงานตามที่กฎหมายกำหนด

☒ พระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566

(มาตรา 5) พ.ร.บ. สกร. กำหนดวัตถุประสงค์ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ไว้โดยสรุปดังนี้ การส่งเสริมการเรียนรู้ตามพระราชบัญญัตินี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อพัฒนาให้บุคลากรมีความสมบูรณ์ทางร่างกาย จิตใจ อารมณ์ สังคม และสติถึงปัญญา เป็นคนดี มีวินัย รู้จักสิทธิควบคู่กับหน้าที่และความรับผิดชอบ ภูมิใจและตระหนักในความสำคัญของชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ และการปกครองในระบอบประชาธิปไตย อันมี พระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข รู้จักรักษาประโยชน์ส่วนรวม และประโยชน์ของประเทศชาติ รู้จักความพอเพียง มีเหตุผล มีภูมิคุ้มกันในตัวที่ดี ไม่เรียนรู้อ มีความรอบรู้ รอบคอบ ระมัดระวัง มีคุณธรรมและมีความ ซื่อสัตย์สุจริต รวมทั้งมีสำนึกในความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัว ชุมชน สังคม และประเทศชาติ มีความเป็นพลเมืองที่สามารถอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมไทย และสังคมโลกได้อย่างมีความสุข เพื่อให้บุคคลมีทักษะการเรียนรู้ ทักษะอาชีพ ทักษะชีวิตที่สอดคล้องและเท่าทันพัฒนาการของโลก และมีโอกาสพัฒนาหรือเพิ่มพูนทักษะของตนเองให้สูงขึ้นหรือปรับเปลี่ยนทักษะของตนตาม ความถนัดหรือความจำเป็น

☒ 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 สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มี ความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เป็นต้น งานบุญ งานแต่ง เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้กำลังคน อาศัยเวลาในการทำพอสมควร ส่วนใหญ่เป็นชนบประเพณี อาทิ ขนมงานเนื่องในงานแต่งงาน ขนมพื้นบ้าน การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริม ความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนด ที่จะพัฒนาศักยภาพอาชีพใหม่ ตลอดจน กำหนดภารกิจ

ที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับ การศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มั่นคงและมี งานทำ อย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่ง เป็นการจัดการศึกษา ตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอทรายทองวัฒนาจึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน 9 ชั่วโมง เพื่อใช้จัดกิจกรรมพัฒนาความรู้ และทักษะในการประกอบอาชีพให้กับผู้ที่สนใจ ได้นำไปประยุกต์ใช้ในการ ดำเนิน ชีวิต หรือนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

4. วัตถุประสงค์

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

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

ประชาชนอำเภอทรายทองวัฒนา จำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ

ร้อยละ 80 ของผู้ร่วมโครงการมีความรู้มีความเข้าใจ และเห็นความสำคัญของขนมไทย

ร้อยละ 80 ของผู้ร่วมโครงการมีเจตคติที่ดีในการทำขนมไทย และอนุรักษ์การทำขนมไทย

ร้อยละ 80 ของผู้ร่วมโครงการนำความรู้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อตนเอง และครอบครัวได้

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ประชุมวางแผน	- เพื่อวางแผนการจัดทำโครงการฝึกอบรมอาชีพ - เพื่อจัดสรรงบประมาณ	- ผู้บริหารและคณะครูสกร.ระดับอำเภอทรายทองวัฒนา	8 คน	ห้องประชุมสกร.ระดับอำเภอทรายทองวัฒนา	กรกฎาคม 2569	-
2. จัดทำหลักสูตรการจัดกระบวนการจัดกิจกรรม	- เพื่อจัดทำหลักสูตรให้สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมายและบริบทพื้นที่	- คณะครูสกร.ระดับอำเภอทรายทองวัฒนา	7 คน	สกร.ระดับอำเภอทรายทองวัฒนา	กรกฎาคม 2569	-
3. ประสานงานการดำเนินงาน	- เพื่อติดต่อประสานงานเครือข่ายในพื้นที่ในการดำเนินงาน	- คณะครูสกร.ระดับอำเภอทรายทองวัฒนา	1 คน	สกร.ระดับอำเภอทรายทองวัฒนา	27 - 28 กรกฎาคม 2569	
4. จัดกิจกรรมดำเนินงานตามโครงการ	1.เพื่ออบรมอาชีพให้ประชาชนในชุมชนมี	ประชาชนทั่วไป	6 คน	ม.7 ตำบลทุ่งทอง	6 - 7 สิงหาคม 2569	6,000 บาท

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
หลักสูตร ฝึกอบรม การทำ ขนมไทย จำนวน 15 ชั่วโมง	ความรู้และทักษะในการ ประกอบอาชีพและสร้าง รายได้เพิ่มขึ้น 2.เพื่อเป็นการกระตุ้นให้ ประชาชนใช้เวลาว่างให้ เป็นประโยชน์ต่อตนเอง และครอบครัว 3.เพื่อส่งเสริมและพัฒนา ทักษะทางด้านอาชีพให้กับ ผู้เข้ารับการอบรม					

7. งบประมาณทั้งโครงการ

งบประมาณประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงาน : แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบ รายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 3 รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวนเงินทั้งสิ้น 6,000 บาท เป็นค่าใช้จ่าย โครงการหลักสูตรฝึกอบรม วิชาการทำขนมไทยจำนวน 9 ชั่วโมง ดังนี้

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร ชั่วโมงละ 300 บาท x 9 ชั่วโมง	2,700 บาท
7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม	1,900 บาท
7.3 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน 6 คน x 30 บาท x 4 มื้อ	720 บาท (ขอเบิกเพียง 700)
7.3 ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 6 คน x 70 บาท x 2 มื้อ	840 บาท (ขอเบิกเพียง 700)

รวมทั้งสิ้น 6,000 บาท

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	จำนวนเงิน			
	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)
โครงการส่งเสริมการเรียนรู้ การทำขนมไทย จำนวน 9 ชั่วโมง				6,000

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- นายธันท์ม โดโตน ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

1. ผู้นำชุมชนในเขตอำเภอทรายทองวัฒนา
2. กลุ่มพัฒนาอาชีพอำเภอทรายทองวัฒนา

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- การศึกษาเพื่อพัฒนาสังคมและชุมชน
- การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิต
- พัฒนาอาชีพระยะสั้น
- พัฒนาอาชีพแบบขั้นเรียน

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)		
ผู้เข้าร่วมโครงการผ่านกระบวนการตาม วัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้	จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ	ร้อยละ 80
เชิงผลลัพธ์ (Outcomes)		
ผู้ร่วมโครงการมีความรู้มีความเข้าใจ และ เห็นความสำคัญของชนมไทย	ผู้เข้าร่วมได้รับความรู้ เรื่อง ความเป็นมาใน การทำชนมไทย และการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์	ร้อยละ 80
ผู้ร่วมโครงการมีเจตคติที่ดีในการทำชนม ไทย และอนุรักษ์การทำชนมไทย	ผู้เข้าร่วมได้รับความรู้ เรื่องการ ทำชนมไทย - ขั้นตอนการทำ ชนมไทย - การฝึกปฏิบัติ ใน การทำชนมไทย - การเลือก บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับการ ทำ ชนมไทยรูปแบบต่าง ๆ	ร้อยละ 80
ผู้ร่วมโครงการนำความรู้ไปใช้ให้เกิด ประโยชน์ต่อตนเอง และครอบครัวได้	- จากการสังเกต - จากแบบติดตาม	ร้อยละ 80

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

- จากการนิเทศติดตามกิจกรรมของสถานศึกษา
- จากแบบสอบถามความพึงพอใจ

กำหนดการ
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน
หลักสูตร วิชาการชนมไทย จำนวน 9 ชั่วโมง
6-7 สิงหาคม 2569

สถานที่ ศาลาเอนกประสงค์ หมู่ที่ 7 ตำบลทุ่งทอง อำเภอทรายทองวัฒนา จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 6 สิงหาคม 2569

- | | |
|------------------|---|
| 08.30 – 09.00 น. | - ลงทะเบียนผู้เข้าอบรม พิธีเปิดการอบรม |
| 09.00 – 10.00 น. | - วิทยากรเริ่มบรรยายให้ความรู้ โดย นางสาวสุรชนี ทองปาน |
| | - วิทยากรแนะนำหลักสูตร ความสำคัญของอาชีพการทำขนมไทย |
| | - ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับขนมไทย |
| 10.00 -10.15 | พักรับประทานอาหารว่าง |
| 10.00 – 12.00 น. | - การเลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์ และหลักสุขาภิบาลในการประกอบอาหาร |
| 12.00 – 13.00 น. | พักรับประทานอาหารกลางวัน |
| 13.00 – 15.00 น. | - สาธิตและฝึกปฏิบัติการทำขนมขึ้น |
| | - การเตรียมส่วนผสม การนึ่ง การตัด และการจัดตกแต่ง |
| | - ฝึกปฏิบัติการทำขนมขึ้นด้วยตนเอง |
| | - สรุปผลการเรียนรู้ ตอบข้อซักถาม |

วันที่ 7 สิงหาคม 2569

- | | |
|------------------|---|
| 09.00 – 09.30 น. | - ทบทวนความรู้จากวันแรก |
| 09.30 - 10.00 น. | - วิทยากรเริ่มบรรยายให้ความรู้ โดย สุรชนี ทองปาน |
| | - สาธิตและฝึกปฏิบัติการทำขนมเปียกปูนใบเตย |
| | - เทคนิคการกวน การสังเกตความสุก |
| 10.00 - 10.15 น | พักรับประทานอาหารว่าง |
| 10.00 –12.00 น. | - การคำนวณต้นทุน การตั้งราคาขาย และการเพิ่มมูลค่าสินค้า |
| 12.00 – 13.00 น. | พักรับประทานอาหารกลางวัน |
| 13.00 – 14.00 น | - เทคนิคการจัดตกแต่งและการจัดตกแต่ง และการบรรจุขนมลงกล่อง |
| | - ประเมินผลการอบรม สรุปผล และปิดการอบรม |