

หลักสูตรการทำน้ายาขนมจีนกล้วยไข่ จำนวน 9 ชั่วโมง (ศกร.ระดับตำบลวังชะพลู)

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติสภาพสังคมปัจจุบัน มนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไป อย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพ เพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคือ อาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นต้องอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ และในจังหวัดกำแพงเพชรกล้วยไข่ ถือได้ว่าเป็นพืชที่เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำจังหวัดกำแพงเพชร และสามารถนำมาทำเป็นอาหารได้หลากหลายประเภท ซึ่งมีรสชาติอร่อยหอมหวาน ชวนรับประทาน และเป็นสิ่งที่มีความเกี่ยวข้องกับคนจังหวัดกำแพงเพชร มาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน มีผู้ที่ปลูกเป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้

ในการนี้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลำปางวิทยากรได้คำนึงถึงความสำคัญของกล้วยไข่ต่อคนกำแพงเพชร ดังกล่าว จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำน้ายาขนมจีนกล้วยไข่ จำนวน 9 ชั่วโมง เพื่อเผยแพร่ให้กับผู้ที่สนใจศึกษาเรียนรู้และสามารถนำไปประกอบอาชีพในชีวิตประจำวันได้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการประกอบอาชีพการทำน้ายาขนมเงินกล้วยไข่
2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีทักษะในการทำน้ายาขนมเงินและสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี จำนวน 4 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 5 ชั่วโมง

จำนวน 9 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำน้ายาขนมจีนกล้วยไข่ได้ 2.อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ายาขนมจีนกล้วยไข่ 3.อธิบายเหตุผลการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำน้ายาขนมจีนกล้วยไข่ได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำน้ายาขนมจีนกล้วยไข่ 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ายาขนมจีนกล้วยไข่ 1.2.1 การลงทุน 1.2.2 การตลาด 1.2.3 กระบวนการผลิต 1.2.4 ความรู้ความสามารถ 1.3 การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำน้ายาขนมจีนกล้วยไข่ 1.3.1 ความพร้อม 1.3.2 ความต้องการของตลาด 1.3.3 ความรู้ทักษะและเทคนิคต่างๆ 1.3.4 สถานที่ 1.3.5 แรงงาน 1.3.6 เงินทุน	1.1 วิทยาการให้ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบและการลดต้นทุนในการทำน้ายาขนมจีนกล้วยไข่ 1.2 วิทยาการและผู้เรียนสนทนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน	1 ชม.	1 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	2.1 มีความรู้พื้นฐานด้านการทำนํ้ายาขมจีนกล้วยไข่ 2.1.1 รู้จักอุปกรณ์การทำนํ้ายาขมจีนกล้วยไข่ 2.1.2 มีความรู้เกี่ยวกับการทำนํ้ายาขมจีนกล้วยไข่ 2.1.3 มีการจัดการควบคุมคุณภาพการทำนํ้ายาขมจีนกล้วยไข่ 2.2 ผู้เรียนสามารถแปรรูปการทำนํ้ายากล้วยไข่ได้	2.1 ความรู้พื้นฐานด้านการทำนํ้ายาขมจีนกล้วยไข่ 2.1.1 อุปกรณ์การแปรรูป 2.1.2 ความรู้เกี่ยวกับการทำนํ้ายาขมจีนกล้วยไข่ 2.1.3 การจัดการควบคุมคุณภาพการทำนํ้ายาขมจีนกล้วยไข่ 2.2 ขั้นตอนทำ 2.2.1 รูปแบบต่างๆของการทำนํ้ายาขมจีนกล้วยไข่ รูปแบบนํ้ายากล้วยไข่ 1. สูตรนํ้ายากะทิ 2. สูตรนํ้ายาป่า	2.1 วิทยากรให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำนํ้ายาขมจีนกล้วยไข่ 2.1.1 อุปกรณ์การทำนํ้ายาขมจีนกล้วยไข่ 2.1.2 การคัดเลือกวัสดุการทำนํ้ายาขมจีนกล้วยไข่ 2.1.3 ความรู้เกี่ยวกับการทำนํ้ายาขมจีนกล้วยไข่ 2.2 วิทยากรให้ความรู้ขั้นตอนการทำนํ้ายาขมจีนกล้วยไข่และลงมือปฏิบัติ	1 ชม.	4 ชม.
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	1. ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบผลิตภัณฑ์ 2. ผู้เรียนรู้วิธีการลดต้นทุนการทำนํ้ายาขมจีนกล้วยไข่ 3. ผู้เรียนสามารถประชาสัมพันธ์กิจกรรม 4. ผู้เรียนรู้วิธีการส่งเสริมการขาย	3.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำนํ้ายาขมจีนกล้วยไข่ 3.1.1 การใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบผลิตภัณฑ์ 3.1.2 การลดต้นทุนการทำนํ้ายาขมจีนกล้วยไข่	3.1 วิทยากรให้ความรู้เรื่องการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ 3.1.1 วิทยากรฝึกให้ผู้เรียนได้ใช้ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ 3.1.2 วิทยากรอธิบายวิธีการลดต้นทุน	1 ชม.	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		5.ผู้เรียนสามารถ กระจายสินค้าไปสู่ ผู้บริโภค	3.1.3 การ ประชาสัมพันธ์ 3.1.4 การส่งเสริมการ ขาย 3.1.5 การกระจาย สินค้าไปสู่ผู้บริโภค	3.2 วิทยาการให้ ความรู้เรื่องการ บริหารจัดการตลาด 3.2.1 วิทยาการให้ ความรู้การ ประชาสัมพันธ์ สินค้าให้เข้าการ ตลาด 3.2.2 วิทยาการให้ ความรู้เรื่องการขาย 3.2.3 วิทยาการให้ ความรู้เรื่องกระ บวนการจัดการตลาด 3.3 วิทยาการให้ ความรู้การทำบัญชี รายรับ/รายจ่าย	1ชม.	-
รวมจำนวนชั่วโมง					4	5

สื่อการเรียนรู้

1. วิทยาการ
2. ตัวอย่างชิ้นงาน
3. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ
4. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
5. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยาการ / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

1. ชื่อโครงการ โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำน้ายาขนมจีนกล้วยไข่ (จำนวน 9 ชั่วโมง)
ศกร.ระดับตำบลวังชะพลู

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่นเชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้ อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3 .หลักการและเหตุผล

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มี ความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความสามารถแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติสภาพสังคมปัจจุบัน มนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไป อย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพ เพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคือ อาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ และในจังหวัดกำแพงเพชรกล้วยไข่ ถือได้ว่าเป็นพืชที่เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำจังหวัดกำแพงเพชร และสามารถนำมาทำเป็นอาหารได้หลากหลายประเภท ซึ่งมีรสชาติอร่อยหอมหวาน ชวนรับประทาน และเป็นสิ่งที่มีความเกี่ยวข้องกับคนจังหวัดกำแพงเพชร มาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน มีผู้ที่ปลูกเป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้

ในการนี้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาณุวรลักษบุรี ได้คำนึงถึงความสำคัญของกล้วยไข่ต่อคนกำแพงเพชรดังกล่าว จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำน้ายาขนมจีนกล้วยไข่ จำนวน 9 ชั่วโมง เพื่อเผยแพร่ให้กับผู้ที่สนใจศึกษาเรียนรู้และสามารถนำไปประกอบอาชีพในชีวิตประจำวันได้

4.วัตถุประสงค์

- 4.1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการประกอบอาชีพการทำน้ายาขนมจีนกล้วยไข่
- 4.2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีทักษะในการทำน้ายาขนมจีนและสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

5.เป้าหมาย (Output)

5.1 เชิงปริมาณ (กลุ่มเป้าหมาย)

- ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย จำนวน 6 คน

5.2 เชิงคุณภาพ

- ประชาชนที่เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการประกอบอาชีพการทำน้ายาขนมจีนกล้วยไข่

6.วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1.ประชุมวางแผนการดำเนินงาน	ชี้แจงวางแผนกำหนดการดำเนินงาน	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอชาณุวรลักษบุรี	17 คน	สกร.ระดับอำเภอชาณุฯ	1-30 มิถุนายน 2569	
2.ประสานงานเชิญวิทยากรภายนอกสถานศึกษา	เพื่อชี้แจงทำความเข้าใจ	วิทยากร	1 คน	สกรระดับอำเภอชาณุฯ	2 มิถุนายน 2569	
3.จัดทำ/ขออนุมัติโครงการ	เพื่อให้งานเป็นไปตามกระบวนการ	1 โครงการ	1 โครงการ	สกร.ระดับอำเภอชาณุฯ	8 มิถุนายน 2569	
4.ดำเนินงานตามโครงการ/กิจกรรม	เพื่อจัดกระบวนการเรียนรู้ให้เป็นไปตามแผนงาน	ประชาชนทั่วไป	6 คน	สกร.ระดับอำเภอชาณุฯ	21-22 มิถุนายน 2569	7,200.- บาท
5.การนิเทศติดตามการจัดกิจกรรม	เพื่อเป็นการนิเทศติดตามการจัดกิจกรรม	ผู้บริหารและเจ้าหน้าที่นิเทศ	5 คน	สกร.ระดับอำเภอชาณุฯ	21-22 มิถุนายน 2569	
6.ประเมินผล/สรุปผลและรายงานผลการดำเนินการ	รายงาน สรุปผลการดำเนินงาน นำผลไปปรับปรุงพัฒนาต่อไป	1 เล่ม	1 เล่ม	สกร.ระดับอำเภอชาณุฯ	30 มิถุนายน 2569	

7.วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

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

จำนวนเงิน 7,200.-บาท (-เจ็ดพันสองร้อยบาทถ้วน-) รายละเอียดดังต่อไปนี้

7.1 ค่าวิทยากร (ชั่วโมงละ 300 บาท x 9 ชั่วโมง)	เป็นเงิน 2,700.-บาท
7.2 ค่าวัสดุ	เป็นเงิน 2,910.-บาท
7.3 ค่าอาหารกลางวัน 6 คนx80บาทx2มื้อ	เป็นเงิน 960 บาท
7.4 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม 6 คนx 35 บาทx 3 มื้อ	เป็นเงิน 630 บาท

รวมเป็นเงิน 7,200.-บาท

รวมจำนวนทั้งสิ้น 7,200.-บาท (-เจ็ดพันสองร้อยบาทถ้วน-)

หมายเหตุ : ค่าใช้จ่ายจ่ายตามจริงทุกรายการ

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)
ดำเนินการตามโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำน้ายาขนมจีนกล้วยไข่ 1.1 วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ายาขนมจีนกล้วยไข่ 1.2 วิทยากรบรรยายให้ เรื่อง ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำน้ายาขนมจีนกล้วยไข่ พร้อมทั้งให้ลงมือปฏิบัติ 1.3 วิทยากรให้ความรู้เรื่องทักษะการประกอบอาชีพการทำ ขนมจีนกล้วยไข่ พร้อมทั้งให้ลงมือปฏิบัติ 1.4 วิทยากรให้ความรู้เรื่องการบริหารจัดการในการ ประกอบอาชีพการทำน้ายาขนมจีนกล้วยไข่ 1.5 ทำแบบประเมินความพึงพอใจ			7,200.-	
รวม	-	-	7,200.-	-

9.ผู้รับผิดชอบโครงการ

- นางสาวละเปียบ บุญนิธิ ครูศูนย์การเรียนรู้ เบอร์โทรศัพท์ 099 1107909

10.เครือข่าย

-

11.โครงการที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)

-

12.ผลลัพธ์

- ประชาชนที่เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการประกอบอาชีพการทำน้ายาชนมจีน
กล้วยไข่

13.ดัชนีชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต(output)

- ร้อยละ 80 ของประชาชน ที่เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการประกอบอาชีพ
การทำน้ายาชนมจีนกล้วยไข่

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์(outcome)

- ร้อยละ 80 ของประชาชนที่เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมโครงการในระดับ
ดีขึ้น

14.การติดตามและประเมินผลโครงการ

14.1 แบบประเมินความพึงพอใจ

14.2 แบบทดสอบ

14.3 สรุปรายงานผลการจัดกิจกรรมโครงการ

กำหนดการ
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน
หลักสูตรการทำน้ายาขนมจีนกล้วยไข่ จำนวน 9 ชั่วโมง
ระหว่างวันที่ 21-22 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2569
ณ ศูนย์เรียนรู้เกษตรอินทรีย์สตรีปลอดภัย หมู่ที่ 19 บ้านไร่ดอนแดง ตำบลวังชะพลู
อำเภอชาลุมพฤษณ์บุรี จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 21 มิถุนายน 2569

08.30 – 09.00 น. ลงทะเบียน

09.00 – 11.00 น. เรื่อง 1. ช่องทางการประกอบอาชีพ

1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำน้ายาขนมจีนกล้วยไข่

1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ายาขนมจีนกล้วยไข่

1.2.1 การลงทุน

1.2.2 การตลาด

1.2.3 กระบวนการผลิต

1.2.4 ความรู้ความ สามารถ

10.30-12.00 น. 1.3 การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำน้ายาขนมจีนกล้วยไข่

1.3.1 ความพร้อม

1.3.2 ความต้องการของตลาด

1.3.3 ความรู้ทักษะและเทคนิคต่างๆ

1.3.4 สถานที่

1.3.5 แรงงาน

1.3.6 เงินทุน

วิธีการ : บรรยายให้ความรู้

โดยวิทยากร นางสาวธัญลักษณ์ จงวนาพิทักษ์กุล

13.00 – 15.00 น. เรื่อง 2. ทักษะการประกอบอาชีพ

2.1 ความรู้พื้นฐานด้านการทำน้ายาขนมจีนกล้วยไข่

2.1.1 อุปกรณ์การแปรรูป

2.1.2 ความรู้เกี่ยวกับการทำน้ายาขนมจีนกล้วยไข่

2.1.3 การจัดการควบคุมคุณภาพการทำน้ายาขนมจีนกล้วยไข่

2.2 ขั้นตอนทำ

2.2.1 รูปแบบต่างๆ ของการทำน้ายาขนมจีนกล้วยไข่

รูปแบบน้ายากล้วยไข่

สูตรน้ายากะทิ

วิธีการ : บรรยายวิธีการและลงมือปฏิบัติ

โดยวิทยากร นางสาวธัญลักษณ์ จงวนาพิทักษ์กุล

วันที่ 22 มิถุนายน 2569

09.00 – 12.00 น.

เรื่อง 2. ทักษะการประกอบอาชีพ

2.1 ความรู้พื้นฐานด้านการทำน้ายาขนมจีนกล้วยไข่

2.1.1 อุปกรณ์การแปรรูป

2.1.2 ความรู้เกี่ยวกับการทำน้ายาขนมจีนกล้วยไข่

2.1.3 การจัดการควบคุมคุณภาพการทำน้ายาขนมจีนกล้วยไข่

2.2 ขั้นตอนทำ

2.2.1 รูปแบบต่างๆ ของการทำน้ายาขนมจีนกล้วยไข่

รูปแบบน้ายากกล้วยไข่

สูตรน้ายาป่า

วิธีการ : บรรยายวิธีการและลงมือปฏิบัติ

โดยวิทยากร นางสาวธัญลักษณ์ จงวนาพิทักษ์กุล

13.00 – 14.00 น.

เรื่อง 3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ

3.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ายาขนมจีนกล้วยไข่

3.1.1 การใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบผลิตภัณฑ์

3.1.2 การลดต้นทุนการทำน้ายาขนมจีนกล้วยไข่

3.1.3 การประชาสัมพันธ์

3.1.4 การส่งเสริมการขาย

3.1.5 การกระจาย สินค้าไปสู่ผู้บริโภค

วิธีการ : บรรยายให้ความรู้

โดยวิทยากร นางสาวธัญลักษณ์ จงวนาพิทักษ์กุล

หมายเหตุ

- รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม