

หลักสูตรฝึกอบรมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชนหลักสูตรการทำไอศกรีมกะทิ  
จำนวน 6 ชั่วโมง  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสุมพินคร

### ความเป็นมา

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) มีภารกิจสำคัญในการจัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง โดยมุ่งเน้นการพัฒนาศักยภาพ ทักษะ และความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตามความถนัดของผู้เรียน เพื่อให้ประชาชนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพเดิม และการยกระดับคุณภาพชีวิตของตนเองและครอบครัว การดำเนินงานดังกล่าวให้ความสำคัญกับการมีส่วนร่วมของชุมชน โดยใช้ชุมชนเป็นฐาน (Community-based Learning) เพื่อสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ที่เข้มแข็งและพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

ในปัจจุบัน แม้เทรนด์อาหารจะเปลี่ยนแปลงไป แต่ ไอศกรีมกะทิสด ยังคงเป็นของหวานที่ได้รับความนิยมอย่างต่อเนื่องในทุกกลุ่มวัย เนื่องจากมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์จากวัตถุดิบธรรมชาติอย่างกะทิ มะพร้าว น้ำหอม ซึ่งเป็นผลผลิตที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น การพัฒนาทักษะการทำไอศกรีมกะทิสด สูตรโบราณผสมเทคนิคสมัยใหม่ จะช่วยยกระดับขนมไทยให้มีความน่าสนใจ ตอบโจทย์ผู้บริโภคที่มองหาขนมหวานที่สะอาด ปลอดภัย และมีรสชาติมาตรฐาน การนำวัตถุดิบในชุมชนมาแปรรูปเป็นไอศกรีมกะทิสดคุณภาพสูง จึงเป็นแนวทางสำคัญในการสร้างมูลค่าเพิ่ม (Value Added) ให้กับผลผลิตทางการเกษตรที่มีอยู่ในพื้นที่

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสุมพินคร จึงได้จัดโครงการนี้ เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้รับการพัฒนาทักษะการทำ ไอศกรีมกะทิสด เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปฏิบัติได้จริง เกิดรายได้เสริม และพัฒนาตนเอง อันจะส่งผลดีต่อเศรษฐกิจของครอบครัว ชุมชน และสังคมโดยรวมในระยะยาว

### หลักการของหลักสูตร

- มุ่งเน้นการให้ความรู้และฝึกทักษะเฉพาะด้าน เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้เรียนรู้กระบวนการทำไอศกรีมตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบไปจนถึงเทคนิคการปั่นให้เนื้อเนียนละเอียด
- การใช้วัตถุดิบธรรมชาติท้องถิ่น เน้นการใช้กะทิดั้งเดิมและผลไม้ตามฤดูกาล เพื่อสร้างเอกลักษณ์และความสดใหม่ให้กับผลิตภัณฑ์
- เพื่อความยั่งยืนและการพึ่งพาตนเอง เน้นสูตรที่ทำได้จริงในครัวเรือนและการบริหารจัดการต้นทุนที่มีประสิทธิภาพ

### จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำ ไอศกรีมกะทิสด อย่างถูก  
สุขลักษณะ
2. เพื่อให้ประชาชนอธิบายการเลือกใช้ วัตถุดิบและอุปกรณ์ ในการทำไอศกรีม เช่น เครื่องปั่น  
ไอศกรีม การคัดเลือกมะพร้าว ได้อย่างเหมาะสม
3. เพื่อให้ประชาชนสามารถ คำนวณต้นทุน กำไร และตั้งราคาจำหน่าย ไอศกรีมกะทิสดได้อย่าง  
ถูกต้อง
4. เพื่อให้ประชาชนอธิบาย ช่องทางการจัดจำหน่ายและการตลาด เช่น การขายผ่านหน้าร้าน  
งานจัดเลี้ยง ของไอศกรีมกะทิสดได้

### เป้าหมาย

1. เชิงปริมาณ ประชาชนผู้เข้าร่วมโครงการจำนวน 6 คน
2. เชิงคุณภาพ ประชาชนผู้เข้าร่วมมีความรู้และทักษะการทำไอศกรีมกะทิสด

### ระยะเวลา

- ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง



โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับน้ำทำไอศกรีมกะทิสด	1.1 บอกความสำคัญและความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพการทำไอศกรีมกะทิสด	1.1ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 1.2ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรบรรยายเรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำไอศกรีมกะทิสด ความเป็นไปได้ การประกอบอาชีพ และการตัดสินใจในการเลือกอาชีพ 2. ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 3. ผู้เรียนและวิทยากรแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และวิเคราะห์จากข้อมูลต่างๆ พร้อมทั้งสรุปข้อมูล ลงในสมุดบันทึก	30	นาที่

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	1. บอกวิธีการคัดเลือกวัสดุที่เหมาะสมในการนำทำไอศกรีมกะทิสด 2. สามารถเตรียมวัสดุในการทำไอศกรีมกะทิสด 3. สามารถทำไอศกรีมกะทิสด 4. สามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ไอศกรีมกะทิสดได้	1. ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำไอศกรีมกะทิสด 2. ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการทำไอศกรีมกะทิสด 3. การคัดเลือกวัสดุอุปกรณ์ขั้นตอนการทำไอศกรีมกะทิสดให้มีรสชาติอร่อย	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องการทำไอศกรีมกะทิสดและผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำไอศกรีมกะทิสด 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้และจดบันทึก 4. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำไอศกรีมกะทิสด 6. ลงมือปฏิบัติการทำไอศกรีมกะทิสด	30 นาที	4 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำไอศกรีมกะทิสด	1. สามารถบอกวิธีการบริหารการผลิตได้ 2. สามารถบอกวิธีการจัดการตลาดได้	1.การบริหารการผลิต 1.1 การจัดการควบคุมคุณภาพการผลิต 1.2 การลดต้นทุนการผลิต 1.3 การวางแผนการผลิต 2. การจัดการตลาด 2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้า 2.2 การประชาสัมพันธ์ 2.3 การวางแผนการตลาด	1. วิทยากรบรรยายความรู้เรื่องการบริหารการผลิต คือการจัดการควบคุมคุณภาพการผลิต การลดต้นทุนการผลิต และใช้วัสดุที่มีเพื่อลดต้นทุนการผลิต เพื่อเป็นการแผนการผลิต 2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารการผลิต 3. วิทยากรบรรยายความรู้เรื่องการจัดการตลาดได้แก่ การทำฐานข้อมูลลูกค้า การประชาสัมพันธ์และการวางแผนการตลาด 4. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับการจัดการตลาด 5. ผู้เรียนสรุปความรู้และจดบันทึก	30	นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4	โครงการประกอบอาชีพ	<p>4.1 บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้</p> <p>4.2 บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้</p> <p>4.3 บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>4.4 อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>4.5 อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>4.6 เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้</p> <p>4.7 ตรวจสอบความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพได้</p>	<p>4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพ</p> <p>4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพ</p> <p>4.3 องค์ประกอบของโครงการอาชีพ</p> <p>4.4 การเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>4.5 การประเมินการเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p>	<p>4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความสำคัญของโครงการอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้</p> <p>4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้เรื่องตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมการจัดอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง</p> <p>4.3 จัดให้ผู้เรียนปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>4.4 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง</p> <p>4.5 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสม และถูกต้อง</p> <p>4.6 กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเองเพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป</p>	30 นาที	

## สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการประกอบการเรียน
2. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
3. วัสดุจริง

## การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงาน ชิ้นงาน ที่มีคุณภาพ

.....งานหลักสูตร  
(นางสาวทศวรรณ โสภากันธุ์)

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นางสาวนพวรรณ กันทา)

.....ผู้อนุมัติ

(นายอนุชา คำภาบุตร)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอโกสัมพีนคร

## 1. โครงการพัฒนาอาชีพชุมชนหลักสูตรการทำไอศกรีมกะทิสด

### 2. ความสอดคล้องกับ

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

#### 1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต 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 ทุกกลุ่มเป้าหมายให้ เหมาะสม พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงบริบททางสังคม และสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้

#### สอดคล้องกับ มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง 3 ด้าน

##### ด้านที่ 1 คุณภาพของผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

1.1 ผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีคุณลักษณะเป็นไปตามเกณฑ์การจบหลักสูตรการ เรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

1.2 ผู้จบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง สามารถนำผลที่ได้รับจากการเรียนรู้ไปใช้ในการ ดำเนินชีวิต

##### ด้านที่ 2 คุณภาพการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

2.1 หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับความถนัดความสนใจ และความ จำเป็นของกลุ่มเป้าหมาย

2.2 สื่อการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของหลักสูตรการจัดการ เรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และความต้องการของผู้เรียน

2.3 ครูและผู้จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีศักยภาพในการจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนา ตนเอง

2.4 การวัดและประเมินผลการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับจุดมุ่งหมาย ของการจัดการเรียนรู้

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

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) มีภารกิจหลักในการส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง มุ่งเน้นการเสริมสร้างทักษะอาชีพตามความถนัด เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตและสร้างความเข้มแข็งให้แก่ชุมชนอย่างยั่งยืน โดยใช้ชุมชนเป็นฐานในการเรียนรู้และบูรณาการประสบการณ์จริงให้เกิดประโยชน์ต่อเศรษฐกิจฐานราก ไอศกรีมกะทิสด เป็นเมนูยอดนิยมนที่มีต้นทุนวัตถุดิบหลักคือ มะพร้าว ซึ่งหาได้ง่ายในท้องถิ่น การแปรรูปมะพร้าวเป็นไอศกรีมกะทิสด ไม่เพียงแต่เป็นการสร้างมูลค่าเพิ่ม ให้กับผลผลิตทางการเกษตร แต่ยังตอบโจทย์การบริโภคอาหารจากธรรมชาติ ที่ปราศจากสารปรุงแต่งสังเคราะห์ ด้วยรสชาติที่หอม มัน กลมกล่อม และสามารถปรับเปลี่ยนเครื่องเคียงได้หลากหลาย ทำให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีศักยภาพสูงในการทำเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักที่เข้าถึงกลุ่มเป้าหมายทุกเพศทุกวัย

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสัมพีนคร จึงจัดโครงการนี้ขึ้นเพื่อฝึกอบรมทักษะการทำไอศกรีมกะทิสดให้แก่ประชาชน เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถพึ่งพาตนเองได้ มีรายได้เสริม และพัฒนาอาชีพในระยะยาวอย่างเป็นรูปธรรม

### 4. วัตถุประสงค์

4.1 เพื่อให้มีความรู้และทักษะปฏิบัติในการทำไอศกรีมกะทิสด

4.2 เพื่อให้สามารถเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบในท้องถิ่นได้อย่างเหมาะสม

4.3 เพื่อให้สามารถคำนวณต้นทุน กำไร และตั้งราคาจำหน่ายได้อย่างถูกต้อง

4.4 เพื่อให้สามารถวิเคราะห์ช่องทางการตลาดและการถนอมผลิตภัณฑ์เพื่อการค้าได้

### 5. เป้าหมาย

5.1 เชิงปริมาณ ประชาชนผู้เข้าร่วมโครงการจำนวน 6 คน

5.2 เชิงคุณภาพ ประชาชนผู้เข้าร่วมมีความรู้และทักษะการทำไอศกรีมกะทิสด



## 6. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมายและเป้าหมาย		พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา ดำเนินการ	งบประมาณ (บาท)
		กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย (เชิงคุณภาพ)			
1. ประชุมวางแผนและจัดทำร่างโครงการ	- เพื่อวางแผน และ ออกแบบโครงการ	ครู สกร./ครู ศกร. ระดับอำเภอ โกสัมพีนคร	ทราบถึงวัตถุประสงค์และวิธีการดำเนินงาน	ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ โกสัมพีนคร	18 กุมภาพันธ์ 2569	-
2. ประสานงานเครือข่ายและผู้เกี่ยวข้อง	- เพื่อประสานงานการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ตามโครงการและเตรียมความพร้อมของบุคลากร	ครู สกร./ครู ศกร. ระดับอำเภอ โกสัมพีนคร	หน่วยงานภาคีเครือข่ายได้รับการประสานงานด้วยความเรียบร้อย	ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ โกสัมพีนคร	19 กุมภาพันธ์ 2569	-
3. ขออนุมัติโครงการ	- เพื่อขอความเห็นชอบจากผู้บริหารสถานศึกษา	1 โครงการ	โครงการที่ได้รับการอนุมัติ	ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ โกสัมพีนคร	กุมภาพันธ์ 2569	-
4. ดำเนินโครงการหลักสูตรการทำไอศกรีมกะทิสด	1 เพื่อให้ประชาชน มีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำไอศกรีมกะทิสด 2 เพื่อให้ประชาชนอธิบายการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ได้อย่างเหมาะสม 3 เพื่อให้ประชาชนสามารถคิดต้นทุน กำไร	ประชาชนผู้เข้าร่วมโครงการจำนวน 6 คน	ประชาชนผู้เข้าร่วมมีความรู้และทักษะการทำไอศกรีมกะทิสด	ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ โกสัมพีนคร	10 มีนาคม 2569	4,720

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมายและเป้าหมาย		พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลาดำเนินการ	งบประมาณ (บาท)
		กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย (เชิงคุณภาพ)			
	การจำหน่ายน้ำพริกไก่ฉีกคั่ว จัดได้ 4 เพื่อให้ประชาชนอธิบาย ช่องทางการจัดการตลาด ของผลิตภัณฑ์จากการทำ ไอศกรีมกะทิสด ได้					
5. ประเมินผลโครงการ	- เพื่อทราบปัญหา อุปสรรค ความคืบหน้า การ ดำเนินงานและแนว ทางแก้ไข	ครู สกร.ระดับอำเภอ โกสัมพีนคร	ได้ทราบปัญหา อุปสรรค ของการดำเนิน งานและ สามารถนำผลที่ได้จากการ นิเทศติดตามไปปรับปรุง การดำเนินงานให้มี คุณภาพ	ศูนย์ส่งเสริมการ เรียนรู้ระดับอำเภอ โกสัมพีนคร	10 มีนาคม 2569	-
6. การติดตามผลโครงการ	- เพื่อติดตามการดำเนินงาน โครงการ	ครู สกร.ระดับอำเภอ โกสัมพีนคร	สถานศึกษาได้ทราบผล การดำเนินงาน เพื่อใช้เป็น ข้อมูลในการวางแผนการ ดำเนินโครงการในครั้ง ต่อไป	ศูนย์ส่งเสริมการ เรียนรู้ระดับอำเภอ โกสัมพีนคร	มีนาคม 2569	-

## 7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

โดยใช้งบประมาณประจำปีงบประมาณ 2569 แผนงาน: ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 1 - 2 รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวน 4,720.- บาท (-สี่พันเจ็ดร้อยยี่สิบบาทถ้วน-) รายละเอียดดังนี้

- ค่าตอบแทนวิทยากรจำนวน 1 คน จำนวน 1 วันๆละ 6 ชั่วโมงๆละ 300 บาท เป็นเงิน 1,800 บาท
- ค่าวัสดุดำเนินโครงการ เป็นเงิน 1,780 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

รวมเป็นเงิน 4,720.- บาท (-สี่พันเจ็ดร้อยยี่สิบบาทถ้วน-)

(โดยขอเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงทุกรายการ)

## 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	-	4,720 บาท	-	-
5. ประเมินผลโครงการ	-	-	-	-
6. การติดตามผลโครงการ	-	-	-	-
<b>รวม</b>	-	4,720 บาท	-	-

## 9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวภัททิยา พรหมสายใจ ครู ศกร.

## 10. เครือข่าย

- วัดเกาะรากเสียดนอก
- ผู้นำชุมชน
- วิทยากรในชุมชน

## 11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- โครงการส่งเสริมอาชีพชุมชน

## 12. ผลลัพธ์ (Out come)

ประชาชนผู้เข้าร่วมโครงการจะได้รับความรู้และความเข้าใจเชิงลึกในเทคนิค การปรุงและการแปรรูป ไอศกรีม อย่างถูกสุขลักษณะ ตั้งแต่การคัดสรรวัตถุดิบไปจนถึงกระบวนการปั่นและเก็บรักษา

## 13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output) ประชาชน จำนวน 6 คน ผ่านการอบรมโครงการหลักสูตรการทำ ไอศกรีมกะทิสด

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome) ร้อยละ 90 ของประชาชนผู้เข้าร่วมโครงการ สามารถผลิต ไอศกรีมกะทิสด ตรงตามมาตรฐานรสชาติที่กำหนด และมีความพร้อมในการนำออกจำหน่ายภายหลังการเข้าร่วมกิจกรรม

## 14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

14.1 แบบประเมินความพึงพอใจ

14.2 การสรุปรายงานผลตาม แบบ พต. 13

ลงชื่อ..... ผู้รับผิดชอบโครงการ  
(นางสาวภัททิยา พรหมสายใจ)

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบโครงการ  
(นางสาวนพวรรณ กันทา)

ลงชื่อ..... ผู้อนุมัติโครงการ  
(นายอนุชา คำภาบุตร)

กำหนดการจัดอบรมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชนหลักสูตรการทำไอศกรีมกะทิสด

ในวันที่ 10 มีนาคม 2569

ณ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสุมพินคร

ในวันที่ 10 มีนาคม 2569

เวลา	กิจกรรม / รายละเอียด
08.00 - 08.30 น.	ลงทะเบียนผู้เข้ารับการอบรม
08.30 - 09.00 น.	พิธีเปิดโครงการ โดย ผอ. สกร. ระดับอำเภอโกสุมพินคร
09.00 - 10.30 น.	บรรยายทฤษฎี พร้อมทดสอบความรู้ก่อนอบรม การเลือกวัตถุดิบ มะพร้าวที่นึ่ง กะทิสด และน้ำตาลมะพร้าว การเตรียมความพร้อมการประกอบอาหาร - ปฏิบัติการขั้นตอนที่ 1 การคั้นและผสมเนื้อไอศกรีม - เทคนิคการคั้นกะทิให้ข้นมัน หัวกะทิ หางกะทิ - สูตรลับการผสมส่วนผสมให้เนื้อเนียนละเอียด ไม่เป็นเกล็ดน้ำแข็ง โดยวิทยากร นาง ศิริรัตน์ แก่งศิริ
10.30 - 10.45 น.	รับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
10.45 - 12.00 น.	ปฏิบัติการขั้นตอนที่ 2 งานเตรียมเครื่องเคียงและปั่นไอศกรีม - การเชื่อมเครื่องเคียง เช่น เงาะก้วย ลอดช่อง - เทคนิคการปั่นไอศกรีมด้วยถังไม้แบบโบราณ หรือเครื่องปั่นไอศกรีมไฟฟ้า โดยวิทยากร นาง ศิริรัตน์ แก่งศิริ
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 14.00 น.	ปฏิบัติการขั้นตอนที่ 3 การบ่มและตกแต่ง - เทคนิคการบ่มไอศกรีมให้เซตตัว ในอุณหภูมิที่พอเหมาะ - การชุดมะพร้าวอ่อนเพื่อใช้เป็นถ้วยรองและเครื่องเคียง - การจัดเสิร์ฟและการตักไอศกรีมให้เป็นลูกสวยงามตามมาตรฐาน โดยวิทยากร นาง ศิริรัตน์ แก่งศิริ
14.00 - 14.15 น.	รับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
14.15 - 16.30 น.	บรรยาย การบริหารจัดการธุรกิจไอศกรีม - การคำนวณต้นทุนวัตถุดิบต่อถัง และการตั้งราคาขายต่อถ้วย - การเลือกบรรจุภัณฑ์ (Packaging) ที่ช่วยรักษาความเย็นได้นาน - การสร้างแบรนด์และการตลาดในชุมชน/ออนไลน์ โดยวิทยากร นาง ศิริรัตน์ แก่งศิริ

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม