

1. โครงการพัฒนาอาชีพชุมชนหลักสูตรขนมลิ่มกลืน

2. ความสอดคล้องกับจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

- ด้านที่ 1 พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

ข้อที่ 1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่นเชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

- ด้านที่ 2 ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

ข้อที่ 2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Up skill/ Re skill/ New skill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

- สอดคล้องกับพันธกิจของ สกร.ระดับอำเภอ ข้อที่ 1 จัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ที่มีคุณภาพ เพื่อยกระดับการศึกษา พัฒนาทักษะการเรียนรู้ของประชาชนทุกกลุ่มเป้าหมายให้เหมาะสม พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงบริบททางสังคม ในศตวรรษที่ 21 และสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้

- สอดคล้องกับมาตรฐานการศึกษาเพื่อการประกันคุณภาพภายในสถานศึกษา สังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้ มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง ด้านที่ 1 คุณภาพของผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง ประเด็นที่ 1.1 ผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีคุณลักษณะเป็นไปตามเกณฑ์การจบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และประเด็นที่ 1.2 ผู้จบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง สามารถนำผลที่ได้รับจากการเรียนรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิต

3. หลักการและเหตุผล

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ กระทรวงศึกษาธิการ ได้ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้กับประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ประชาชนได้รับการพัฒนาสมรรถนะ และทักษะในการประกอบอาชีพ เพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ซึ่งผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้ นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ Up skill & Re skill และ New skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน

ขนมลิ่มกลืน เป็นขนมไทยโบราณที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ทั้งในด้านสัมผัสที่เนียนนุ่มละลายในปาก และกลิ่นหอมกรุ่นจากควินเทียนและดอกไม้ไทย ซึ่งเป็นที่มาของชื่อที่สื่อว่า "อร่อยจนลิ่มกลืน" อย่างไรก็ตามในปัจจุบันขนมลิ่มกลืนหาทานได้ยากขึ้นเนื่องจากต้องใช้ความประณีตในการกวนแป้งและการหยอดหน้ากะทิให้สวยงาม รวมถึงการรักษาเนื้อสัมผัสให้พอดีไม่เหนียวหรือแข็งจนเกินไป ในภาวะเศรษฐกิจปัจจุบัน การสร้างทักษะอาชีพด้านขนมไทยนับเป็นทางเลือกที่น่าสนใจ เนื่องจากต้นทุนวัตถุดิบหลัก (แป้งข้าวเหนียว น้ำตาล กะทิ) มีราคาไม่สูงนัก แต่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มได้ด้วยฝีมือและการนำเสนอที่ทันสมัย (Modern Thai Dessert) หลักสูตรนี้จึงจัดขึ้นเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ เทคนิคการกวนแป้งให้ใสและนุ่มนาน ไปจนถึงการออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อการค้า เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถนำไปสร้างรายได้เสริมหรือประกอบอาชีพหลักได้อย่างยั่งยืน

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับพื้นฐานของอาชีพและขั้นตอนการปฏิบัติงานอย่างถูกต้อง เสริมสร้างเจตคติที่ดีเกี่ยวกับการประกอบอาชีพ
2. เพื่อส่งเสริมและพัฒนาอาชีพให้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย แก้ปัญหาในการดำรงชีวิต มีทักษะ สร้างมูลค่าเพิ่ม และหรือพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

5. เป้าหมาย

5.1 เป้าหมายเชิงปริมาณ

- ประชาชนทั่วไป ตำบลลานกระบือ จำนวน 6 คน

5.2 เป้าหมายเชิงคุณภาพ

- ผู้เข้าร่วมกิจกรรม ร้อยละ 80 มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับพื้นฐานของอาชีพและขั้นตอนการปฏิบัติงานอย่างถูกต้อง มีเจตคติที่ดีเกี่ยวกับการประกอบอาชีพ ตลอดจนนำความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย แก้ปัญหาในการดำรงชีวิต มีทักษะ สร้างมูลค่าเพิ่ม และหรือพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชนได้

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. สำรวจข้อมูลสภาพปัญหาและความต้องการของประชาชน/กลุ่มเป้าหมาย	เพื่อให้ทราบปัญหาและความต้องการที่แท้จริง	ประชาชน	6 คน	ตำบลลานกระบือ	2 – 13 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569	-
2. วิเคราะห์ข้อมูลจากการสำรวจและจัดทำแผนการใช้จ่ายงบประมาณ/เสนอความเห็นชอบ	เพื่อจัดลำดับความสำคัญและให้การใช้งบประมาณเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ ลานกระบือ	23 – 27 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569	-
3. จัดหาหรือพัฒนาหลักสูตร/ ขออนุมัติโครงการฯ/ จัดหาวิทยากรและเตรียมสื่อการเรียนรู้	เพื่อให้การจัดการเรียนรู้มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ ลานกระบือ	2 – 12 มีนาคม พ.ศ. 2569	-
4. ดำเนินการจัดกิจกรรม - บรรยายให้ความรู้ - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต/ฝึกทักษะ - ประเมินผลฝึกทักษะ	เพื่อพัฒนาความรู้ ทักษะ ประสพการณ์ของกลุ่มเป้าหมาย/ เพื่อให้กิจกรรมบรรลุตามวัตถุประสงค์	ประชาชน	6 คน	บ้านเลขที่ 20 หมู่ที่ 8	13 มีนาคม พ.ศ. 2569	3,100.-

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
5. นิเทศติดตามและประเมินผล/ รายงานผลการดำเนินการ	เพื่อทราบปัญหา/อุปสรรคของการดำเนินการ/พัฒนางานในครั้งต่อไป	- ผู้รับผิดชอบ - ผู้เกี่ยวข้อง	1 คน 4 คน	บ้านเลขที่ 20 หมู่ที่ 8	13 – 20 มีนาคม พ.ศ. 2569	-

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

- งบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 203346900032000000 แหล่งของเงิน 6911500 ภายในวงเงิน 3,100 บาท (-สามพันหนึ่งร้อยบาทถ้วน-) รายละเอียดดังนี้

1. ค่าตอบแทนวิทยากร	1 คน X 200 บาท X 6 ชม.	= 1,200 บาท
2. ค่าอาหารกลางวัน	6 คน X 100 บาท X 1 มื้อ X 1 วัน	= 600 บาท
3. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	6 คน X 25 บาท X 2 มื้อ X 1 วัน	= 300 บาท
4. ค่าวัสดุฝึกอบรม		= 1,000 บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น จำนวน 3,100 บาท

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	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)
ดำเนินการจัดกิจกรรมตามแผนปฏิบัติการประจำปี 2569 1. สํารวจข้อมูลสภาพปัญหาและความต้องการ 2. ดำเนินการจัดกิจกรรมบรรยายให้ความรู้/แลกเปลี่ยนเรียนรู้/ สาธิต-ฝึกทักษะ/ประเมินผลการฝึกทักษะ/ ประเมินความพึงพอใจ 3. นิเทศติดตามและประเมินผล 4. สรุปผลการดำเนินการและรายงานผลการจัดกิจกรรมเสนอต่อผู้บริหาร	-	3,100.-	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- นางเนาวรัตน์ คันสร ตำแหน่ง ครู ศกร.

10. เครือข่าย

- ผู้นำท้องที่/ท้องถิ่นตำบลลานกระบือ

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน

12. ผลลัพธ์ (Outcomes)

- ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ความเข้าใจ มีทักษะ และสามารถผลิตขนมลื้มกลืนได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพตามมาตรฐานของหลักสูตร

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- 1) ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมกิจกรรมสามารถผลิตขนมลื้มกลืนได้อย่างมีคุณภาพตามมาตรฐาน
- 2) ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมกิจกรรมผ่านการประเมินความรู้และทักษะตามเกณฑ์ที่กำหนด

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- 1) ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ความเข้าใจ มีทักษะ และสามารถผลิตขนมลื้มกลืนได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพตามมาตรฐานของหลักสูตร
- 2) ผู้เข้าร่วมกิจกรรมสามารถนำความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย แก้ปัญหาในการดำรงชีวิต มีทักษะ สร้างมูลค่าเพิ่ม และหรือพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชนได้

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

- ประเมินผลระหว่างดำเนินการ โดยใช้แบบประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชนหลักสูตรขนมลื้มกลืน

..... ผู้รับผิดชอบโครงการฯ

(นางเนาวรัตน์ คันศร)

ครู ศกร.

..... ผู้เห็นชอบโครงการฯ

(นางสาวมัทนา บำรุงเชื้อ)

งานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

..... ผู้เห็นชอบโครงการฯ

(นางสาวมานัส เพชรรัตน์)

แผนงาน/นักวิชาการศึกษา

..... ผู้อนุมัติโครงการฯ

(นายณัฐพงศ์ แก้วทุ่ง)

ครู รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอลานกระบือ

.../กำหนดการฯ

กำหนดการจัดอบรมการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชนหลักสูตรขนมลื้มกลืน (จำนวน 6 ชั่วโมง)
วันที่ 13 มีนาคม พ.ศ. 2569
ณ บ้านเลขที่ 20 หมู่ที่ 8 ตำบลลานกระบือ อำเภอลานกระบือ จังหวัดกำแพงเพชร

เวลา	กิจกรรม
08:30 – 09:00 น.	- ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม - ปฐมนิเทศ/พิธีเปิดโครงการฯ
09:00 – 09:45 น.	- ให้ความรู้เรื่องที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมไทยโบราณ(ทฤษฎี 45 นาที) 1.1 ความเป็นมาของขนมลื้มกลืน 1.2 บทบาทของขนมไทยโบราณในวิถีชีวิตและวัฒนธรรมไทย 1.3 คุณค่าทางโภชนาการและเอกลักษณ์ของขนมลื้มกลืน (โดยวิทยากรภายนอก จำนวน 1 ราย)
09:45 – 10:15 น.	- ให้ความรู้เรื่องที่ 2 การทำขนมลื้มกลืนอย่างถูกวิธีและปลอดภัย (ทฤษฎี 30 นาที) 2.1 วัตถุดิบ อุปกรณ์ และการคัดเลือกวัตถุดิบ 2.2 หลักสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการผลิต (โดยวิทยากรภายนอก จำนวน 1 ราย)
10:15 – 12:00 น.	- ฝึกปฏิบัติการทำขนมลื้มกลืน (ภาคปฏิบัติ 1 ชั่วโมง 45 นาที) - ขั้นตอนการทำขนมลื้มกลืน - เทคนิคการกวนแป้งและการควบคุมคุณภาพ - วิทยากรแนะนำ แก้วไข และประเมินผลงานระหว่างปฏิบัติ (โดยวิทยากรภายนอก จำนวน 1 ราย)
12:00 – 13:00 น.	- พักรับประทานอาหารกลางวัน
13:00 – 15:00 น.	- ฝึกปฏิบัติการทำขนมลื้มกลืน (ต่อ) (ภาคปฏิบัติ 2 ชั่วโมง)
15:00 – 16:00 น.	- ให้ความรู้เรื่องที่ 3 การต่อยอดขนมลื้มกลืนสู่การสร้างอาชีพและมูลค่าเพิ่ม (ภาคปฏิบัติ 30 นาที ทฤษฎี 30 นาที) (โดยวิทยากรภายนอก จำนวน 1 ราย) 3.1 การดัดแปลงสูตร รสชาติ และรูปแบบการนำเสนอ 3.2 ฝึกปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์ขนมลื้มกลืน 3.3 วิเคราะห์ต้นทุน-กำไร การตั้งราคาขาย และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ แนวทางการนำไปใช้จริง - ประเมินผลงานและสะท้อนผลการเรียนรู้
16:00 – 16:30 น.	- ประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรม/ ปิดโครงการฯ

หมายเหตุ : - พักรับประทานอาหารว่าง เวลา 10:30 – 10:45 น. และเวลา 14:30 – 14:45 น.
- กิจกรรมนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

หลักสูตรฝึกอบรมขนมลิ่มกลืน จำนวน 6 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลานกระบือ

ความเป็นมา

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ กระทรวงศึกษาธิการ ได้ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอบรมอาชีพให้กับประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ประชาชนได้รับการพัฒนาสมรรถนะ และทักษะในการประกอบอาชีพ เพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ซึ่งผู้ผ่านการฝึกอบรมอาชีพได้รับความรู้ นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ Up skill & Re skill และ New skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน จากข้อมูลผลการสำรวจความต้องการฝึกอบรมอาชีพของประชาชนในอำเภอลานกระบือ ทำให้ทราบความต้องการเรียนรู้หลักสูตรอาชีพอื่น ๆ นอกเหนือจากหลักสูตรอาชีพเดิม “ขนมลิ่มกลืน” เป็นอีกหนึ่งหลักสูตรที่ประชาชนให้ความสนใจเรียนรู้

ขนมลิ่มกลืน เป็นขนมไทยโบราณที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ทั้งในด้านสัมผัสที่เนียนนุ่มละลายในปาก และกลิ่นหอมกรุ่นจากควินเทียนและดอกไม้ไทย ซึ่งเป็นที่มาของชื่อที่สื่อว่า "อร่อยจนลิ่มกลืน" อย่างไรก็ตาม ในปัจจุบันขนมลิ่มกลืนหาทานได้ยากขึ้นเนื่องจากต้องใช้ความประณีตในการกวนแป้งและการหยอดหน้ากะทิให้สวยงาม รวมถึงการรักษาเนื้อสัมผัสให้พอดีไม่เหนียวหรือแข็งจนเกินไป ในสภาวะเศรษฐกิจปัจจุบัน การสร้างทักษะอาชีพด้านขนมไทยนับเป็นทางเลือกที่น่าสนใจ เนื่องจากต้นทุนวัตถุดิบหลัก (แป้งข้าวเหนียว น้ำตาล กะทิ) มีราคาไม่สูงนัก แต่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มได้ด้วยฝีมือและการนำเสนอที่ทันสมัย (Modern Thai Dessert) หลักสูตรนี้จึงจัดขึ้นเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ เทคนิคการกวนแป้งให้ใสและนุ่มนาน ไปจนถึงการออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อการค้า เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถนำไปสร้างรายได้เสริมหรือประกอบอาชีพหลักได้อย่างยั่งยืน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นการ จัด ส่งเสริม สนับสนุนการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพ โดยมีการวิเคราะห์ข้อมูลบริบทของชุมชน เป็นเครื่องมือในการส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ของประชาชนในชุมชน
2. จัดกระบวนการเรียนรู้โดยวิทยากร ผู้รู้ ผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ และให้ผู้เรียนได้เรียนรู้หรือฝึกทักษะจากการปฏิบัติจริงในอาชีพนั้น
3. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้ผ่านการฝึกอบรมอาชีพได้รับความรู้ นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับพื้นฐานของอาชีพและขั้นตอนการปฏิบัติงานอย่างถูกต้อง
2. เพื่อพัฒนาทักษะและประสบการณ์จริงในการประกอบอาชีพ
3. เพื่อเสริมสร้างเจตคติที่ดีเกี่ยวกับการประกอบอาชีพ

เป้าหมาย ประชาชนทั่วไป โดยแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่

1. กลุ่มเป้าหมายที่ไม่มีอาชีพ ต้องการมีอาชีพ และกลุ่มเป้าหมายที่ต้องการเรียนรู้อาชีพใหม่ (New skill)
2. กลุ่มเป้าหมายที่มีอาชีพอยู่แล้ว และต้องการพัฒนาอาชีพ ต่อยอดอาชีพเดิม (Up skill & Re skill)

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง 45 นาที
2. ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง 15 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	หัวข้อเรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	ขอบข่ายเนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมไทยโบราณ	<ol style="list-style-type: none"> 1. ผู้เรียนบอกความเป็นมาของขนมลื้มกลืนได้ 2. ผู้เรียนบอกคุณค่าทางโภชนาการและเอกลักษณ์ของขนมลื้มกลืนได้ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ความเป็นมาของขนมลื้มกลืน 2. บทบาทของขนมไทยโบราณในวิถีชีวิตและวัฒนธรรมไทย 3. คุณค่าทางโภชนาการและเอกลักษณ์ของขนมลื้มกลืน 	<ol style="list-style-type: none"> 1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาและจัดให้ผู้เรียนศึกษาจากสื่อแผ่นพับหรือใบความรู้ 2. แลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับขนมไทยโบราณในชุมชน 3. ตั้งคำถามกระตุ้นความคิดและสรุปองค์ความรู้ร่วมกัน 	45 นาที	
2	การทำขนมลื้มกลืนอย่างถูกวิธีและปลอดภัย	<ol style="list-style-type: none"> 1. ผู้เรียนสามารถเตรียมวัตถุดิบและทำขนมลื้มกลืนได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอน 2. ผู้เรียนสามารถปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการผลิตได้ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. วัตถุดิบ อุปกรณ์ และการคัดเลือกวัตถุดิบ 2. ขั้นตอนการทำขนมลื้มกลืน 3. เทคนิคการควบคุมคุณภาพ รสชาติ และเนื้อสัมผัส 4. หลักสุขาภิบาลอาหารและความสะอาดในกระบวนการผลิต 	<ol style="list-style-type: none"> 1. บรรยายให้ความรู้ภาพ/ สื่อวีดิทัศน์ 2. จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำขนมลื้มกลืนรายบุคคลหรือกลุ่มย่อย 3. แนะนำ แก้ไข และให้ข้อเสนอแนะระหว่างปฏิบัติ 4. ประเมินผลงานและสะท้อนผลการเรียนรู้ 	30 นาที	3 ชม. 45 นาที

.../3. การต่อยอดขนมลื้มกลืนฯ

ที่	หัวข้อเรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	ขอขำยเนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การต่อยอดขนม ลืมกลืนสู่การสร้าง อาชีพและ มูลค่าเพิ่ม	1. ผู้เรียนสามารถ ประยุกต์และพัฒนา ขนมลืมกลืนให้เหมาะ กับตลาดยุคปัจจุบันได้ 2. ผู้เรียนสามารถ บรรจุภัณฑ์ได้อย่าง เหมาะสม 3. ผู้เรียนสามารถ คำนวณต้นทุนและ กำหนดราคาขายได้ อย่างเหมาะสม	1. การดัดแปลงสูตร รสชาติ และรูปแบบ การนำเสนอ 2. การบรรจุภัณฑ์และ การตั้งราคาขาย 3. แนวทางการตลาด เบื้องต้นและการ จำหน่ายในชุมชน/ ออนไลน์ 4. ตัวอย่างความสำเร็จ ของการต่อยอดขนม พื้นบ้าน	1. บรรยายให้ความรู้ ภาพ/ สื่อวีดิทัศน์ 2. ให้ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์ ขนมลืมกลืน 3. ให้ผู้เรียนวิเคราะห์ ต้นทุน-กำไรเบื้องต้น 4. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ หัวข้อ “แนวคิดการต่อ ยอดและแนวทางการ นำไปใช้จริง” 5. ประเมินผลการเรียนรู้	30 นาที	30 นาที
รวมจำนวนชั่วโมง					1 ชม. 45 นาที	4 ชม. 15 นาที

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์/ สื่อออนไลน์ วีดิทัศน์ YouTube
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้/ ภูมิปัญญา
4. สถานประกอบการ
5. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน

การวัดผลและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ของผู้เรียน จากการซักถาม การสังเกตระหว่างเรียนรู้ของผู้เรียน และการมีส่วนร่วมของการตอบคำถาม/ การฝึกปฏิบัติ/ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
2. ประเมินผลงานหรือชิ้นงาน ที่ถูกต้อง สวยงาม และมีคุณภาพ
3. ประเมินความพึงพอใจของผู้เรียน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ออกเอกสารหลักฐานการจบหลักสูตร (ใบรับรองผ่านการฝึกอบรม)