

1. โครงการพัฒนาอาชีพชุมชนหลักสูตรชนมอ้าว

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

“ชนมอ้าว” มีต้นกำเนิดมาจากประเทศโปรตุเกส ได้รับการนำเข้ามาเผยแพร่ในประเทศไทยครั้งแรก โดยท้าวทองกีบม้า ภริยาของเจ้าพระยาวิไชยนทร์ (คอนสแตนติน ฟอลคอน) ชาวกรีกซึ่งทำงานให้กับราชสำนักโปรตุเกส ภายหลังจากจึงมารับราชการในราชสำนักตรงกับรัชสมัยของสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ชนมอ้าว แบ่งได้เป็นสองชนิด คือ ออ้าวขาววังและออ้าวจิว โดยออ้าวขาววังมีขนาดใหญ่กว่า และมีส่วนผสมของกะทิมากกว่าออ้าวจิว เป็นขนมที่มีเอกลักษณ์ความกรอบนอก นุ่มใน ส่วนผสมไม่มาก ทำขายสร้างกำไรดี ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลานกระบือ จึงได้พัฒนา “หลักสูตรชนมอ้าว” เพื่อใช้จัดกิจกรรมพัฒนาความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพให้กับผู้ที่สนใจ ได้นำไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิต หรือนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

4. วัตถุประสงค์

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

5. เป้าหมาย

5.1 เป้าหมายเชิงปริมาณ

- ประชาชนทั่วไป ตำบลช่องลม จำนวน 15 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. สสำรวจข้อมูลสภาพปัญหาและความต้องการของประชาชน/กลุ่มเป้าหมาย	เพื่อให้ทราบปัญหาและความต้องการที่แท้จริง	ประชาชน	15 คน	ตำบลช่องลม	23 – 27 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569	-
2. วิเคราะห์ข้อมูลจากการสำรวจและจัดทำแผนการใช้จ่ายงบประมาณ/เสนอความเห็นชอบ	เพื่อจัดลำดับความสำคัญและให้การใช้งบประมาณเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ กระปือ	2 – 13 มีนาคม พ.ศ. 2569	-
3. จัดหาหรือพัฒนาหลักสูตร/ ขออนุมัติโครงการฯ/ จัดหาวิทยากรและเตรียมสื่อการเรียนรู้	เพื่อให้การจัดการเรียนรู้มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ กระปือ	9 – 20 มีนาคม พ.ศ. 2569	-
4. ดำเนินการจัดกิจกรรม - บรรยายให้ความรู้ - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต/ฝึกทักษะ - ประเมินผลฝึกทักษะ	เพื่อพัฒนาความรู้ ทักษะ ประสบการณ์ของกลุ่มเป้าหมาย/ เพื่อให้กิจกรรมบรรลุตามวัตถุประสงค์	ประชาชน	15 คน	อาคารอเนกประสงค์ หมู่ที่ 2 ตำบลช่องลม	21–22 มีนาคม พ.ศ. 2569	7,450.-

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
5. นิเทศติดตามและประเมินผล/ รายงานผลการดำเนินการ	เพื่อทราบปัญหา/อุปสรรคของการดำเนินการ/พัฒนางานในครั้งต่อไป	- ผู้รับผิดชอบ - ผู้เกี่ยวข้อง	1 คน 4 คน	อาคาร อเนกประสงค์ หมู่ที่ 2 ตำบลช่องลม	21 – 27 มีนาคม พ.ศ. 2569	-

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

- งบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 203346900032000000 แหล่งของเงิน 6911500 ภายในวงเงิน 7,450 บาท (-เจ็ดพันสี่ร้อยห้าสิบบาทถ้วน-) รายละเอียดดังนี้

1. ค่าตอบแทนวิทยากร	1 คน X 200 บาท X 10 ชม.	= 2,000 บาท
2. ค่าอาหารกลางวัน	15 คน X 100 บาท X 1 มื้อ X 2 วัน	= 3,000 บาท
3. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	15 คน X 25 บาท X 1 มื้อ X 2 วัน	= 750 บาท
4. ค่าวัสดุฝึกอบรม		= 1,700 บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น จำนวน 7,450 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	-	7,450.-	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- นางประดับ นาทาม ตำแหน่ง ครู ศกร.

10. เครือข่าย

- ผู้นำท้องที่/ท้องถิ่นตำบลช่องลม

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน

12. ผลลัพธ์ (Outcomes)

- ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ความเข้าใจ มีทักษะ และสามารถผลิตขนมอาลัวได้ผลงานที่มีคุณภาพตามมาตรฐานของหลักสูตร

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- 1) ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมกิจกรรมสามารถผลิตขนมอาลัวได้อย่างมีคุณภาพตามมาตรฐาน
- 2) ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมกิจกรรมผ่านการประเมินความรู้และทักษะตามเกณฑ์ที่กำหนด

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

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

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

- ประเมินผลระหว่างดำเนินการ โดยใช้แบบประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชนหลักสูตรขนมอาลัว

..... ผู้รับผิดชอบโครงการฯ

(นางประดับ นาทาม)

ครู ศกร.

..... ผู้เห็นชอบโครงการฯ

(นางสาวมัทนา บำรุงเชื้อ)

งานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

..... ผู้เห็นชอบโครงการฯ

(นางสาวมานัส เพชรรัตน์)

แผนงาน/นักวิชาการศึกษา

..... ผู้อนุมัติโครงการฯ

(นายณัฐพงศ์ แก้วทุ่ง)

ครู รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอลานกระบือ

.../กำหนดการฯ

กำหนดการจัดอบรมการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชนหลักสูตรขนมอาลาวี (จำนวน 10 ชั่วโมง)
ระหว่างวันที่ 21 – 22 มีนาคม พ.ศ. 2569
ณ อาคารอเนกประสงค์ หมู่ที่ 2 ตำบลช่องลม อำเภอลานกระบือ จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 21 มีนาคม พ.ศ. 2569

- 08:30 – 09:00 น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม
- 09:00 – 09:20 น. - พิธีเปิดโครงการฯ/ชี้แจงวัตถุประสงค์
- 09:20 – 10.10 น. - **ให้ความรู้เรื่องที่ 1** ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมอาลาวี
1. ความเป็นมาเบื้องต้นของขนมอาลาวี
2. คุณค่าทางโภชนาการของขนมอาลาวี
- วิทยากรอธิบายความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของขนมอาลาวี/
ผู้เรียนและวิทยากรแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ
ค้าขาย/ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเพิ่มเติมจากสื่อ Internet และแผ่นพับ
- 10.10 – 12.00 น. - **ให้ความรู้เรื่องที่ 2** วัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้
- การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้
- วิทยากรอธิบายวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำขนมอาลาวี และจัดให้ผู้เรียนเลือกใช้
วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมอาลาวี
- 12.00 – 13.00 น. - **ให้ความรู้เรื่องที่ 3** การทำขนมอาลาวี
- 3.1 การเลือกวัตถุดิบและขั้นตอนการทำ
1. ส่วนผสมและการกวนแป้งขนมอาลาวี
2. การบีบขนมอาลาวี
- วิทยากรอธิบายหลักการเลือกวัตถุดิบและลำดับขั้นตอนการทำขนมอาลาวี/
จัดให้ผู้เรียนเลือกใช้วัตถุดิบและฝึกทักษะการทำขนมอาลาวี โดยมีวิทยากร
ให้คำแนะนำ
- 12.00 – 13.00 น. - พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 – 15.00 น. - **ให้ความรู้เรื่องที่ 3** การทำขนมอาลาวี (ต่อ)
3. การอบขนม
- วิทยากรอธิบายหลักการเลือกวัตถุดิบและลำดับขั้นตอนการอบขนมอาลาวี/
จัดให้ผู้เรียนเลือกใช้วัตถุดิบและฝึกทักษะการอบขนมอาลาวี
โดยมีวิทยากรให้คำแนะนำ

.../วันที่ 22 มีนาคม 2569

วันที่ 22 มีนาคม พ.ศ. 2569

09:00 – 11.00 น.

- ให้ความรู้เรื่องที่ 3 การทำขนมอาลัว (ต่อ)

3. การอบขนม

4. การตากขนมอาลัว

วิทยากรอธิบายหลักการเลือกวัตถุดิบและสาธิตขั้นตอนการบีบขนมอาลัว/
จัดให้ผู้เรียนเลือกใช้วัตถุดิบและฝึกทักษะการบีบขนมอาลัว
โดยมีวิทยากรให้คำแนะนำ

11:00 – 12:00 น.

- ให้ความรู้เรื่องที่ 3 การทำขนมอาลัว (ต่อ)

3.2 การบรรจุภัณฑ์

2.1 หลักการเลือกบรรจุภัณฑ์

2.2 การบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม

วิทยากรอธิบายหลักการเลือกบรรจุภัณฑ์และการสาธิตขั้นตอน
การบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม/ จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการบรรจุภัณฑ์ขนมอาลัว

12:00 – 13.00 น.

- พักรับประทานอาหารกลางวัน

13.00 – 14.10 น.

- ให้ความรู้เรื่องที่ 3 การทำขนมอาลัว (ต่อ)

3.2 การบรรจุภัณฑ์

2.2 การบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม

วิทยากรจัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการบรรจุภัณฑ์ขนมอาลัว
และประเมินผลงานการฝึกทักษะของผู้เรียน

14.10 – 15.00 น.

- ให้ความรู้เรื่องที่ 4 การบริหารจัดการในอาชีพ

4.1 การคิดราคาต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคา

4.2 การส่งเสริมการขาย

- การขายตรง/การขายออนไลน์

- การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์

วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคา
/จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุนการผลิตและการวิเคราะห์
จุดคุ้มทุน/ แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับการส่งเสริมการขาย

15.00 – 15.30 น.

- ประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรม/ปิดโครงการฯ

หมายเหตุ : - นางสาวจิรณัฐ ธรรมรักษา เป็นวิทยากรให้ความรู้

- พักรับประทานอาหารว่าง เวลา 10:30 – 10:45 น.

- กิจกรรมนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

หลักสูตรชนมอ้าว จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลานกระบือ

๒๕๖๖

ความเป็นมา

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ กระทรวงศึกษาธิการ ได้ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกออาชีพให้กับประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ประชาชนได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพ เพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ซึ่งผู้ผ่านการฝึกออาชีพได้รับความรู้นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ Up skill & Re skill และ New skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของ ผู้เรียนและตลาดแรงงาน จากข้อมูลผลการสำรวจความต้องการฝึกออาชีพของประชาชนในอำเภอลานกระบือ ทำให้ทราบความต้องการเรียนรู้หลักสูตรอาชีพอื่น ๆ นอกเหนือจากหลักสูตรอาชีพเดิม “ชนมอ้าว” เป็นอีกหนึ่งหลักสูตรที่ประชาชนให้ความสนใจต้องการเรียนรู้

“ชนมอ้าว” มีต้นกำเนิดมาจากประเทศโปรตุเกส ได้รับการนำเข้ามาเผยแพร่ในประเทศไทยครั้งแรกโดย ท้าวทองกีบม้า ภริยาของเจ้าพระยาวิไชยเณทร์ (คอนสแตนติน ฟอลคอน) ชาวกรีกซึ่งทำงานให้กับราชสำนักโปรตุเกส ภายหลังจึงมารับราชการในราชสำนักตรงกับรัชสมัยของสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ชนมอ้าว แบ่งได้เป็นสองชนิด คือ อ้าวขาววังและอ้าวจิว โดยอ้าวขาววังมีขนาดใหญ่กว่า และมีส่วนผสมของกะทิมากกว่าอ้าวจิว เป็นขนมที่มีเอกลักษณ์ความกรอบนอก นุ่มใน ส่วนผสมไม่มาก ทำขายสร้างกำไรดี ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลานกระบือ จึงได้พัฒนา “หลักสูตรชนมอ้าว” เพื่อใช้จัดกิจกรรมพัฒนาความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ ให้กับผู้ที่สนใจ ได้นำไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิต หรือนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่น เข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการเรียน การสอน และส่งเสริมให้หน่วยงานภาคีเครือข่ายบูรณาการความร่วมมือจัดกิจกรรมกับสถานศึกษา
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ โดยการสร้างเอกลักษณ์ทางภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมทั้งการใช้อำนาจอ่อน (Soft Power) เป็นตัวขับเคลื่อนในการยกระดับให้มีคุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับ ของตลาด มีการบูรณาการกับหน่วยงานภาคีเครือข่ายให้เกิดการรวมกลุ่มและจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชนอย่างยั่งยืน
3. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้ผ่านการฝึกออาชีพได้รับความรู้นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้รับบริการมีความรู้ความเข้าใจ มีทักษะ และประสบการณ์ทำชนมอ้าว ตลอดจนมีเจตคติที่ดีเกี่ยวกับการประกอบอาชีพ

เป้าหมาย ประชาชนทั่วไป โดยแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่

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

ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง 30 นาที
2. ภาคปฏิบัติ 8 ชั่วโมง 30 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมอาลาว์	1. บอกความเป็นมาเบื้องต้นของขนมอาลาว์ได้ 2. บอกคุณค่าทางโภชนาการของขนมอาลาว์ได้	1. ความเป็นมาเบื้องต้นของขนมอาลาว์ 2. คุณค่าทางโภชนาการของขนมอาลาว์	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของขนมอาลาว์ 2. ผู้เรียนและวิทยากรแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพค้าขาย 3. ให้ผู้เรียนศึกษาเพิ่มเติมจากสื่อ Internet/ แผ่นพับ	20 นาที	
2	วัสดุอุปกรณ์และการเลือกใช้	บอกวัสดุอุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำขนมอาลาว์ 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมอาลาว์	20 นาที	30 นาที
3	การทำขนมอาลาว์	1. อธิบายขั้นตอนและแสดงวิธีทำขนมอาลาว์ได้ 2. อธิบายและเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมได้	1. การเลือกวัตถุดิบและขั้นตอนการทำ 1.1 ส่วนผสมและการกวนแป้งขนมอาลาว์ 1.2 การบีบขนม 1.3 การอบขนม	1. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกวัตถุดิบและสาธิตขั้นตอนการทำขนมอาลาว์ 2. ให้ผู้เรียนเลือกใช้วัตถุดิบและฝึกทักษะการทำขนมอาลาว์ โดยมีวิทยากรให้คำแนะนำ	30 นาที	6 ชม. 30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			2. การบรรจุภัณฑ์ 2.1 หลักการเลือกบรรจุภัณฑ์ 2.2 การบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	3. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกบรรจุภัณฑ์และการสาธิตขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม 4. ให้ผู้เรียนฝึกทักษะการบรรจุภัณฑ์ขนมมาแล้ว 5. ประเมินผลงานการฝึกทักษะของผู้เรียน		1 ชม.
4	การบริหารจัดการในอาชีพ	1. คิตรายต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคาขาย 2. บอกวิธีส่งเสริมการขาย	1. การคิตรายต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคา 2. การส่งเสริมการขาย - การขายตรง - การขายออนไลน์	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิตรายต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคา 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิตรายต้นทุนการผลิตและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 3. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับการส่งเสริมการขาย	20 นาที	30 นาที

สื่อและแหล่งเรียนรู้

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

การวัดผลและประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติจากการสอบถาม แบบทดสอบ การสังเกต ระหว่างเรียน และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษา

- วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

-