

หลักสูตรต่อเนื่อง

หลักสูตร ฐรกิจขนมไทย จำนวน 9 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาณุวรลักษบุรี

1. ความเป็นมา

จากข้อมูลผลการสำรวจความต้องการฝึกอาชีพของประชาชนในอำเภอชาณุวรลักษบุรี ทำให้ทราบความต้องการของผู้รับบริการ “ขนมไทย” เป็นอีกหนึ่งหลักสูตรที่ประชาชนให้ความสนใจ ประกอบกับนโยบายของรัฐบาลที่มุ่งส่งเสริมการจัดการเรียนวิชาชีพระยะสั้น (โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน) ให้ กับประชาชนที่ สอดคล้อง กับความต้องการของตลาดแรงงาน บริบทของพื้นที่จัด การศึกษาเพื่อเสริมสร้างคุณภาพชีวิตให้ กับ กลุ่มผู้สูงอายุ และการพัฒนาทักษะชีวิตในการเตรียมความพร้อมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม ธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม และการเข้าสู่สังคมเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม (Thailand 4.0) ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับ อำเภอชาณุวรลักษบุรี ได้จัดทำหลักสูตรฐรกิจขนมไทย จำนวน 31 ชั่วโมง เพื่อใช้จัดกิจกรรมให้สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย

“ขนมไทย” เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สี สันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมไทยเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เช่น งานทำบุญ งานแต่งงาน เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิด จำเป็นต้องใช้กำลังคน อาศัยเวลาในการทำพอสมควร ส่วนใหญ่เป็น ขนบประเพณี อาทิเช่น ขนมงาน เนื่องใน งานแต่งงาน ขนมพื้นบ้าน เช่น ขนมครก ขนมถั่ว ฯลฯ ส่วนขนมในรั้วในวังจะมีหน้าตาจุ่มจิม ประณีตวิจิตร บรรจงในการจัดวางรูปทรงขนมสวยงาม ขนมไทยดั้งเดิม มีส่วนผสมคือ แป้ง น้ำตาล กะทิ เป็นหลัก ส่วนขนมที่ใช้ ไข่เป็นส่วนประกอบ เช่น ทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขุ่น นั้น มาริ กิมาร เตอ ปนา (ข้าวทองกิบมา) หึงสาว ชาวโปรตุเกส เป็นผู้คิดค้น ขึ้นมา ขนมไทยสามารถแบ่งตามวิธีการทำที่สุดได้ 6 วิธี คือ การกวน การนึ่ง การ เชื่อม การทอด การอบ และการต้ม ขนมไทยยังได้รับความนิยมมาจนถึงปัจจุบัน ทั้งการใช้ในงานบุญต่าง ๆ และงานอวมงคล นับได้ ว่าขนมไทยมีบทบาทต่อการดำเนินชีวิตของคนไทยมาช้านาน การประกอบอาชีพธุรกิจ ขนมไทยจึงเป็นอาชีพอิสระอีก ทางเลือกหนึ่งที่น่าสนใจสำหรับผู้ที่มีมองหาช่องทางประกอบอาชีพ และสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

2. หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้ หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่น เข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการเรียนการสอน และส่งเสริมให้หน่วยงานภาคีเครือข่ายบูรณาการความร่วมมือจัดกิจกรรมกับสถานศึกษา
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้พลาดขาดโอกาสให้ ได้ รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพ มีคุณภาพชีวิตที่ดี มีรายได้ ตลอดจนนำความรู้ ที่ได้ ไปประยุกต์ใช้ ในการดำรงชีวิต
3. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้ นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่.วิสาหกิจชุมชน

3. จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและเกิดทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทยชนิดต่าง ๆ
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ ในการดำเนินชีวิต หรือประกอบอาชีพเพื่อสร้าง รายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

4. เป้าหมาย

ประชาชนตำบลแสนตอ จำนวน 6 คน

5. ระยะเวลา จำนวน 9 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 4 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

6. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย	เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ	ความสำคัญและความเป็นไปได้ ในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา จากใบความรู้ 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น	1 ชั่วโมง	
2.	ทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย	1. สามารถเลือกซื้อ วัตถุดิบในการทำขนมไทยได้ 2. บอกวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ทำขนมไทยได้ 3. สามารถบอกส่วนผสมและแสดงขั้นตอนการทำขนมไทย 3 ชนิดได้	1. การเลือกซื้อวัตถุดิบทำขนมไทย 2. การเตรียมอุปกรณ์สำหรับทำขนมไทย 3. วิธีการทำขนมไทย - ขนมบัวขี้กทอง - ขนมกล้วยบัวขี้ - ขนมเต้าส่วนข้าวโพด	1. วิทยากรอธิบายและ สาธิตเกี่ยวกับการเลือก วัตถุดิบและการเตรียม อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย 2. ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น 3. วิทยากรอธิบายและ สาธิตขั้นตอนวิธีการทำขนม ไทย จำนวน 3 ชนิด 4. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามวิธีการทำขนมไทย 3 ชนิด 5. วิทยากรประเมินผลจากการฝึกทักษะของผู้เรียน	1 ชั่วโมง	5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		4. สามารถบรรจุภัณฑ์ ขนมไทยได้ สวยงาม เหมาะสม	4. หลักการบรรจุภัณฑ์ และการออกแบบบรรจุภัณฑ์	6. วิทยากรให้ความรู้ เกี่ยวกับหลักการบรรจุภัณฑ์ 7. ให้ผู้เรียนศึกษา เอกสาร สื่อต่างๆ เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ 8. นิเทศติดตามโดยผู้ ที่เกี่ยวข้อง	1	ชั่วโมง
3.	การบริหารจัดการในอาชีพธุรกิจขนมไทย	1. สามารถคิดราคาต้นทุนของธุรกิจขนมไทย แต่ละชนิดได้ 2. สามารถบอก แนวคิดจัดและตกแต่งหน้าร้านให้มีความ สะอาดและสวยงามได้ 3. บอกวิธีการส่งเสริม การขายขนมไทยได้	1. การคิดราคา ต้นทุน และการวิเคราะห์ จุดคุ้มทุน 2. การจัดและตกแต่งหน้าร้าน 3. การส่งเสริมการขาย	1. วิทยากรอธิบายและ สาธิตการคิดราคาต้นทุน และการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ คิดราคาต้นทุน/การ วิเคราะห์จุดคุ้มทุนแล้ว ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น 3. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา จากเอกสาร/สื่อต่างๆ เรื่องการส่งเสริมการขาย	1	ชั่วโมง

7. สื่อและแหล่งเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ ในชุมชน/สถานประกอบการ

8. การวัดผลและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ ภาคทฤษฎีและปฏิบัติจากการสอบถาม
2. การสังเกต ระหว่างเรียน การปฏิบัติจนจบหลักสูตร

9. เกณฑ์ การจบหลักสูตร

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

1. โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตร ธุรกิจชนมไทย จำนวน 9 ชั่วโมง

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

2.1 จุดเน้นการดำเนินงาน ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. ปฏิรูปการเรียนรู้สู่ระบบที่ยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ 3 รูปแบบ ให้มีคุณภาพสูงและตอบโจทย์ชีวิตจริง ส่งเสริมการเรียนรู้ที่ยืดหยุ่น มีทางเลือกสำหรับทุกคน และเชื่อมโยงการเรียนรู้ทุกรูปแบบอย่างไร้รอยต่อ

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาทักษะแห่งอนาคต สู่การเป็นพลเมืองที่เข้มแข็งและมีคุณภาพ

3.2 มุ่งสร้างทักษะที่หลากหลาย (Multi Skill) และความยืดหยุ่น (Resilience) ให้ประชาชน พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของสังคมและโลกการทำงาน เช่น ทักษะการสื่อสารและการทำงานร่วมกัน ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิตและการปรับตัว ทักษะด้านวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์

2.2 ความสอดคล้องกับภารกิจของหน่วยงานตามที่กฎหมายกำหนด

พระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566

มาตรา 6 ให้กรมมีหน้าที่จัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ ดังต่อไปนี้

(2) การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง นอกจากการจัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตามวรรคหนึ่ง กรมอาจจัดส่งเสริมและ สนับสนุนการเรียนรู้ในรูปแบบอื่นที่จะก่อให้เกิดประโยชน์แก่ประชาชนได้ ทั้งนี้ ตามประกาศที่รัฐมนตรี กำหนด ประกาศดังกล่าวให้ระบุเป้าหมาย แนวทาง และวิธีการไว้ด้วย การจัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตามวรรคหนึ่งและวรรคสองให้คำนึงถึงความหลากหลาย และความต้องการของผู้เรียน และเปิดโอกาสให้ประชาชนทุกเพศทุกวัยมีโอกาสเรียนรู้และเข้าถึง แหล่งเรียนรู้ได้อย่างทั่วถึง เท่าเทียม และเป็นธรรมโดยไม่เลือกปฏิบัติ

พันธกิจศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาลวาลักษณ์บุรี

1. จัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ที่มีคุณภาพ เพื่อยกระดับการศึกษา พัฒนาทักษะการเรียนรู้ของประชาชน ทุกกลุ่มเป้าหมายให้เหมาะสม พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงบริบททางสังคม และสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้

สอดคล้องกับมาตรฐานการศึกษา

1. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต

2. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

3. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ

3. หลักการและเหตุผล

จากข้อมูลผลการสำรวจความต้องการฝึกอาชีพของประชาชนในอำเภอชาณุวรลักษบุรี ทำให้ทราบความต้องการของผู้รับบริการ “ขนมไทย” เป็นอีกหนึ่งหลักสูตรที่ประชาชนให้ความสนใจ ประกอบกับนโยบายของรัฐบาลที่มุ่งส่งเสริมการจัดการเรียนวิชาชีพพระยะสั้น (โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน) ให้ กับประชาชนที่ สอดคล้อง กับความต้องการของตลาดแรงงาน บริบทของพื้นที่จัด การศึกษาเพื่อเสริมสร้างคุณภาพชีวิตให้ กับ กลุ่มผู้สูงอายุ และการพัฒนาทักษะชีวิตในการเตรียมความพร้อม อบรมมือกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม ธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม และการเข้าสู่สังคมเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม (Thailand 4.0) ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับ อำเภอชาณุวรลักษบุรี ได้จัดทำหลักสูตรธุรกิจขนมไทย จำนวน 31 ชั่วโมง เพื่อใช้จัดกิจกรรมให้สอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย

“ขนมไทย” เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และ เป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมไทยเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เช่น งานทำบุญ งานแต่งงาน เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิด จำเป็นต้องใช้กำลังคน อาศัยเวลาในการทำพอสมควร ส่วนใหญ่เป็น ขนบประเพณี อาทิเช่น ขนมงาน เนื่องใน งานแต่งงาน ขนมพื้นบ้าน เช่น ขนมครก ขนมถ้วย ฯลฯ ส่วนขนมในวังในวังจะมีหน้าตาจุ่มจิม ประณีตวิจิตร บรรจงในการจัดวางรูปทรงขนม สวยงาม ขนมไทยดั้งเดิม มีส่วนผสมคือ แป้ง น้ำตาล กะทิ เป็นหลัก ส่วนขนมที่ใช้ ไข่เป็นส่วนประกอบ เช่น ทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน นั้น มาริ กิมาร เดอ ปนา (ข้าวทองกิบมา) หึงสาว ชาวโปรตุเกส เป็นผู้คิดค้น ขึ้นมา ขนมไทยสามารถแบ่งตามวิธีการทำที่สุดได้ 6 วิธี คือ การกวน การนึ่ง การ เชื่อม การทอด การอบ และการต้ม ขนมไทยยังได้รับความนิยมมาจนถึงปัจจุบัน ทั้งการใช้ในงานบุญต่าง ๆ และงานอวมงคล นับได้ ว่าขนม ไทยมีบทบาทต่อการดำเนินชีวิตของคนไทยมาช้านาน การประกอบอาชีพธุรกิจ ขนมไทยจึงเป็นอาชีพอิสระอีก ทางเลือกหนึ่งที่น่าสนใจสำหรับผู้ที่มีมองหาช่องทางประกอบอาชีพ และสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

4. วัตถุประสงค์

4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและเกิดทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทยชนิดต่าง ๆ

4.2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ ในการดำเนินชีวิตหรือประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

5. เป้าหมาย

5.1. เชิงปริมาณ

ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย 1 กลุ่ม จำนวน 6 คน

5.2 เชิงคุณภาพ

ประชาชนกลุ่มเป้าหมายเกิดความรู้ความเข้าใจ และเกิดทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจขนม ไทยชนิดต่าง ๆ และสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ ในการดำเนินชีวิต หรือประกอบอาชีพเพื่อสร้าง รายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

6. วิธีดำเนินงาน

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
<p>ดำเนินการตามโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรธุรกิจขนมไทย จำนวน 9 ชั่วโมง</p> <p>โดยวิทยากรบรรยายให้ความรู้และการฝึกปฏิบัติ</p> <p>เรื่อง 1. ช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย</p> <ul style="list-style-type: none"> - ความสำคัญและความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย <p>เรื่อง 2. ทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย</p> <ul style="list-style-type: none"> - การเลือกซื้อวัตถุดิบทำขนมไทย - การเตรียมอุปกรณ์สำหรับทำขนมไทย - วิธีการทำขนมไทย <ul style="list-style-type: none"> - ขนมบัวขี้ผึ้งทอง - ขนมกล้วยบัวขี้ - ขนมเต้าส่วนข้าวโพด <p>2.1 วิทยากรบรรยายให้ความรู้และลงมือปฏิบัติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - การเลือกวัสดุและการเตรียมวัสดุ - ฝึกทักษะวิธีการทำขนมไทย <ul style="list-style-type: none"> - ขนมบัวขี้ผึ้งทอง <p>เรื่อง 2. ทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย</p> <p>2.2 วิทยากรบรรยายให้ความรู้และลงมือปฏิบัติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - การเลือกวัสดุและการเตรียมวัสดุ - ฝึกทักษะวิธีการทำขนมไทย <ul style="list-style-type: none"> - ขนมกล้วยบัวขี้ <p>เรื่อง 2. ทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย</p> <p>2.3 วิทยากรบรรยายให้ความรู้และลงมือปฏิบัติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - การเลือกวัสดุและการเตรียมวัสดุ - ฝึกทักษะวิธีการทำขนมไทย <ul style="list-style-type: none"> - ขนมเต้าส่วนข้าวโพดสวีท <p>เรื่อง 2. ทักษะในการประกอบอาชีพ</p>	<p>1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และเกิดทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทยชนิดต่าง ๆ</p> <p>2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการดำเนินชีวิตหรือประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว</p>	<p>-ประชาชน</p> <p>กลุ่มเป้าหมาย</p> <p>ตำบลแสนตอ</p> <p>จำนวน 6 คน</p>	<p>- บ้านหนังสือชุมชน ม.5</p> <p>ต.แสนตอ</p>	<p>17 - 18</p> <p>มีนาคม</p> <p>2569</p>	<p>4,700.-</p> <p>บาท</p>

<p>ธุรกิจขนมไทย</p> <p>2.4 สามารถบรรจุภัณฑ์ ขนมไทยได้สวยงาม เหมาะสม</p> <p>เรื่อง 3. การบริหารจัดการในอาชีพธุรกิจขนมไทย</p> <ul style="list-style-type: none"> - สามารถคิดราคาต้นทุนของธุรกิจขนมไทยแต่ละชนิดได้ - สามารถบอก แนวคิดจัดและตกแต่งหน้าร้านให้ มีความสะอาดและสวยงามได้ -บอกวิธีการส่งเสริม การขายขนมไทยได้ 					
<p>2. ประเมินผล</p>	<p>1.เพื่อติดตามและประเมินผลการดำเนินงาน</p> <p>2.เพื่อนำผลการประเมินไปปรับปรุงการดำเนินงาน</p>	<p>คณะนิเทศ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ ระดับอำเภอ ชาวนุรลักษณ์บุรี</p>	<p>- บ้านหนังสือ ชุมชน ม.5 ต.แสนตอ</p>	<p>17 มีนาคม 2569</p>	
<p>3. สรุปและรายงานผล</p>	<p>เพื่อรายงานและสรุปผลการดำเนินงานกิจกรรม</p>	<p>บุคลากร ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลแสนตอ จำนวน 1 คน</p>	<p>สกร.ระดับ อำเภอ ชาวนุรลักษณ์บุรี</p>	<p>25 มีนาคม 2569</p>	

7. งบประมาณ

เงินงบประมาณปี พ.ศ. 2569 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบดำเนินงาน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง รหัสงบประมาณ 20334332005002000000 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911200 จำนวนเงิน 4,700.-บาท (-สี่พันเจ็ดร้อยบาทถ้วน-) รายละเอียดดังต่อไปนี้

7.1 ค่าวิทยากร (1 คน x 300 บาท x 9 ชั่วโมง) = 2,700 บาท

7.2 ค่าวัสดุ = 2,000 บาท

รวมทั้งสิ้น 4,700.-บาท (-สี่พันเจ็ดร้อยบาทถ้วน-)

หมายเหตุ ค่าใช้จ่ายแล้วเฉลี่ยตามความจริง

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาส 1 (ต.ค.-ธ.ค.)	ไตรมาส 2 (ม.ค.-มี.ค.)	ไตรมาส 3 (เม.ย.-มิ.ย.)	ไตรมาส 4 (ก.ค.-ก.ย.)
<p>ดำเนินการตามโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรธุรกิจขนมไทย จำนวน 9 ชั่วโมง โดยวิทยากรบรรยายให้ความรู้และการฝึกปฏิบัติ</p> <p>เรื่อง 1. ช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย</p> <ul style="list-style-type: none"> - ความสำคัญและความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย <p>เรื่อง 2. ทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย</p> <ul style="list-style-type: none"> - การเลือกซื้อวัตถุดิบทำขนมไทย - การเตรียมอุปกรณ์สำหรับทำขนมไทย - วิธีการทำขนมไทย <ul style="list-style-type: none"> - ขนมบวชฝักทอง - ขนมกล้วยบวชชี - ขนมเต้าส่วนข้าวโพด <p>2.1 วิทยากรบรรยายให้ความรู้และลงมือปฏิบัติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - การเลือกวัสดุและการเตรียมวัสดุ - ฝึกทักษะวิธีการทำขนมไทย <ul style="list-style-type: none"> - ขนมบวชฝักทอง <p>เรื่อง 2. ทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย</p> <p>2.2 วิทยากรบรรยายให้ความรู้และลงมือปฏิบัติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - การเลือกวัสดุและการเตรียมวัสดุ - ฝึกทักษะวิธีการทำขนมไทย <ul style="list-style-type: none"> - ขนมกล้วยบวชชี <p>เรื่อง 2. ทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย</p> <p>2.3 วิทยากรบรรยายให้ความรู้และลงมือปฏิบัติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - การเลือกวัสดุและการเตรียมวัสดุ - ฝึกทักษะวิธีการทำขนมไทย <ul style="list-style-type: none"> - ขนมเต้าส่วนข้าวโพดสวีท <p>เรื่อง 2. ทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย</p> <p>2.4 สามารถบรรจุภัณฑ์ ขนมไทยได้ สวยงาม เหมาะสม</p> <p>เรื่อง 3. การบริหารจัดการในอาชีพธุรกิจขนมไทย</p> <ul style="list-style-type: none"> - สามารถคิดราคาต้นทุนของธุรกิจขนมไทยแต่ละชนิดได้ - สามารถบอก แนวคิดจัดและตกแต่งหน้าร้านให้ มีความสะอาดและสวยงามได้ - บอกวิธีการส่งเสริม การขายขนมไทยได้ 		17 - 18 มีนาคม 2569		

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- นายนิภัทรรัตน์ สุขอาภา ตำแหน่ง ครู ศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

- ผู้นำท้องถิ่น

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

12. ผลลัพธ์

ประชาชนกลุ่มเป้าหมายเกิดความรู้อย่างเข้าใจ และเกิดทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทยชนิดต่าง ๆ และสามารถนำความรู้ ที่ได้รับไปปรับใช้ ในการดำเนินชีวิตหรือประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

13. ดัชนีวัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (output)

- ร้อยละ 80 ของประชาชนกลุ่มเป้าหมาย ที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ ที่ได้รับไปปรับใช้ในการดำเนินชีวิตหรือประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (outcome)

- ร้อยละ 80 ของประชาชนกลุ่มเป้าหมาย ที่เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมโครงการในระดับ ดีขึ้นไป

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

14.1 แบบประเมินความพึงพอใจ

14.2 แบบทดสอบความรู้

14.3 สรุปรายงานผลการจัดกิจกรรมโครงการ

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นายนิภัทรรัตน์ สุขอาภา)

ครู ศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ

(นางธันย์นิชา วชิรนนท์พงษ์)

ครู ศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นางจรรณญากร โฉมงาม)

ครู รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาณุวรลักษบุรี

กำหนดการ

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน
หลักสูตรธุรกิจขนมไทย จำนวน 9 ชั่วโมง
วันที่ 17-18 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2569

ณ บ้านหนังสือชุมชน หมู่ 5 ตำบลแสนตอ อำเภอขามเฒ่าบุรี จังหวัดกำแพงเพชร
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอขามเฒ่าบุรี

วันที่ 17 มีนาคม 2569

08.30 – 09.00 น. ลงทะเบียน

09.00 – 10.00 น. **เรื่อง** 1. ช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย -
- ความสำคัญและความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
ธุรกิจขนมไทย

10.00 – 12.00 น. **เรื่อง** 2. ทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย
- การเลือกซื้อวัตถุดิบทำขนมไทย
- การเตรียมอุปกรณ์สำหรับทำขนมไทย
- วิธีการทำขนมไทย
- ขนมบวชฝักทอง
- ขนมกล้วยบวชชี
- ขนมเต่าส่วนข้าวโพด

วิธีการ การบรรยายให้ความรู้

โดยวิทยากร นายธัญนันท์ เศวตรุ่งเรือง

2.1 วิทยากรบรรยายให้ความรู้และลงมือปฏิบัติ

- การเลือกวัสดุและการเตรียมวัสดุ
- ฝึกทักษะวิธีการทำขนมไทย
- ขนมบวชฝักทอง

วิธีการ การฝึกปฏิบัติ

โดยวิทยากร นายธัญนันท์ เศวตรุ่งเรือง

12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหาร

13.00 – 15.00 น. **เรื่อง** 2. ทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย

2.2 วิทยากรบรรยายให้ความรู้และลงมือปฏิบัติ

- การเลือกวัสดุและการเตรียมวัสดุ
- ฝึกทักษะวิธีการทำขนมไทย
- ขนมกล้วยบวชชี

วิธีการ การฝึกปฏิบัติ

โดยวิทยากร นายธัญนันท์ เศวตรุ่งเรือง

วันที่ 18 มีนาคม 2569

- 08.30 – 09.00 น. ลงทะเบียน
- 09.00 – 11.00 น. เรื่อง 2. ทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย
- 2.3 วิทยากรบรรยายให้ความรู้และลงมือปฏิบัติ
- การเลือกวัสดุและการเตรียมวัสดุ
 - ฝึกทักษะวิธีการทำขนมไทย
 - ขนมเต๋าสวนข้าวโพดสวีท
- วิธีการ การฝึกปฏิบัติ
- โดยวิทยากร นายธัญนันท์ เศวตรุ่งเรือง
- 11.00 – 12.00 น. เรื่อง 2. ทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย
- 2.4 สามารถบรรจุภัณฑ์ ขนมไทยได้ สวยงาม เหมาะสม
- วิธีการ การบรรยายให้ความรู้
- โดยวิทยากร นายธัญนันท์ เศวตรุ่งเรือง
- 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหาร
- 13.00 – 14.00 น. เรื่อง 3. การบริหารจัดการในอาชีพธุรกิจขนมไทย
- สามารถคิดราคาต้นทุนของธุรกิจขนม ไทยแต่ละชนิดได้
 - สามารถบอก แนวคิดจัดและตกแต่งหน้าร้านให้ มีความสะอาดและสวยงามได้
 - บอกวิธีการส่งเสริม การขายขนมไทยได้
- วิธีการ การบรรยายให้ความรู้
- โดยวิทยากร นายธัญนันท์ เศวตรุ่งเรือง

หมายเหตุ

- รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม