

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำขนมไทย ไข่แมงดา
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสุมพินคร
จำนวน 6 ชั่วโมง

ความเป็นมา

ขนมไทยหัตถกรรมความอร่อยที่แสดงออกถึงความอ่อนช้อยของความเป็นไทย ตั้งแต่ครั้งอดีต ก่อกำเนิด ภูมิปัญญาไทยหลากหลายอย่างให้สืบสานต่อทั้งวิถีชีวิตประเพณี วัฒนธรรม ที่สามารถนำวัสดุ ที่มีอยู่ใน ท้องถิ่น มาปรุงแต่งเป็นของหวานได้มากหลายรูปแบบ จัดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่ง บอกว่าคนไทยมี ลักษณะนิสัยอย่างไรเพราะขนมแต่ละชนิดล้วนมีเสน่ห์แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อน ประณีต วิจิตรบรรจงใน รูปลักษณ์ตั้งแต่วัตถุดิบที่ใช้วิธีการทำที่กลมกลืน ความพิถีพิถัน สีที่ให้ความสวยงาม มี กลิ่นหอม แสดงให้เห็นว่าคนไทยเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะแต่ในปัจจุบันความเจริญก้าวหน้าทาง เทคโนโลยีสามารถผลิตขนม ออกมาในรูปแบบต่างๆมากมาย ความนิยมขนม ของตามห้างร้านซูเปอร์มาเก็ต ทำให้ความสนใจในขนมไทยเริ่มลด น้อยลง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสุมพินคร จังหวัดกำแพงเพชร เห็นความสำคัญของขนม ไทย เพื่อสืบทอดและอนุรักษ์ขนมไทยตามวัฒนธรรมประเพณีของไทยไว้ อีกทั้งยังส่งเสริมอาชีพในชุมชน พัฒนาคุณภาพชีวิตเพื่อจะได้มีการสร้างรายได้เพิ่มขึ้น และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ เพื่อให้สอดคล้องกับ นโยบาย สำนักงาน สกร.ประจำจังหวัดกำแพงเพชร กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับ อำเภอโกสุมพินคร จังหวัดกำแพงเพชร ซึ่งเล็งเห็นถึงความสำคัญของการเรียนรู้ ตลอดชีวิตและให้ชุมชนได้มี งานทำจึงได้จัดทำหลักสูตร การทำขนมไทย (ขนมไทย ไข่แมงดา) ขึ้น

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาความรู้ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ศักยภาพด้าน ทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาการทำขนมไทยไข่แมงดา และเห็นคุณค่าของขนมไทย
2. เพื่อพัฒนาให้ประชาชนเกิดความรู้และทักษะอาชีพ สามารถนำไปประกอบอาชีพหลักหรือ อาชีพเสริมได้

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

ทฤษฎี จำนวน 1.30 ชั่วโมง ปฏิบัติ จำนวน 4.30 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	การทำขนมไทย ไข่แมงดา	1.บอกวัสดุ/ อุปกรณ์ การทำ	วัสดุ/อุปกรณ์การทำ ขนมไทย ไข่แมงดา	วิทยากร บรรยายและ ให้ผู้เรียน ได้ ศึกษาจาก วัสดุ/อุปกรณ์ จริง เรียนรู้ ทฤษฎีควบคู่ กับการ ปฏิบัติ จริง ผู้สังเกต และจด บันทึก	30 นาที	-
2	เครื่องปรุง อัตราส่วน การทำ ขนมไทย ไข่แมงดา	2.บอกเครื่องปรุง ส่วนผสม ที่ใช้ใน การทำขนมไทย ไข่ แมงดา	เครื่องปรุง อัตรา ส่วนผสมที่ ใช้ในการ ทำ	วิทยากร บรรยายและ ให้ผู้เรียน ได้ศึกษาจาก วัสดุ อุปกรณ์ จริง ผู้เรียนสังเกต และจดบันทึก	30 นาที	-
3	การทำน้ำเชื่อม ขนมไทย ไข่แมงดา	3.บอกวิธีการทำน้ำเชื่อม ขนมไทย ไข่แมงดา ตามลำดับขั้นตอน	การทำน้ำเชื่อมใส การทำน้ำเชื่อมข้น	วิทยากร บรรยายและ สาธิตให้ ผู้เรียนปฏิบัติ วิทยากร ตรวจสอบและ อธิบาย เพิ่มเติม ผู้เรียนสังเกต และจดบันทึก	30 นาที	1 ชั่วโมง

4	การทำ ไข่แมงดา	4.บอกวิธีการทำ ไข่แมงดา ตามลำดับ ขั้นตอน	การทำ ไข่แมงดา	วิทยากร บรรยายและ สาธิตให้ ผู้เรียนปฏิบัติ วิทยากร ตรวจสอบและ อธิบาย เพิ่มเติม ผู้เรียนสังเกต และจดบันทึก	-	2 ชั่วโมง
5	การหยอดไข่แมงดาใน น้ำเชื่อม	5.บอกวิธีการหยอดไข่ แมงดาในน้ำเชื่อม	การหยอดไข่แมงดา ในน้ำเชื่อม	วิทยากร บรรยายและ สาธิตให้ ผู้เรียนปฏิบัติ วิทยากร ตรวจสอบและ อธิบาย เพิ่มเติม ผู้เรียนสังเกต และจดบันทึก	-	1 ชั่วโมง
6	การบรรจุ ใส่กล่อง/ เทคนิค การขาย	6.สามารถบอก วิธีการบรรจุกล่อง และเทคนิคการ ขายได้	การบรรจุกล่อง/การ ตกแต่ง เพื่อการขาย	วิทยากร บรรยายและ สาธิตให้ ผู้เรียนปฏิบัติ วิทยากร ตรวจสอบและ อธิบาย เพิ่มเติม ผู้เรียนสังเกต และจดบันทึก		30 นาที
รวมจำนวน ชั่วโมง					1.30 ชั่วโมง	4.30 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ หนังสือ เอกสารใบความรู้
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆ เช่น อินเทอร์เน็ต

การวัดผลประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การรับรู้/การมีส่วนร่วม
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ
3. ชิ้นงานที่เสร็จสมบูรณ์

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

.....งานหลักสูตร
(นางสาวทศวรรณ โสภภาพันธุ์)

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวนพวรรณ กันทา)

.....ผู้อนุมัติ
(นายอนุชา คำภาบุตร)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอ.โกสุมพินคร

1.ชื่อโครงการ : โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำขนมไทย ไข่แมงดา

2. ความสอดคล้องกับจุดเน้นการดำเนินงาน

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกกระตบการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต 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 ทุกกลุ่มเป้าหมาย ให้เหมาะสม พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงบริบททางสังคม และสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้

สอดคล้องกับ มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง 3 ด้าน
ด้านที่ 1 คุณภาพของผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

1.1 ผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีคุณลักษณะเป็นไปตามเกณฑ์การจบหลักสูตร การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

1.2 ผู้จบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง สามารถนำผลที่ได้รับจากการเรียนรู้ไปใช้ในการ ดำเนินชีวิต

ด้านที่ 2 คุณภาพการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

2.1 หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับความถนัดความสนใจ และ ความจำเป็นของกลุ่มเป้าหมาย

2.2 สื่อการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของหลักสูตรการ จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และความต้องการของผู้เรียน

2.3 ครูและผู้จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีศักยภาพในการจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนา ตนเอง

2.4 การวัดและประเมินผลการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับ จุดมุ่งหมายของการจัดการเรียนรู้

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

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสุมพินคร มีภารกิจในการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต และพัฒนาทักษะอาชีพให้แก่ประชาชนในพื้นที่ เพื่อสร้างโอกาสในการมีงานทำและเพิ่มรายได้ในระดับครัวเรือน ท่ามกลางสภาพเศรษฐกิจที่มีความผันผวน ประชาชนจึงจำเป็นต้องมีทักษะอาชีพเสริมที่สามารถดำเนินการได้จริง ใช้เงินลงทุนไม่สูง และเหมาะสมกับบริบทของชุมชน อาชีพด้านการทำอาหารและขนมไทย จึงเป็นทางเลือกที่ได้รับความสนใจและสามารถต่อยอดได้อย่างหลากหลาย

ขนมไทยไข่แมงดาเป็นขนมพื้นบ้านที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ทั้งในด้านรสชาติ กลิ่น และกรรมวิธีการทำ ซึ่งสะท้อนถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์และสืบสาน อีกทั้งยังเป็นขนมที่สามารถจำหน่ายได้ในตลาดนัด งานประเพณี และกิจกรรมต่าง ๆ ในชุมชน รวมถึงสามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์สร้างรายได้ในเชิงพาณิชย์ได้ หากได้รับการพัฒนาทักษะและความรู้ที่ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะและการบริหารจัดการต้นทุน

ด้วยเหตุนี้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสุมพินคร จึงได้จัดทำโครงการฝึกอาชีพเพื่อการทำ มีงานทำ หลักสูตรการทำขนมไทยไข่แมงดา เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การกวนและปรุงรสอย่างถูกวิธี การรักษาคุณภาพสินค้า ตลอดจนการคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่าย อันจะช่วยให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้จริง สร้างรายได้อย่างต่อเนื่อง และเสริมสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจของชุมชนอย่างยั่งยืน

4.วัตถุประสงค์

4.1 เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนและวิธีการทำขนมไทยไข่ม้วนอย่างถูกต้องตามหลักสุขลักษณะ

4.2 เพื่อพัฒนาทักษะเชิงปฏิบัติในการเตรียมวัตถุดิบ การกวน การปรุงรส และการจัดเตรียมผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพ

4.3 เพื่อให้ผู้เข้าร่วมสามารถคำนวณต้นทุน กำหนดราคาจำหน่าย และวางแผนการจำหน่ายเบื้องต้นได้อย่างเหมาะสม

4.4 เพื่อส่งเสริมการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาการทำขนมไทยพื้นบ้านให้คงอยู่ในชุมชน เพื่อสร้างโอกาสในการประกอบอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก อันนำไปสู่การมีงานทำและการสร้างรายได้ที่ยั่งยืน

5.เป้าหมาย

5.1. เป้าหมายเชิงปริมาณ

ประชาชนในพื้นที่อำเภอโกสุมพินคร เข้าร่วมโครงการฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำ หลักสูตรการทำขนมไทยไข่ม้วน จำนวน 6 คน

5.2. เป้าหมายเชิงคุณภาพ

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการ มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมไทยไข่ม้วนอย่างถูกต้อง สามารถคำนวณต้นทุน กำหนดราคาจำหน่าย และนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างรายได้หรือประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีประสิทธิภาพ

6. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมายและเป้าหมาย		พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลาดำเนินการ	งบประมาณ (บาท)
		กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย (เชิงคุณภาพ)			
1. ประชุมวางแผนและจัดทำร่างโครงการ	- เพื่อวางแผน และออกแบบโครงการ	ครู สกร./ครู ศกร. ระดับอำเภอโกสัมพินคร	ทราบถึงวัตถุประสงค์และวิธีการดำเนินงาน	ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสัมพินคร	18 กุมภาพันธ์ 2569	-
2. ประสานงานเครือข่ายและผู้เกี่ยวข้อง	- เพื่อประสานงานการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ตามโครงการและเตรียมความพร้อมของบุคลากร	ครู สกร./ครู ศกร. ระดับอำเภอ โกสัมพินคร	หน่วยงานภาคีเครือข่ายได้รับการประสานงานด้วยความเรียบร้อย	ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสัมพินคร	19 กุมภาพันธ์ 2569	-
3. ขออนุมัติโครงการ	- เพื่อขอความเห็นชอบจากผู้บริหารสถานศึกษา	1 โครงการ	โครงการที่ได้รับการอนุมัติ	ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสัมพินคร	กุมภาพันธ์ 2569	-
4. ดำเนินโครงการฝึกอาชีพเพื่อมีงานทำหลักสูตรการทำขนมจีบ	4.1 เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนและวิธีการทำขนมไทยไข่แมงดาอย่างถูกต้องตามหลักสุขลักษณะ 4.2 เพื่อพัฒนาทักษะเชิงปฏิบัติในการเตรียมวัตถุดิบ การกวน การปรุงรส และ	ประชาชนผู้เข้าร่วมโครงการจำนวน 6 คน	ประชาชนผู้เข้าร่วมมีความรู้และทักษะการทำขนมไทยไข่แมงดา	ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสัมพินคร	10 มีนาคม 2569	4,440

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมายและเป้าหมาย		พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลาดำเนินการ	งบประมาณ (บาท)
		กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย (เชิงคุณภาพ)			
	<p>การจัดเตรียมผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพ</p> <p>4.3 เพื่อให้ผู้เข้าร่วมสามารถคำนวณต้นทุน กำหนดราคาจำหน่าย และวางแผนการจำหน่ายเบื้องต้นได้อย่างเหมาะสม</p> <p>4.4 เพื่อส่งเสริมการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาการทำขนมไทยพื้นบ้านให้คงอยู่ในชุมชนเพื่อสร้างโอกาสในการประกอบอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก อันนำไปสู่การมีงานทำและการสร้างรายได้ที่ยั่งยืน</p>					
5. ประเมินผลโครงการ	- เพื่อทราบปัญหา อุปสรรค ความคืบหน้า การดำเนินงานและแนวทางแก้ไข	ครู สกร.ระดับอำเภอ โกสัมพีนคร	ได้ทราบปัญหา อุปสรรค ของการดำเนินงานและสามารถนำผลที่ได้จากการนิเทศติดตามไปปรับปรุง	ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ โกสัมพีนคร	10 มีนาคม 2569	-

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมายและเป้าหมาย		พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลาดำเนินการ	งบประมาณ (บาท)
		กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย (เชิงคุณภาพ)			
			การดำเนินงานให้มีคุณภาพ			
6. การติดตามผลโครงการ	- เพื่อติดตามการดำเนินงานโครงการ	ครู สกร.ระดับอำเภอ โกสัมพินคร	สถานศึกษาได้ทราบผลการดำเนินงาน เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการวางแผนการดำเนินโครงการในครั้งต่อไป	ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ โกสัมพินคร	มีนาคม 2569	-

7. วงเงินงบประมาณ

โดยใช้งบประมาณประจำปีงบประมาณ 2569 แผนงาน:ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 1 - 2 รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวน 4,440.- บาท (-สี่ร้อยสี่สิบบาทถ้วน-) รายละเอียดดังนี้

- ค่าตอบแทนวิทยากรจำนวน 1 คน จำนวน 1 วันๆละ 6 ชั่วโมงๆละ 300 บาท เป็นเงิน 1,800 บาท
- ค่าวัสดุดำเนินโครงการ เป็นเงิน 1,500 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

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 4,440.- บาท (-สี่ร้อยสี่สิบบาทถ้วน-)

(โดยขอเฉลี่ยถ่วงจ่ายตามความเป็นจริงทุกรายการ)

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	-	4,440 บาท	-	-
5.ประเมินผลโครงการ	-	-	-	-
6. การติดตามผลโครงการ	-	-	-	-
รวม	-	4,440 บาท	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวทศวรรณ โสภภาพันธุ์ ครู ศกร.

10. เครือข่าย

- วัดเกาะรากเสียดนอก
- ผู้นำชุมชน
- วิทยากรในชุมชน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- โครงการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

12. ผลลัพธ์ (Out come)

12.1 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมไทยไข่แมงดา อย่างถูกต้องตามหลักสุขลักษณะ สามารถผลิตขนมไทยไข่แมงดาที่มีคุณภาพได้ด้วยตนเอง

12.2 ผู้ผ่านการอบรมสามารถคำนวณต้นทุน กำหนดราคาจำหน่าย และวางแผนการจำหน่ายได้อย่างเหมาะสม

12.3 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพเสริมหรือพัฒนาเป็นอาชีพหลัก เพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

12.4 เกิดการสร้างเครือข่ายกลุ่มอาชีพขนาดเล็กในชุมชน อันนำไปสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์และต่อยอดทางการตลาดในอนาคต

12.5 คริวเรือนของผู้เข้าร่วมโครงการมีโอกาสเพิ่มรายได้ และมีความมั่นคงทางเศรษฐกิจมากขึ้นในระดับหนึ่ง

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ประชาชนในพื้นที่อำเภอโกสุมพินคร จำนวน 6 คน เข้าร่วมและผ่านการอบรมโครงการฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำ หลักสูตรการทำขนมไทยไข่แมงดา ครบตามระยะเวลาที่กำหนด และผ่านเกณฑ์การประเมินผลตามวัตถุประสงค์ของโครงการ

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ร้อยละ 80 ของผู้ผ่านการอบรม มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมไทยไข่แมงดา ตามวัตถุประสงค์ของโครงการ สามารถคำนวณต้นทุน กำหนดราคาจำหน่าย และนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างรายได้หรือประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีประสิทธิภาพ

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

14.1 แบบประเมินความพึงพอใจ

14.2 การสรุปรายงานผลตาม แบบ พต. 13

ลงชื่อ..... ผู้รับผิดชอบโครงการ

(นางสาวทัศนวรรณ โสภากพันธ์)

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบโครงการ

(นางสาวนพวรรณ กันทา)

ลงชื่อ..... ผู้อนุมัติโครงการ

(นายอนุชา คำภาบุตร)

กำหนดการจัดโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำขนมไทยไข่แมงดา

ในวันที่ 10 มีนาคม 2569

ณ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสุมพินคร

วันที่ 10 มีนาคม 2569

- 08.00 - 08.30 น. ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมอบรมรับเอกสารประกอบการอบรม
- 08.30 - 09.00 น. พิธีเปิดโครงการ/กล่าวรายงานวัตถุประสงค์และชี้แจงกำหนดการอบรม บรรยายเรื่อง
- 09.00 - 11.00 น. บรรยายความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการทำขนมไทยไข่แมงดาและทดสอบความรู้ก่อนการอบรม
- การเลือกวัตถุดิบ (แป้ง, ไข่เป็ด, น้ำตาล) โดยวิทยากร นายวสัน พรหมจันทร์)
 - การเตรียมความพร้อมด้านความสะอาด (Hygiene) โดยวิทยากร นายวสัน พรหมจันทร์)
 - ความเป็นมาและความสำคัญของอาชีพการทำขนมไทยไข่แมงดา โดยวิทยากร นายวสัน พรหมจันทร์)
 - การคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ โดยวิทยากร นายวสัน พรหมจันทร์)
 - หลักสูตราภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการประกอบอาหาร โดยวิทยากร นายวสัน พรหมจันทร์)
- 11.00 - 11.15 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
- 11.15 - 12.00 น. - สาธิตขั้นตอนการทำขนมไทยไข่แมงดา โดยวิทยากร นายวสัน พรหมจันทร์)
- การเตรียมและผสมส่วนประกอบ โดยวิทยากร นายวสัน พรหมจันทร์)
 - เทคนิคการกวนให้ได้เนื้อสัมผัสที่เหมาะสม โดยวิทยากร นายวสัน พรหมจันทร์)
 - การปรุงรสและการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ โดยวิทยากร นายวสัน พรหมจันทร์)
- 12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 - 14.00 น. - ฝึกปฏิบัติการทำขนมไทยไข่แมงดาด้วยตนเอง โดยวิทยากร นายวสัน พรหมจันทร์)
- การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ โดยวิทยากร นายวสัน พรหมจันทร์)
 - การกวนขนมและควบคุมความร้อน โดยวิทยากร นายวสัน พรหมจันทร์)
 - การบรรจุภัณฑ์และการจัดเก็บรักษา โดยวิทยากร นายวสัน พรหมจันทร์)
- 14.00 - 14.15 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
- 14.15 - 16.30 น. -การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาจำหน่าย และแนวทางการตลาดเบื้องต้น
- สรุปผลการอบรม ตอบข้อซักถาม
 - ประเมินผลและปิดโครงการ โดยวิทยากรนายวสัน พรหมจันทร์)

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม

โดย วิทยากร (ชื่อนายวสัน พรหมจันทร์)