

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
หลักสูตรวิชาการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น การทำขนมกระยาสารท)
จำนวน 20 ชั่วโมง
สอดคล้องกับบริบทชุมชน
กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและบริการ

ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 มาตรา 9 การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน สังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่างๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ภายใต้แนวคิด “สกร. Learn to Earn สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้” ซึ่งมุ่งเน้นการพัฒนาหลักสูตรที่สอดคล้องกับความต้องการของประชาชนโดยเน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริงและฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างแท้จริง

ตำบลท่าฬ่อ มีพื้นที่ส่วนใหญ่ทำการเกษตร เช่น การทำนา ทำไร่ และปลูกผัก หลังจากการเก็บเกี่ยวผลผลิตทางการเกษตร ประชาชนบางส่วนจะใช้เวลาว่างในการประกอบอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้กับตนเอง และครอบครัว โดยประชาชนที่ใช้เวลาว่างเว้นจากการเก็บเกี่ยวผลผลิตทางการเกษตร ประกอบอาชีพเสริมในการผลิตสินค้าต่างๆ ทั้งอาหาร ขนม สิ่งของงานประดิษฐ์ งานฝีมือ เพื่อจำหน่ายเป็นช่องทางการมีรายได้อีกทางหนึ่ง ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลท่าฬ่อ เป็นหน่วยงานด้านการจัดการเรียนรู้ ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญดังกล่าว ประกอบกับแนวทางการขับเคลื่อนโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ที่ต้องพัฒนาความรู้และฝึกอาชีพแก่ประชาชน จึงได้มีโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนเพื่อส่งเสริมการจัดการเรียนรู้อาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายของโครงการให้ได้รับความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ลดรายจ่าย มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างและมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการโดยการสร้างสรรค์ เอกลักษณ์ทางภูมิปัญญา ท้องถิ่น รวมทั้งการใช้อำนาจอ่อน (Soft Power) เป็นตัวขับเคลื่อนในการยกระดับให้มีคุณภาพมาตรฐาน เป็นที่ยอมรับของตลาดอีกด้วย

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่าง มีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 20 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 5 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 15 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 3 ชั่วโมง
 - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น การทำขนมกระยาสารท)
 - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น การทำขนมกระยาสารท)
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 15 ชั่วโมง
 - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
 - การเตรียมส่วนผสม
 - วิธีการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น การทำขนมกระยาสารท)
 - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 1 ชั่วโมง
 - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
 - ช่องทางการตลาด
 - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น การทำขนมกระยาสารท) จำนวน 1 ชั่วโมง โดยแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในประเด็น
 - การกำหนดกลุ่มเป้าหมายและแหล่งจำหน่าย
 - การจัดการต้นทุน กำหนดราคาขาย
 - การวิเคราะห์ระยะเวลาการผลิต จำหน่าย
 - การวิเคราะห์เพื่อกำหนดประเภทอาชีพหลัก/อาชีพเสริมในการประกอบอาชีพ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรรศนะ อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ และหรือการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิตและการบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้วิชาการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น การทำขนมกระยาสารท) / ใบความรู้
2. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ / ภูมิปัญญา
4. วัสดุฝึกจริง
5. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. แบบประเมินผลการอบรม (แบบ พต.10)
3. แบบรายงานผลการอบรม (แบบ พต.13)
4. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.12)
5. บันทึกการนิเทศการฝึกอบรม (แบบ พต.11)

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น การทำขนมกระยาสารท) (ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น การทำขนมกระยาสารท) จำนวน 20 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น การทำขนมกระยาสารท) ได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น การทำขนมกระยาสารท) ได้ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น การทำขนมกระยาสารท) 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึง ศักยภาพ 5 ด้านได้แก่ ศักยภาพ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	3 ชั่วโมง	-
2	2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น การทำขนมกระยาสารท)	2.1 บอกประวัติการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น การทำขนมกระยาสารท) ได้	2.1 วัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น การทำขนมกระยาสารท) 1. ขนมเม็ดขนุน 2. ขนมชั้น 3 การทำขนมกระยาสารท วัสดุการทำขนมเม็ดขนุน	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น การทำขนมกระยาสารท) 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น การทำขนมกระยาสารท)		15 ชั่วโมง

		<p>2.2 บอกลักษณะการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น การทำขนมกระยาสารท) ได้</p> <p>2.3 สามารถทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น การทำขนมกระยาสารท) ได้</p> <p>2.4 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้</p>	<p>1. ถั่วเขียวเลาะเปลือก 450 กรัม</p> <p>2. น้ำตาลทราย สำหรับผสมถั่ว 200 กรัม</p> <p>3. น้ำตาลทราย สำหรับทำน้ำเชื่อม 3 ถ้วยตวง</p> <p>4. น้ำกะทิ 400 กรัม</p> <p>5. น้ำเปล่า 3 ถ้วยตวง สำหรับทำน้ำเชื่อม</p> <p>6. ไข่เป็ด ใช้เฉพาะไข่แดง 5 ฟอง</p> <p>9 ไข่ไก่</p> <p><u>วัสดุการทำขนมชั้น</u></p> <p>1. น้ำตาลทราย 2 1/2 ถ้วย</p> <p>2. น้ำกะทิ 4 ถ้วย</p> <p>3. แป้งข้าวเจ้า 1/2 ถ้วย</p> <p>4. แป้งมันสำปะหลัง 1/2 ถ้วย</p> <p>5. แป้งท้าวยายม่อม 1 1/2 ถ้วย</p> <p>6. น้ำใบเตยคั้นเข้มข้น 1/2 ถ้วย</p> <p>7. น้ำหอมกลิ่นมะลิผสมน้ำ 1/2 ถ้วย</p> <p><u>วัสดุทำการทำขนมกระยาสารท</u></p>	<p>2.3 การทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น การทำขนมกระยาสารท) และฝึกปฏิบัติ</p> <p>2.4 วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์</p>		
--	--	---	--	--	--	--

			<p>- น้ำตาลอ้อย น้ำตาลมะพร้าว หรือน้ำตาลโตนด น้ำตาลปีบ</p> <p>- กะทิ</p> <p>- แปะแซ</p> <p>- ข้าวตอก</p> <p>- ข้าวเม่าคั่ว</p> <p>- งาขาวคั่ว</p> <p>- ถั่วลิสงคั่ว</p> <p>อุปกรณ์</p> <p>1. ชูตขี้ผึ้ง (ลึงถึง): สำหรับนึ่ง ขนม</p> <p>2. ผ้าขาวบาง</p> <p>3. ชามผสม</p> <p>4. กระจอนกรอง</p> <p>5. กระทะทองเหลือง</p> <p>6. กรวยใบตอง หรือกรวยโลหะ</p> <p>7. ไม้แหลม ยาวประมาณ 1 ฟุต</p> <p>8. ตะแกรง</p> <p>9. ถาดรองน้ำเชื่อม</p> <p>10. หม้อ</p> <p>11. เตา</p> <p>12. กะทะ</p> <p>13. ไม้พาย</p>		
--	--	--	---	--	--

			<p>14. กะละมัง</p> <p>2.2 ขั้นตอนการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมหั่น การ ทำขนมกระยาสารท)</p> <p>การทำขนมเม็ดขนุน นำถั่วเขียวเลาะเปลือก มาทำ ความสะอาด และแช่น้ำทิ้งไว้ ประมาณ 2 ชั่วโมง จากนั้น จึง นำไปนึ่งให้สุกใช้เวลาประมาณ 15 นาที</p> <p>2 เมื่อถั่วเขียวสุกดีแล้ว ให้ นำไปใส่ใน เครื่องบดสับ อาหาร พร้อมกับน้ำตาลทราย และน้ำกะทิ ปั่นจนส่วนผสม ทั้งหมดเข้ากันดี</p> <p>3 จากนั้น เทส่วนผสมลงใน กระทะทองเหลือง หรือกระทะ เคลือบเทฟลอน ตั้งบนไฟอ่อน ๆ ค่อย ๆ กวนจนข้นและ เหนียว ใช้เวลาประมาณ 20- 30 นาที จึงปิดไฟ และทิ้งไว้ให้ เย็น</p> <p>4 ก่อนปั้น ให้นำส่วนผสม ทั้งหมดอีกครั้งจนเข้ากัน เป็น เนื้อเดียว จากนั้น จึงปั้นให้เป็น รูปทรงเม็ดขนุน</p>			
--	--	--	--	--	--	--

			<p>5 ทำน้ำเชื่อม โดยผสมน้ำตาลและน้ำเปล่า นำไปเคี่ยวในกระทะทองเหลือง หรือกระทะเคลือบเทฟลอน จนเหนียวข้น เป็นยางมะตูม จึงปิดไฟ</p> <p>6 ตอกไข่ และเลือกเอาเฉพาะไข่แดงมารวมกัน เชี่ยวพอให้ไข่แดงแตก จากนั้น จึงนำเม็ดขนุนที่ปั่นเตรียมไว้ใส่ลงไปแช่ในไข่แดงที่ละลายแล้ว แล้วจึงนำไปใส่ในน้ำเชื่อม พยายามอย่าให้ติดกัน</p> <p>7 จากนั้น นำกระทะไปตั้งบนไฟอ่อน ๆ ต้มจนสุกทั้ง ตักออกมาพัก ทำซ้ำเช่นนี้ จนเม็ดขนุนที่ปั่นไว้หมด เมื่อทำครบเสร็จแล้ว ตักใส่จาน พร้อมเสิร์ฟ</p> <p>วิธีการทำขนมชั้น</p> <p>1 ใส่น้ำตาลทรายและกะทิลงในหม้อ คนผสมให้เข้ากันแล้วนำขึ้นตั้งไฟปานกลางประมาณ 5 นาที จนน้ำตาลทรายละลาย (ไม่ต้องรอให้เดือด) ยกออกจากเตา พักทิ้งไว้จนเย็น</p> <p>2 นึ่งถาดชั้นในชุดหนึ่งที่มีย้ำ</p>			
--	--	--	---	--	--	--

			<p>เดือด ประมาณ 15 นาที เตรียมไว้</p> <p>3 ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน สำปะหลัง และแป้ง เท้ายายม่อม เข้าด้วยกัน ค่อย ๆ เทส่วนผสมน้ำกะทิลงไป ใช้ มีอนวดแป้งให้เข้ากันเป็นเนื้อ เดียว นวดประมาณ 15 นาที จนแป้งไม่จับตัวเป็นก้อน จากนั้นนำไปกรองด้วยตะแกรง 4 แบ่งแป้งเป็น 2 ถ้วย โดยถ้วย ที่ 1 ผสมกับน้ำครึ่ง(สีแดง)และ ถ้วยที่ 2 ไม่ผสมสี คนผสมให้ เข้ากันเตรียมไว้</p> <p>ทำชั้นที่ 1 โดยเทส่วนผสมสีขาว (ส่วนผสมทุกชั้นประมาณ 1/3 ถ้วย) ลงถาด ปิดฝา นึ่ง ประมาณ 5 นาที เปิดฝา เท ส่วนผสมสีแดง ปิดฝา นึ่ง ประมาณ 5 นาที ทำซ้ำเช่นเดิม สลับชั้นกันจนหมดแป้ง จะได้ ประมาณ 9-10 ชั้น โดยชั้น สุดท้าย ใหนึ่งประมาณ 7 นาที ยกออกจากชุดนึ่ง วางพักทิ้งไว้ จนเย็นสนิท (ประมาณ 3 ชั่วโมง)</p>			
--	--	--	---	--	--	--

			<p>5 นำขนมออกจากถาด จุ่มมีดลงในน้ำร้อน กดลงบนขนมเป็นชั้น ๆ จัดใส่จาน พร้อมเสิร์ฟ</p> <p>วิธีทำ ขั้นตอนการทำขนม</p> <p>กระยาสารท</p> <ul style="list-style-type: none">- เอาน้ำตาลอ้อยลงไปเคี่ยวในกระทะด้วยไฟปานกลาง ค่อนข้างอ่อน พอละลายเทกะทิลงไป หมั่นกวนบ่อย ๆ <p>ไม่ให้น้ำตาลไหม้ติดกันกระทะ พอเข้ากันดีแล้วใส่แบะแซลงไป เคี่ยวจนเหนียวขึ้นเป็นอย่าง</p> <p>มะตูม</p> <ul style="list-style-type: none">- ใส่ข้าวตอก ข้าวเม่าคั่ว งาขาวคั่ว และถั่วคั่ว ลงไปกวนจนเข้ากัน โดยกวนในลักษณะ ทบไปทบมาจากกันกระทะ <p>ขึ้นมาด้านบน พอเข้ากันดีแล้ว เทใส่ถาดหรือพิมพ์ เกลี่ยหน้าให้เสมอกัน ตัดเป็นชิ้นแล้วพักไว้ให้เย็นค่อยใส่ภาชนะ</p>			
--	--	--	--	--	--	--

			<p>2.3 แพ้คอกจรรยาบรรณที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์</p> <p>1. ต้องสามารถที่จะปกป้องผลิตภัณฑ์สินค้าได้</p> <p>2. ต้องคงคุณภาพและสามารถที่จะต้องยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้ได้</p> <p>3. จะต้องบอกรายละเอียดต่างๆ</p> <p>4. จะต้องมีความสะดวกต่อการขนส่งสินค้า</p> <p>5. ต้องแสดงเอกลักษณ์ของสินค้าให้ได้มากที่สุด</p> <p>2.4 การเลือกบรรจุภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์</p> <p>- บรรจุลงกล่องกระดาษ หรือ ถาดกระดาษด้วย ให้ดูสวยงาม</p>			
3	3.การบริหาร จัดการ ในการ ประกอบ อาชีพ	<p>3.1 สามารถสำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากรได้</p> <p>3.2 สามารถกำหนดและ ควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ ต้องการได้</p> <p>3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิต แต่คุณภาพคงเดิมได้</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและควบคุม คุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่ คุณภาพคงเดิม</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่ คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่ คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการ จัดการความเสี่ยง</p>	1ชั่วโมง	-

		<p>3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p> <p>3.6 สามารถกำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>3.7 สามารถศึกษาช่องทางการขายรูปแบบออนไลน์</p> <p>3.8 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน และการออกแบบโลโก้</p> <p>3.6 กำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p> <p>3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์</p> <p>3.8 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าเป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น</p>	<p>3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ แผนการจัดการตลาด และการออกแบบโลโก้ที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น การทำขนมกระยาสารท)</p> <p>3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์</p> <p>3.8 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>		
4	4. โครงการงานการประกอบอาชีพการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น การทำขนมกระยาสารท)	<p>สามารถวางแผนการประกอบอาชีพได้โดย</p> <p>4.1 สามารถกำหนดกลุ่มเป้าหมาย และแหล่งจำหน่ายได้</p> <p>4.2 สามารถคิดต้นทุนกำหนดราคาขาย ระยะเวลาการผลิตได้</p>	<p>4.1 สํารวจกลุ่มเป้าหมายเพื่อวิเคราะห์ตลาด และแหล่งจำหน่าย</p> <p>4.2 การวิเคราะห์ต้นทุน</p> <p>4.3 การกำหนดราคาขาย</p> <p>4.4 การกำหนดระยะเวลาการผลิต</p>	<p>4.1 ผู้เรียนเริ่มแลกเปลี่ยนในประเด็นกลุ่มเป้าหมาย กำไรขาดทุน(ต้นทุน) เกี่ยวกับการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น การทำขนมกระยาสารท)</p> <p>4.2 แหล่งจำหน่าย/วิธีการ</p>	1 ชม.	-

		4.3 สามารถกำหนดวิเคราะห์เป็น อาชีพหลัก/อาชีพเสริมได้	4.5 การตัดสินใจประกอบเป็นอาชีพ หลัก/อาชีพเสริม	4.3 ระยะเวลาการผลิต 4.4 การกำหนดเป็นอาชีพหลัก/อาชีพ เสริม		
--	--	---	---	---	--	--

1. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำขนมไทย (ขนมเม็ตขนุน ขนมชั้น การทำขนมกระยาสารท) (ขนมเม็ตขนุน ขนมชั้น การทำขนมกระยาสารท)

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจในชุมชน และการต่อยอด ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตนเอง การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน สังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่างๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ภายใต้แนวคิด “สกร. Learn to Earn สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้” ซึ่งมุ่งเน้นการพัฒนาหลักสูตรที่สอดคล้องกับความต้องการของประชาชนโดยเน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริงและฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างแท้จริง

จากการสำรวจข้อมูลประชาชนในพื้นที่พบว่า การประกอบอาชีพหลักส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพการเกษตร รองลงมาคือรับจ้าง และมีกลุ่มแม่บ้าน ซึ่งไม่ได้ประกอบอาชีพ และด้วยสถานการณ์สภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอกับในปัจจุบัน ต้องการประกอบอาชีพเสริม เพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ และพัฒนาอาชีพโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้เกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตร เล็งเห็นความสำคัญของการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาขนมไทยควบคู่กับการพัฒนาอาชีพ จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมเม็ตขนุน ขนมชั้น การทำขนมกระยาสารท) (ขนมเม็ตขนุน ขนมชั้น การทำขนมกระยาสารท)ขึ้นเพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้เรียนรู้และฝึกทักษะการทำขนมไทย (ขนมเม็ตขนุน ขนมชั้น การทำขนมกระยาสารท) อย่างถูกต้อง เน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมแป้ง การทำหน้าแบบต่างๆ การเกลี่ยแป้งไม่แป้ง รวมถึงการคำนึงถึงความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหาร เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริม ต่อยอดเป็นอาชีพ และช่วยสืบสานขนมไทยพื้นถิ่นให้คงอยู่สืบไปอย่างยั่งยืน

4. วัตถุประสงค์

4.1 เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม

4.2 เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น การทำขนมกระยาสาทร) ที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิ ปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้

4.3 เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

5. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน 15 คน

๖. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	ระยะเวลางบประมาณ
1)ขั้นวางแผน (Plan) 1.1 สํารวจสภาพปัญหาความต้องการ และวิเคราะห์ความต้องการ 1.2 เขียนโครงการเสนอขออนุมัติ 1.3 วางแผนการจัดประชุม 1.4 ประสานงานแจ้งกำหนดการประชุม 1.5 ประสานสถานที่ 1.6 จัดเตรียมเอกสารวัสดุอุปกรณ์	- ครูมีความเข้าใจเกี่ยวกับสภาพปัญหาความต้องการของผู้เรียน	- ครู -ประชาชนในพื้นที่ตำบลท่าพ้อ	- 1คน - 15 คน	ตำบลท่าพ้อ	13-16 กุมภาพันธ์ 2569	-
2)ขั้นดำเนินงาน (Do) 2.1 ประสานงานกับภาคีเครือข่ายในการจัดสถานที่ 2.2ดำเนินงานโครงการ	- หน่วยงานให้ความร่วมมือในการจัดโครงการ/กิจกรรม	- ครู - หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	- 1 คน 15 คน	ตำบลท่าพ้อ	21 22 23 24 กุมภาพันธ์ 2569	13,200.-

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. 68)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. 69)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. 69)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. 69)
การทำขนมไทย (ขนมเมื่อดขนุน ขนมชั้น การทำขนมกระยา สารท) (ขนมเมื่อดขนุน ขนม ชั้น การทำขนมกระยาสารท)		13,200-	--	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางมลิตา เมฆเจริญ

10. เครือข่าย

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. ผู้นำชุมชน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

1. การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
2. งานการศึกษาเพื่อคุณวุฒิตามระดับ

12. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมสามารถทำขนมไทย (ขนมเมื่อดขนุน ขนมชั้น การทำขนมกระยาสารท) ได้

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

- 13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)
 - มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า 15 คน (ร้อยละ 100)
- 13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)
 - ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 สามารถทำขนมไทย (ขนมเมื่อดขนุน ขนมชั้น การทำขนมกระยาสารท) โดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับได้ และไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 นำไปสร้างรายได้

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

- 14.1 แบบประเมินความพึงพอใจ
- 14.2 แบบวัดความรู้
- 14.3 ชิ้นงาน
- 14.4 แบบติดตามผู้เข้ารับการอบรม

ตารางกำหนดการ โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น การทำขนมกระยาสารท)
ณ บ้านเลขที่ 221 หมู่ที่ 2 ตำบลท่าฝ่อ อ.เมือง จ.พิจิตร

- 21 กุมภาพันธ์ 2569
- 08.30 น – 09.00 น. – ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม
- 09.00 น – 12.00 น. – ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมไทย บอกความเป็นมาการบอกเล่า ประวัติความเป็นมาของขนม (ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น การทำขนมกระยาสารท) (วิทยากร นางธัญญา สุขประกอบ)
- 13.00น–15.00น – ฝึกปฏิบัติ โดยการนำา ถั่วลิสงมาคั่ว นำคั้งมาแช่ เตรียมวัสดุในการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น การทำขนมกระยาสารท) (วิทยากร นางธัญญา สุขประกอบ)
- 22 กุมภาพันธ์ 2569
- 09.00 น – 15.00 น. – ฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย การทำขนมกระยาสารท (วิทยากร นางธัญญา สุขประกอบ)
- 23 กุมภาพันธ์ 2569
- 09.00 น – 15.00 น. – ฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย ขนมชั้น (วิทยากร นางธัญญา สุขประกอบ)
- 24 กุมภาพันธ์ 2569
- 09.00 น – 12.00 น. – ฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย ขนมเม็ดขนุน (วิทยากร นางธัญญา สุขประกอบ)
- 13.00 น – 15.00 น – บรรยายให้ความรู้ เรื่องการบริหาร จัดการในการ ประกอบอาชีพ และเรื่องความสำคัญของโครงการการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น การทำขนมกระยาสารท) วัดและประเมินผลโดยใช้แบบวัดความรู้ สรุปผล การฝึกอบรม (วิทยากร นางธัญญา สุขประกอบ)
- 15.01- 16.00 ๐. –ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเพื่อจัดทำโครงการการประกอบอาชีพการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน ขนมชั้น การทำขนมกระยาสารท)

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

