

หลักสูตรการทำขนมเค้กมะพร้าวอ่อนและขนมคุกกี้แบ่งอบโบราณ (ขนมแบ่งหอม) จำนวน ๖ ชั่วโมง สอดคล้องกับบริบทชุมชน

ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีเป้าหมายเพื่อพัฒนาศักยภาพทักษะและความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน สังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการ ฯ ที่มีความสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ภายใต้แนวคิด “สกร. Learn to Earn สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้” ซึ่งมุ่งเน้นการพัฒนาหลักสูตรที่สอดคล้องกับความต้องการของประชาชน โดยเน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริงและฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างแท้จริง

จากการสำรวจข้อมูลประชาชนในพื้นที่ พบว่าการประกอบอาชีพหลักส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพการเกษตร รองลงมาคือรับจ้าง และมีกลุ่มแม่บ้าน ซึ่งไม่ได้ประกอบอาชีพ และด้วยสถานการณ์สถานะเศรษฐกิจตกต่ำ ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอกับปัจจุบัน ต้องการประกอบอาชีพเสริม เพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ และพัฒนาอาชีพโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้เกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพ

ด้วยเหตุนี้ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตร จัดทำหลักสูตรการทำขนมเค้กมะพร้าวอ่อนและขนมคุกกี้แบ่งอบโบราณ (ขนมแบ่งหอม) เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความชอบและวัตถุดิบหาง่าย เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและ สร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมีคั้ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน ๒๐ นาที
 - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำขนมเค้กมะพร้าวอ่อนและขนมคุกกี้แบ่งอบโบราณ (ขนมแบ่งหอม)
 - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเค้กมะพร้าวอ่อนและขนมคุกกี้แบ่งอบโบราณ (ขนมแบ่งหอม)
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน ๕ ชั่วโมง
 - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
 - การเตรียมส่วนผสม
 - วิธีการทำขนมเค้กมะพร้าวอ่อนและขนมคุกกี้แบ่งอบโบราณ (ขนมแบ่งหอม)
 - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน ๒๐ นาที
 - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
 - ช่องทางการตลาด
 - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
๔. โครงการงานการประกอบอาชีพการทำขนมเค้กมะพร้าวอ่อนและขนมคุกกี้แบ่งอบโบราณ (ขนมแบ่งหอม) จำนวน ๒๐ นาที โดยแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในประเด็น
 - การกำหนดกลุ่มเป้าหมายและแหล่งจำหน่าย
 - การจัดการต้นทุน กำหนดราคาขาย
 - การวิเคราะห์ระยะเวลาการผลิต จำหน่าย
 - การวิเคราะห์เพื่อกำหนดเป็นประเภทอาชีพหลัก/อาชีพเสริมในการประกอบอาชีพ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรรศนคติ อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
๒. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ และหรือการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
๓. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

๔. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิตและ การบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมเค้กมะพร้าวอ่อนและขนมคุกกี้แบ่งอบโบราณ (ขนมแบ่งหอม) / ใบความรู้

๒. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ

๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ / ภูมิปัญญา

๔. วัสดุฝึกจริง

๕. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. แบบประเมินผลการอบรม (แบบ พต๑๐)

๓. แบบรายงานผลการอบรม (แบบ พต.๑๓)

๔. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.๑๒)

๕. บันทึกการนิเทศการฝึกอบรม (แบบ พต.๑๑)

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมเค้กมะพร้าวอ่อนและขนมคุกกี้แป้งอบโบราณ (ขนมแป้งหอม) จำนวน ๖ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมเค้กมะพร้าวอ่อนและขนมคุกกี้แป้งอบโบราณ (ขนมแป้งหอม) ได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำขนมเค้กมะพร้าวอ่อนและขนมคุกกี้แป้งอบโบราณ (ขนมแป้งหอม) ได้ ๑.๓ บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมเค้กมะพร้าวอ่อนและขนมคุกกี้แป้งอบโบราณ (ขนมแป้งหอม) ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคล ในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ ๕ ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	๒๐	-
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเค้กมะพร้าวอ่อนและขนมคุกกี้แป้งอบโบราณ (ขนมแป้งหอม)	๒.๑ บอกประวัติการทำขนมเค้กมะพร้าวอ่อนและขนมคุกกี้แป้งอบโบราณ (ขนมแป้งหอม) ได้ ๒.๒ บอกอุปกรณ์การทำขนมเค้กมะพร้าวอ่อนและขนมคุกกี้แป้งอบโบราณ (ขนมแป้งหอม) ได้ ๒.๓ สามารถทำขนมเค้กมะพร้าวอ่อนและขนมคุกกี้แป้งอบโบราณ (ขนมแป้งหอม) ได้ ๒.๔ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้	๒.๑ วัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนมเค้กมะพร้าวอ่อนและขนมคุกกี้แป้งอบโบราณ (ขนมแป้งหอม) ขนมเค้กมะพร้าวอ่อน สำหรับขนมเค้กมะพร้าวอ่อน หัวใจสำคัญคือเนื้อเค้กที่ต้องนุ่มละมุน (นิยมทำเป็นเนื้อชิฟพอน) และซอสมะพร้าวอ่อนที่ต้องหอม หวานน้อยและมีความข้นพอดี ๑. วัสดุและอุปกรณ์ - ถ้วยพอยล์ : เบอร์ ๔๐๐๓ หรือ ๔๐๐๔ (พร้อมฝา) - เครื่องตีไข่ไฟฟ้า : สำหรับตีวิปครีมและไข่ขาว - ตะกร้อมือและไม้พายยาง - ตะแกรงร่อนแป้ง - เตาอบ	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการทำขนมเค้กมะพร้าวอ่อนและขนมคุกกี้แป้งอบโบราณ (ขนมแป้งหอม) ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนมเค้กมะพร้าวอ่อนและขนมคุกกี้แป้งอบโบราณ (ขนมแป้งหอม) ๒.๓ การทำขนมเค้กมะพร้าวอ่อนและขนมคุกกี้แป้งอบโบราณ (ขนมแป้งหอม) และฝึกปฏิบัติ ๒.๔ วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม		๕ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>๒. ส่วนผสม</p> <p>ส่วนที่ ๑ เนื้อเค้กชิฟฟอน (สำหรับประมาณ ๑๐-๑๒ ถ้วย)</p> <ul style="list-style-type: none"> - ส่วนของแห้ง : แป้งเค้ก ๘๐ กรัม, ผงฟู ๑ ช้อนชา, น้ำตาลทราย (๑) ๓๐ กรัม, เกลือเล็กน้อย - ส่วนของเหลว : ไข่แดง (เบอร์ ๒) ๓ ฟอง, น้ำไบเตยเข้มข้น ๔๐ มล., กะทิ ๔๐ มล., น้ำมันรำข้าว ๔๐ มล. - ส่วนไข่ขาว: ไข่ขาว ๓ ฟอง, น้ำตาลทราย (๒) ๕๐ กรัม, Cream of Tartar ๑/๔ ช้อนชา (หรือน้ำมะนาวเล็กน้อย) <p>ส่วนที่ ๒ ซอสมะพร้าวอ่อน (ตัวชูโรง)</p> <ul style="list-style-type: none"> - เนื้อมะพร้าวอ่อนหั่นเส้น ๑๕๐ กรัม - น้ำมะพร้าว ๑๕๐ มล. - กะทิ ๑๐๐ มล. - แป้งกวนไส้ (หรือแป้งข้าวโพด) ๒๐ กรัม - น้ำตาลทราย ๔๐ กรัม (ปรับตามความหวานของน้ำมะพร้าว) - เกลือ ๑/๔ ช้อนชา <p>ส่วนที่ ๓ วิปครีมแต่งหน้า</p> <ul style="list-style-type: none"> - วิปปิ้งครีม (ชนิดจืด) ๒๕๐ กรัม - น้ำตาลไอซิ่ง ๒๐ กรัม (ถ้าใช้วิปครีมรสหวานอยู่แล้วไม่ต้องใส่) 			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>๓. ขั้นตอนการทำ</p> <p>ขั้นตอนที่ ๑ ทำซอสมะพร้าวอ่อน (ควรทำพักไว้ให้เย็น)</p> <ul style="list-style-type: none"> - ผสมน้ำมะพร้าว, กะทิ, น้ำตาล, เกลือ และแป้ง กวนใส่ลงในหม้อ คนให้แป้งละลาย - นำตั้งไฟอ่อน กวนจนส่วนผสมเริ่มข้นและใสขึ้น - ใส่เนื้อมะพร้าวอ่อนลงไป คนให้เข้ากันจนเดือดอีกรอบ ปิดไฟ เทใส่ชามพักไว้ให้เย็นสนิท <p>ขั้นตอนที่ ๒ ทำเนื้อเค้กชิฟฟอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - ผสมส่วนไข่แดง : นำไข่แดง น้ำใบเตย กะทิ น้ำมัน ผสมให้เข้ากัน ร่อนแป้งและผงฟูตามลงไป คนด้วยตะกร้อมือจนเนียนไม่มีเม็ดแป้ง พักไว้ - ตีไข่ขาว : ตีไข่ขาวกับ Cream of Tartar จนเป็นฟองหยาบ ค่อยๆ หยอใส่ น้ำตาล (๒) ลงไป ตีจนตั้งยอดอ่อนถึงกลาง - ผสม : นำไข่ขาวมาผสมกับส่วนไข่แดงโดยการ "ตะล่อม" เบาๆ ด้วยไม้พาย แบ่งผสม ๒-๓ รอบจนเข้ากันดี - อบ : ตักใส่ถ้วยฟอยล์ประมาณ ๑/๒ หรือ ๓/๔ ของถ้วย อบที่อุณหภูมิ ๑๗๐°C ประมาณ ๑๕-๒๐ นาที (แล้วแต่ขนาดถ้วย) เมื่อสุกแล้วนำออกมาพักให้เย็น <p>ขั้นตอนที่ ๓ การประกอบร่าง</p> <ul style="list-style-type: none"> - ตีวิปครีมกับน้ำตาลไอซิ่งจนตั้งยอดแข็ง - บีบวิปครีมลงบนหน้าเค้กที่เย็นสนิทแล้ว (อาจจะทำหลุมตรงกลางเล็กน้อยเพื่อใส่ซอส) 			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>- รวดซอสมะพร้าวอ่อนลงไปด้านบนให้สวยงาม</p> <p>- แห้งเย็นอย่างน้อย ๑-๒ ชั่วโมงก่อนทานเพื่อให้รสชาติเซตตัว</p> <p>เคล็ดลับ : หากต้องการให้เค้กหอมยิ่งขึ้น ให้นำน้ำมะพร้าวที่จะทำซอสไปอบควันเทียนก่อน จะได้กลิ่นอายขนมไทยที่ละมุน</p> <p><u>ขนมคุกกี้น้ำอบโบราณ (ขนมแป้งหอม)</u></p> <p>ขนมแป้งอบโบราณหรือขนมแป้งหอม เป็นขนมไทยมงคลที่มีเอกลักษณ์คือความกรอบร่วน ละลายในปาก และมีกลิ่นหอมกรุ่นจากควันเทียน</p> <p><u>วัสดุและอุปกรณ์</u></p> <p>- กระทะทองเหลือง/กระทะเทพลอน: สำหรับคั่วแป้ง</p> <p>- ตะแกรงร่อนแป้ง: เพื่อให้เนื้อขนมเนียนละเอียด</p> <p>- พิมพ์ไม้หรือพิมพ์พลาสติก: ลายดอกไม้</p> <p>- เทียนอบขนม: หัวใจสำคัญของความหอม</p> <p>- ถ้วยหรือภาชนะที่มีฝาปิดสนิท: สำหรับการอบควันเทียน</p> <p><u>ส่วนผสม (สูตรดั้งเดิม)</u></p> <p>- แป้งมันสำปะหลัง: ๕๐๐ กรัม (ช่วยให้ขนมร่วนเบา)</p> <p>- แป้งท้าวยายม่อม: ๒ ช้อนโต๊ะ (ช่วยให้ขนมมีความกรอบนุ่ม ไม่ร่วนจนเกินไป)</p> <p>- น้ำกะทิแท้ (คั้นข้น): ๑ ถ้วยตวง</p> <p>- น้ำตาลทรายขาว: ๑ ½ ถ้วยตวง (เพิ่ม-ลดได้ตามชอบ)</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<ul style="list-style-type: none"> - เกลือป่น: ¼ ช้อนชา (ตัดรสหวานให้กลมกล่อม) - สีสผสมอาหาร: ตามใจชอบ (นิยมสีฟ้าสเทลอ่อน ๆ) <p>วิธีการทำ</p> <p>๑. การคั่วแป้ง (ขั้นตอนสำคัญ)</p> <ul style="list-style-type: none"> - ผสมแป้งมันและแป้งท้าวยายม่อมเข้าด้วยกัน นำไปคั่วในกระทะด้วยไฟอ่อนที่สุด - คั่วจนแป้งมีลักษณะเบาฟูและลื่นมือ (ใช้เวลา ๑๕-๒๐ นาที) จากนั้นยกลงทิ้งไว้ให้เย็นสนิท <p>เคล็ดลับ : แป้งที่เย็นสนิทจะช่วยให้ขนมไม่แฉะเวลาผสมกะทิ</p> <p>๒. การเตรียมน้ำเชื่อมกะทิ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ผสมน้ำกะทิ น้ำตาลทรายและเกลือ ตั้งไฟอ่อนคนจนน้ำตาลละลายและกะทิเริ่มข้นเล็กน้อย (ไม่ต้องให้เดือดพล่าน) - หากต้องการใส่สีผสมอาหาร ให้ใส่ในขั้นตอนนี้ได้เลย - พักทิ้งไว้ให้เย็นสนิท <p>๓. การผสมแป้ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - ค่อย ๆ เทน้ำเชื่อมกะทิลงในแป้งที่คั่วไว้ ใช้มีอนวดเบา ๆ ให้เข้ากัน - ลักษณะแป้งที่ได้ต้อง "กำแล้วเป็นก้อน แต่พอใช้นิ้วกดแล้วร่วนออกมา" (ไม่ควรเหลวหรือแห้งจนเกินไป) <p>๔. การขึ้นรูป</p> <ul style="list-style-type: none"> - อัดแป้งลงในพิมพ์ให้แน่นพอประมาณ แล้วเคาะออกจากพิมพ์เบา ๆ วางเรียงบนถาด 			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>๕. การอบและอบควันเทียน</p> <p>- นำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ ๑๒๐°C ประมาณ ๑๐-๑๕ นาที เพื่อให้ขนมเซตตัวและไล่ความชื้น</p> <p>- เมื่อขนมเย็นลง ให้นำไปเรียงในโหลหรือหม้อ นำเทียนอบมาจุดให้ไฟลามถึงเนื้อเทียน แล้วเป่าให้ดับ จนเกิดควัน วางลงในถ้วยเล็ก ๆ กลางหม้อ ปิดฝาอบทิ้งไว้ ๑ คืน</p> <p>เคล็ดลับความอร่อย</p> <p>- ความหอม: ถ้าอยากให้หอมพิเศษ ให้นำน้ำกะทิไปอบควันเทียนก่อนนำมาเคี่ยวกับน้ำตาลอีกกรอบ</p> <p>- เนื้อสัมผัส: การคั่วแป้งต้องใจเย็น ๆ ถ้าแป้งไหม้ขนมจะมีกลิ่นเหม็นและสีไม่สวย</p> <p>- การเลือกซื้อเทียนอบ ให้หอมละมุนแบบชาววัง วิธีเลือกมีดังนี้</p> <p>๑. ส่วนผสมจากธรรมชาติ : เลือกเทียนที่ใช้ผิวมะกรูด, กะดังงา, เทียนกิ่งและน้ำตาลโตนด เป็นส่วนประกอบหลัก กลิ่นจะหอมฉุน ไม่ฉุนเค็ม</p> <p>๒. ลักษณะเนื้อเทียน : ควรเลือกเทียนที่เนื้อไม่แข็งจนเกินไป มีสีน้ำตาลเข้มปนดำเล็กน้อย (แสดงว่ามีส่วนผสมของสมุนไพรเยอะ)</p> <p>๓. ยี่ห้อแนะนำ : "ตำรับชาววัง" หรือ "แม่กุหลาบ"</p> <p>- การเลือกพิมพ์ขนม ให้ลายคมชัด สำหรับขนมแป้งหอม พิมพ์คือสิ่งที่กำหนดหน้าตาของขนม</p> <p>๑. พิมพ์ไม้ (แบบโบราณ): * ข้อดี: ให้ความรู้สึกคลาสสิก ลายมักจะลึกและคมชัด วิธีเลือก : เลือกไม้ที่เนื้อเนียน ไม่มีเสี้ยน (นิยมไม้สักหรือไม้รัก)</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม : ก่อนใช้งานพิมพ์ไม้ครั้งแรก ให้นำไปแช่น้ำมันพืชทิ้งไว้ ๑ คืน แล้วล้างออก จะช่วยให้แป้งไม้ติดพิมพ์เวลาทำขนม</p> <p>๒. พิมพ์ทองเหลือง : ข้อดี ทนทานมาก ทำความสะอาดง่าย ปลายสวยระดับประณีต แต่ราคาสูง</p> <p>๓. พิมพ์พลาสติก (แบบกดหรือกดกระเด็น)</p> <p>ข้อดี : ใช้งานง่ายที่สุด แป้งไม่ค่อยติดพิมพ์ ราคาถูก มีลายให้เลือกเยอะ</p> <p>๒.๓ แฟ้มเคจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์</p> <p>๑. ต้องสามารถที่จะปกป้องผลิตภัณฑ์สินค้าได้</p> <p>๒. ต้องคงคุณภาพและสามารถที่จะต้องยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้ได้</p> <p>๓. จะต้องบอกรายละเอียดต่างๆ</p> <p>๔. จะต้องมีความสะดวกต่อการขนส่งสินค้า</p> <p>๕. ต้องแสดงเอกลักษณ์ของสินค้าให้ได้มากที่สุด</p> <p>๒.๔ การเลือกบรรจุภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์</p> <p>- บรรจุลงในกล่องใสปิดฝาให้สนิท ไม่ให้ลมเข้า เพื่อป้องกันการแข็งของขนม</p>			
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>๓.๑ สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากรได้</p> <p>๓.๒ สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p>	<p>๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>๓.๓ การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>๓.๔ การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง</p>	<p>๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>๓.๓ ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p>	๒๐ นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<p>๓.๓ สามารถลดต้นทุนการผลิต แต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>๓.๔ สามารถศึกษาวิเคราะห์ ปัจจัย ความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูล การตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p> <p>๓.๖ สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>๓.๗ สามารถศึกษาช่องทางการขายรูปแบบออนไลน์</p> <p>๓.๘ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย ส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>๓.๕ การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์และแผนการจัดการตลาด</p> <p>๓.๗ การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์</p> <p>๓.๘ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	<p>๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๓.๖ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมเค้กมะพร้าวอ่อนและขนมคุกกี้แบ่งอบโบราณ (ขนมแบ่งหอม)</p> <p>๓.๗ การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์</p> <p>๓.๘ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>		
๔.โครงการบูรณาการประกอบอาชีพการทำขนมเค้กมะพร้าวอ่อนและขนมคุกกี้แบ่งอบโบราณ (ขนมแบ่งหอม)	<p>สามารถวางแผนการประกอบอาชีพได้โดย</p> <p>๔.๑ สามารถกำหนดกลุ่มเป้าหมายและแหล่งจำหน่ายได้</p> <p>๔.๒ สามารถคิดต้นทุนกำหนดราคาขาย ระยะเวลาการผลิตได้</p>	<p>๔.๑ สํารวจกลุ่มเป้าหมายเพื่อวิเคราะห์ตลาด และแหล่งจำหน่าย</p> <p>๔.๒ การวิเคราะห์ต้นทุน</p> <p>๔.๓ การกำหนดราคาขาย</p> <p>๔.๔ การกำหนดระยะเวลาการผลิต</p> <p>๔.๕ การตัดสินใจประกอบเป็นอาชีพหลัก/อาชีพเสริม</p>	<p>๔.๑ ผู้เรียนเริ่มแลกเปลี่ยนในประเด็นกลุ่มเป้าหมาย กำไรขาดทุน(ต้นทุน) เกี่ยวกับการทำขนมเค้กมะพร้าวอ่อนและขนมคุกกี้แบ่งอบโบราณ (ขนมแบ่งหอม)</p> <p>๔.๒ แหล่งจำหน่าย/วิธีการ</p> <p>๔.๓ ระยะเวลาการผลิต</p> <p>๔.๔ การกำหนดเป็นอาชีพหลัก/อาชีพเสริม</p>	๒๐ นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	๔.๓ สามารถกำหนดวิเคราะห์ เป็นอาชีพหลัก/อาชีพเสริมได้				

๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำขนมเค้กมะพร้าวอ่อนและขนมคุกกี้แบ่งอบโบราณ (ขนมแบ่งหอม)

๒. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๒. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

๒.๑ ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการ
จ้างงาน ของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

๒.๒ ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill
เพื่อให้ ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

๒.๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และ
การต่อยอด ผลผลิตที่ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

๒.๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย
สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

๓. หลักการและเหตุผล

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อ
การพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การ
ประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน สังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่ง
ความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่างๆ ในการ
ดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้
(สกร.) ภายใต้แนวคิด “สกร. Learn to Earn สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้” ซึ่งมุ่งเน้นการพัฒนาหลักสูตร
ที่สอดคล้องกับความต้องการของประชาชนโดยเน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริงและฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้
ในการประกอบอาชีพได้อย่างแท้จริง

จากการสำรวจข้อมูลประชาชนในพื้นที่พบว่า การประกอบอาชีพหลักส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพการเกษตร
รองลงมา คือ รับจ้าง และมีกลุ่มแม่บ้าน ซึ่งไม่ได้ประกอบอาชีพ และด้วยสถานการณ์สภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ส่งผลให้
ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอกับในปัจจุบัน ต้องการประกอบอาชีพเสริม เพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มี
ช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ และพัฒนาอาชีพโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้เกิด
ประโยชน์และมีประสิทธิภาพ

ด้วยเหตุนี้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตร จัดทำหลักสูตรการทำขนมเค้กมะพร้าวอ่อนและ
ขนมคุกกี้แบ่งอบโบราณ (ขนมแบ่งหอม)

๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้ที่สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม

๔.๒ เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิ
ปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้

๔.๓ เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

๕. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

จำนวน ๖ คน

๖. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
หลักสูตรการทำขนมเค้กมะพร้าวอ่อนและขนมคุกกี้แป้งอบโบราณ (ขนมแป้งหอม)	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจขั้นตอนอย่างถูกวิธี ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติได้จริง ๓. เพื่อพัฒนาทักษะให้ได้ มาตรฐาน ๔. เพื่อส่งเสริมการต่อยอด เป็นอาชีพหรือสร้างรายได้ เสริม	ประชาชนทั่วไป	๖ คน	ที่ทำการผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 5 ต.ดงกลาง อ.เมืองพิจิตร จ.พิจิตร	๑๓ มิถุนายน ๒๕๖๙	๗,๒๐๐.-

๗. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ จาก แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองงบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ ๒๐๓๓๔๓๓๐๐๐๕๐๐๕๐๐๐๐๑ ได้รับจัดสรรงบประมาณ ๗,๒๐๐.- บาท (-เจ็ดพันสองร้อยบาทถ้วน-) รายละเอียดดังนี้

๗.๑ ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน ๑ คน x ๖ ชั่วโมง x ๒๐๐ บาท = ๑,๒๐๐ บาท

๗.๒ ค่าวัสดุฝึกอบรม = ๖,๐๐๐ บาท

รวมทั้งสิ้น ๗,๒๐๐.- บาท (-เจ็ดพันสองร้อยบาทถ้วน-)

๘. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ ๑ (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. ๖๘)	ไตรมาสที่ ๒ (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. ๖๙)	ไตรมาสที่ ๓ (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. ๖๙)	ไตรมาสที่ ๔ (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. ๖๙)
หลักสูตรการทำขนมเค้กมะพร้าวอ่อนและขนมคุกกี้แป้งอบโบราณ (ขนมแป้งหอม)	-	-	๗,๒๐๐.-	-

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

๙.๑ นางสาวรัตนดา รัตนเจียมรังษี ครูศูนย์การเรียนรู้

๑๐. เครือข่าย

๑๐.๑ ภูมิปัญญาท้องถิ่น

๑๐.๒ ผู้นำชุมชน

๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง

๑๑.๑ โครงการส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต

๑๑.๒ โครงการส่งเสริมการจัดการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ

๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมสามารถทำขนมเค้กมะพร้าวอ่อนและขนมคุกกี้แบ่งอบโบราณ (ขนมแบ่งหอม) ได้

๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน (ร้อยละ ๑๐๐)

๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำขนมเค้กมะพร้าวอ่อนและขนมคุกกี้แบ่งอบโบราณ (ขนมแบ่งหอม) โดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับ และไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ นำไปสร้างรายได้

๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

๑๔.๑ แบบประเมินความพึงพอใจ

๑๔.๒ แบบวัดความรู้

๑๔.๓ ชิ้นงาน

๑๔.๔ แบบติดตามผู้เข้ารับการอบรม

ตารางกำหนดการ
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.)
ขนมเค้กมะพร้าวอ่อนและขนมคุกกี้แป้งอบโบราณ (ขนมแป้งหอม)
วันที่ ๑๓ เดือนมิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๙
ณ ที่ทำการผู้ใหญ่บ้าน หมู่ ๕ ต.ดงกลาง อ.เมืองพิจิตร จ.พิจิตร

วันที่ ๑๓ เดือนมิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๙

- | | |
|---------------------|---|
| ๐๘.๓๐ น. - ๐๙.๐๐ น. | - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม |
| ๐๙.๐๐ น. - ๐๙.๒๐ น. | - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพ
การทำขนมเค้กมะพร้าวอ่อนและขนมคุกกี้แป้งอบโบราณ
(ขนมแป้งหอม) (วิทยากร : นางสาวนุจรี รุ่งอินทร์) |
| ๐๙.๒๐ น. - ๑๒.๐๐ น. | - ลงมือปฏิบัติทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเค้กมะพร้าวอ่อน
และขนมคุกกี้แป้งอบโบราณ (ขนมแป้งหอม)
(วิทยากร : นางสาวนุจรี รุ่งอินทร์) |
| ๑๒.๐๐ น. - ๑๓.๐๐ น. | - พักรับประทานอาหาร |
| ๑๓.๐๐ น. - ๑๕.๒๐ น. | - ลงมือปฏิบัติทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเค้กมะพร้าวอ่อน
และขนมคุกกี้แป้งอบโบราณ (ขนมแป้งหอม)
(วิทยากร : นางสาวนุจรี รุ่งอินทร์) |
| ๑๕.๒๐ น. - ๑๕.๔๐ น. | - ให้ความรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนม
เค้กมะพร้าวอ่อนและขนมคุกกี้แป้งอบโบราณ (ขนมแป้งหอม)
(วิทยากร : นางสาวนุจรี รุ่งอินทร์) |
| ๑๕.๔๐ น. - ๑๖.๐๐ น. | - ให้ความรู้เกี่ยวกับโครงการประกอบอาชีพการทำขนม
เค้กมะพร้าวอ่อนและขนมคุกกี้แป้งอบโบราณ (ขนมแป้งหอม)
(วิทยากร : นางสาวนุจรี รุ่งอินทร์)

- ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเพื่อจัดทำโครงการประกอบอาชีพการทำขนม
เค้กมะพร้าวอ่อนและขนมคุกกี้แป้งอบโบราณ (ขนมแป้งหอม)
(วิทยากร : นางสาวนุจรี รุ่งอินทร์) |

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม