

**หลักสูตร การทำอาหารเพื่อการค้า(ขนมรังผึ้ง,ตือคาโค,เต้าหู้ทอด,กวยช่ายทอดและน้ำจิ้มรสเด็ด)****จำนวน ๖ ชั่วโมง****สอดคล้องกับบริบทชุมชน****กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและบริการ****ความเป็นมา**

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน 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

ด้วยเหตุนี้ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตรจัดทำหลักสูตรการทำอาหารเพื่อการค้า (ขนมรังผึ้ง,ตือคาโค, เต้าหู้ทอด,กวยช่ายทอดและน้ำจิ้มรสเด็ด) เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความชอบและวัตถุประสงค์ง่าย เพื่อที่จะได้นำความรู้ไป ประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและ สร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

**หลักการของหลักสูตร**

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

## จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

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

## กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน ๒๐ นาที
  - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำอาหารเพื่อการค้า (ขนมปังผึ่ง, ตีอคาโค, เต้าหู้ทอด, กุยช่ายทอดและน้ำจิ้มรสเด็ด)
  - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำอาหารเพื่อการค้า (ขนมปังผึ่ง, ตีอคาโค, เต้าหู้ทอด, กุยช่ายทอดและน้ำจิ้มรสเด็ด)
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน ๕ ชั่วโมง
  - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
  - การเตรียมส่วนผสม
  - วิธีการทำอาหารเพื่อการค้า (ขนมปังผึ่ง, ตีอคาโค, เต้าหู้ทอด, กุยช่ายทอดและน้ำจิ้มรสเด็ด)
  - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน ๒๐ นาที
  - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
  - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
  - ช่องทางการตลาด
  - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
๔. โครงการประกอบอาชีพการทำอาหารเพื่อการค้า (ขนมปังผึ่ง, ตีอคาโค, เต้าหู้ทอด, กุยช่ายทอดและน้ำจิ้มรสเด็ด) จำนวน ๒๐ นาที
  - ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
  - องค์ประกอบของโครงการ
  - ประโยชน์ของโครงการ

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

๒. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ

๓. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

๔. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด

## สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำอาหารเพื่อการค้า (ขนมปังผึ่ง, ตีอคาโค, เต้าหู้ทอด, กุยช่ายทอด และน้ำจิ้มรสเด็ด) / 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

โครงสร้างหลักสูตรการทำอาหารเพื่อการค้า (ขนมปังฝรั่งเศส, ตีอคาโค, เต้าหู้ทอด, กุยช่ายทอดและน้ำจิ้มรสเด็ด) จำนวน ๖ ชั่วโมง

| เรื่อง                                                                                                        | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                   | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ชั่วโมง |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------|
|                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ   |
| ๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ                                                                                      | ๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำอาหารเพื่อการค้า (ขนมปังฝรั่งเศส, ตีอคาโค, เต้าหู้ทอด, กุยช่ายทอดและน้ำจิ้มรสเด็ด) ได้<br>๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำอาหารเพื่อการค้า (ขนมปังฝรั่งเศส, ตีอคาโค, เต้าหู้ทอด, กุยช่ายทอดและน้ำจิ้มรสเด็ด) ได้<br>๑.๓ บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้                             | ๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำอาหารเพื่อการค้า (ขนมปังฝรั่งเศส, ตีอคาโค, เต้าหู้ทอด, กุยช่ายทอดและน้ำจิ้มรสเด็ด)<br>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ<br>๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ                    | ๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคล ในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน<br>๑.๒ วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ ๕ ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่ | ๒๐      | -         |
| ๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำอาหารเพื่อการค้า (ขนมปังฝรั่งเศส, ตีอคาโค, เต้าหู้ทอด, กุยช่ายทอดและน้ำจิ้มรสเด็ด) | ๒.๑ บอกประวัติการทำอาหารเพื่อการค้า (ขนมปังฝรั่งเศส, ตีอคาโค, เต้าหู้ทอด, กุยช่ายทอดและน้ำจิ้มรสเด็ด)<br>๒.๒ บอกอุปกรณ์การทำอาหารเพื่อการค้า (ขนมปังฝรั่งเศส, ตีอคาโค, เต้าหู้ทอด, กุยช่ายทอดและน้ำจิ้มรสเด็ด)<br>๒.๓ บอกวิธีการทำอาหารเพื่อการค้า (ขนมปังฝรั่งเศส, ตีอคาโค, เต้าหู้ทอด, กุยช่ายทอดและน้ำจิ้มรสเด็ด) | ๒.๑ วัสดุและอุปกรณ์ในการทำอาหารเพื่อการค้า (ขนมปังฝรั่งเศส, ตีอคาโค, เต้าหู้ทอด, กุยช่ายทอดและน้ำจิ้มรสเด็ด)<br><b>๒.๑.๑ วัสดุขนมปังฝรั่งเศส</b><br>- แป้งสาลีอเนกประสงค์<br>- นมสด<br>- ผงฟู<br>- ไข่ไก่ | ๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการทำอาหารเพื่อการค้า (ขนมปังฝรั่งเศส, ตีอคาโค, เต้าหู้ทอด, กุยช่ายทอดและน้ำจิ้มรสเด็ด)<br>๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำอาหารเพื่อการค้า (ขนมปังฝรั่งเศส, ตีอคาโค, เต้าหู้ทอด, กุยช่ายทอดและน้ำจิ้มรสเด็ด)<br>๒.๓ การทำอาหารเพื่อการค้า (ขนมปังฝรั่งเศส, ตีอคาโค, เต้าหู้ทอด, กุยช่ายทอดและน้ำจิ้มรสเด็ด) และฝึกปฏิบัติ                                                                            |         | ๕ ชั่วโมง |

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้   | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | การจัดกระบวนการเรียนรู้                          | ชั่วโมง |         |
|--------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------|---------|
|        |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                  | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
|        | ๒.๔ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ | <ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำตาลทราย</li> <li>- เกลือ</li> <li>- ลูกเกต ตามต้องการ</li> <li>- ข้าวโพดต้ม ตามต้องการ</li> <li><b>ติอคาโค, เต้าหู้ทอดและน้ำจิ้มรสเด็ด</b></li> <li>- แป้งข้าวเจ้า</li> <li>- แป้งสาลีเนกประสงค์</li> <li>- ฝือกหั่นชิ้น</li> <li>- ข้าวโพดต้ม</li> <li>- ถั่วดำต้ม</li> <li>- เต้าหู้ขาว</li> <li>- น้ำมัน</li> <li>- กะทิ</li> <li>- น้ำเปล่า</li> <li>- น้ำตาลทราย</li> <li>- เกลือ</li> <li>- น้ำเปล่า</li> <li>- น้ำตาลปี๊ป</li> <li>- น้ำมะขามเปียก</li> <li>- ถั่วลิสงป่น</li> <li>- พริกป่น</li> </ul> | ๒.๔ วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ |         |         |

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | ชั่วโมง |         |
|--------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------|---------|
|        |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
|        |                       | <p><b>กฤษช่ายทอด</b><br/> <b>ทำได้</b><br/> - ใบกฤษช่าย<br/> - เกลือ<br/> - เบคกิ้งโซดา<br/> - น้ำตาล<br/> - ซีอิ้วขาว<br/> - พริกไทย</p> <p><b>ทำแป้ง</b><br/> - แป้งมัน<br/> - ข้าวเจ้า<br/> - ทำวยายม่อม<br/> - เกลือ<br/> - น้ำ<br/> - น้ำมัน</p> <p><b>๒.๑.๒ อุปกรณ์</b><br/> - เครื่องทำขนมปังฝั่่ง<br/> - เตาแก๊ส<br/> - กระทะ<br/> - ถ้วย<br/> - หม้อ<br/> - ช้อน</p> |                         |         |         |

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | ชั่วโมง |         |
|--------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------|---------|
|        |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                         | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
|        |                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- กาละมัง</li> <li>- มีด / เขียง</li> <li>- กล่องใส</li> <li>- ถุงมือ</li> <li>- ผ่ากันเป็อน</li> </ul> <p><b>๒.๒ ขั้นตอนการทำอาหารเพื่อการค้า</b><br/>(ขนมรังผึ้ง, ตีอคาโค, เต้าหู้ทอด, กุยช่ายทอดและน้ำจิ้มรสเด็ด)</p> <p><b><u>การทำขนมรังผึ้ง</u></b></p> <p>๑. นำแป้งสาลีและเกลือป่น มาผสมเข้าด้วยกันเลยคะ เสร็จแล้วนำไปร่อนพักไว้ก่อน</p> <p>๒. ตอกไข่ใส่ภาชนะที่ใหญ่ ใส่น้ำตาลทรายและเนยสดลงไป ตีส่วนผสมด้วยตะกร้อมือให้เข้ากันจนเป็นเนื้อครีม</p> <p>๓. จากนั้นใส่นมสดลงไป ตีให้เข้ากันอีกครั้ง</p> <p>๔. ระหว่างนี้ให้ทยอยใส่แป้งที่ร่อนไว้แล้วลงไป ตีให้เข้ากันจนส่วนผสมเป็นเนื้อเดียวกัน</p> <p>๕. วอร์มเครื่องทำขนมรังผึ้งทิ้งไว้ เมื่อเครื่องเริ่มร้อนดีแล้ว ให้ทาเนยที่เตาให้ทั่วทั้งด้านล่างและด้านบน</p> |                         |         |         |

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | ชั่วโมง |         |
|--------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------|---------|
|        |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                         | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
|        |                       | <p>๖.หลังจากนั้นใส่ไส้ลูกเกด,ข้าวโพดและมะพร้าวอ่อน ลงไป ตามด้วยส่วนผสมแป้งที่เตรียมไว้ใส่ลงไปนึ่งในพิมพ์ แล้วปิดฝาเครื่องทิ้งไว้โดยใช้เวลาประมาณ ๕ นาที เมื่อขนมเริ่มสุกจะมีกลิ่นหอมออกมา</p> <p><b>การทำขนมตือคาโค</b></p> <p>๑.ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งสาลีเอนกประสงค์ น้ำตาล เกลือ พร้อมกับกะทิและน้ำเปล่า คนให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันดี</p> <p>๒.นำเนื้อกั้นขึ้น และถั่วดำ คลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วพักไว้</p> <p>๓.ตั้งน้ำมันให้ร้อน แล้วหรีไฟลงเป็นไฟอ่อน นำพิมพ์ทอดขนมจุ่มลงน้ำมันให้ร้อน</p> <p>๔.ตักตัวขนมลงพิมพ์ ทอดขนมเซ็ดตัว แงะขนมออกจากพิมพ์ ทอดต่อจนขนมได้มีเหลืองทอง ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน</p> <p><b>การทำเต้าหู้ทอด</b></p> <p>๑.น้ำเต้าหู้ขาวมาหั่นเป็นชิ้นทรงลูกเต้าพอดีคำ</p> <p>๒.ตั้งน้ำมันให้ร้อนใส่เต้าหู้ลงไปทอดโดยใช้ไฟกลางจนเต้าหู้เหลืองกรอบ</p> |                         |         |         |

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | ชั่วโมง |         |
|--------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------|---------|
|        |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                         | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
|        |                       | <p><b>การทำน้ำจิ้มรสเด็ด</b></p> <p>๑.ตั้งหม้อใส่น้ำ น้ำตาลปี๊ป น้ำมะขามเปียก คนให้เข้ากัน โรยด้วยถั่วลิสงป่นและพริกป่น</p> <p>๒.ตักใส่ถ้วยแล้วจัดเสิร์ฟ พร้อมขนมตือคาโศและเต้าหู้ทอด</p> <p><b>การทำกุยช่ายทอด</b></p> <p>๑.ผสมแป้งมัน แป้งข้าวเจ้า และน้ำเปล่าใส่ใบกุยช่ายที่ผัด และปรุงรสให้เรียบร้อย ผสมให้ทุกอย่างเข้ากันดี</p> <p>๒.ตักใส่ถาดสี่เหลี่ยมแล้วนำไปนึ่งใช้ไฟแรงให้สุกประมาณ ๒๐ นาที</p> <p>๓.พอนึ่งเสร็จแล้วก็ตัดเป็นชิ้น ๆ ขนาดพอดีคำ จะได้ทอดสุกง่าย</p> <p>๔.นำกุยช่ายลงทอดในน้ำมันที่ร้อนจัดให้เหลืองกรอบ พร้อมเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้ม</p> <p><b>๒.๓ แฟ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์</b></p> <p>๑. ต้องสามารถที่จะปกป้องผลิตภัณฑ์สินค้าได้</p> <p>๒. ต้องคงคุณภาพและสามารถที่จะต้องยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้ได้</p> |                         |         |         |

| เรื่อง                            | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                        | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | ชั่วโมง |         |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ๓.จะต้องบอกรายละเอียดต่างๆ<br>๔.จะต้องมีความสะดวกต่อการขนส่งสินค้า<br>๕.ต้องแสดงเอกลักษณ์ของสินค้าให้ได้มากที่สุด<br><b>๒.๔ การเลือกบรรจุภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์</b><br>- บรรจุลงในกล่องใสปิดฝาให้สนิท ไม่ให้ลมเข้า เพื่อป้องกันการแข็งของขนม                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |         |
| ๓.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ | ๓.๑ สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้<br>๓.๒ สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้<br>๓.๓ สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้<br>๓.๔ สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้<br>๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ | ๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร<br>๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ<br>๓.๓ การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม<br>๓.๔ การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง<br>๓.๕ การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน<br>๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด | ๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร<br>๓.๒ การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ<br>๓.๓ ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม<br>๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง<br>๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน<br>๓.๖ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหารเพื่อการค้า (ขนมรังผึ้ง, ติอคาโค, เต้าหู้ทอด, กุยช่ายทอดและน้ำจิ้มรสเด็ด) | ๒๐ นาที | -       |

| เรื่อง                                                                                                         | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                          | เนื้อหา                                                                                                                                                | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                       | ชั่วโมง |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
|                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
|                                                                                                                | <p>๓.๖ สามารถกำหนดทิศทางการเป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>๓.๗ สามารถศึกษาช่องทางการขายรูปแบบออนไลน์</p> <p>๓.๘ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p> | <p>๓.๗ การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์</p> <p>๓.๘ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>               | <p>๓.๗ การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์</p> <p>๓.๘ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>                                                                                                              |         |         |
| <p>๔.โครงการประกอบอาชีพการทำอาหารเพื่อการค้า (ขนมปังผึ่ง, ตีอคาโค, เต้าหู้ทอด, กุยช่ายทอดและน้ำจิ้มรสเด็ด)</p> | <p>๔.๑ บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้</p> <p>๔.๒ บอกองค์ประกอบของโครงการได้</p> <p>๔.๓ บอกประโยชน์ของโครงการได้</p> <p>๔.๔ ดำเนินการวัดและประเมินผล</p>                                                  | <p>๔.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>๔.๒ องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>๔.๓ ประโยชน์ของโครงการ</p> <p>๔.๔ ดำเนินการวัดและประเมินผล</p> | <p>๔.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>๔.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาองค์ประกอบของโครงการอาชีพ</p> <p>๔.๓ จัดให้ผู้เรียนรู้ประโยชน์ของโครงการอาชีพ</p> <p>๔.๔ ดำเนินการวัดและประเมินผลโดยใช้แบบวัดความรู้และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร</p> | ๒๐ นาที | -       |

## ๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำอาหารเพื่อการค้า (ขนมรังผึ้ง, เต้าหู้ทอด, กุยช่ายทอด และน้ำจิ้มรสเด็ด)

### ๒. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๒. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

๒.๑ ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

๒.๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

๒.๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

### ๓. 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

ด้วยเหตุนี้ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตรจัดทำหลักสูตรการทำอาหารเพื่อการค้า (ขนมรังผึ้ง, เต้าหู้ทอด, กุยช่ายทอดและน้ำจิ้มรสเด็ด) เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความชอบและวัตถุประสงค์ต่างๆ เพื่อที่จะได้นำความรู้ไป ประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและ สร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

### ๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม

๔.๒ เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิ ปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้

๔.๓ เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

## ๕. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

## ๖. วิธีดำเนินการ

| กิจกรรมหลัก                                                                                 | วัตถุประสงค์                                                                                                                                                                                           | กลุ่มเป้าหมาย | เป้าหมาย | พื้นที่ดำเนินการ                | ระยะเวลา           | ระยะเวลางบประมาณ |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------|---------------------------------|--------------------|------------------|
| หลักสูตรการทำอาหารเพื่อการค้า (ขนมปังฝิ่ง, ตีอคาโค, เต้าหู้ทอด, กุยช่ายทอดและน้ำจิ้มรสเด็ด) | ๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจขั้นตอนอย่างถูกวิธี<br>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติได้จริง<br>๓. เพื่อพัฒนาทักษะให้ได้ มาตรฐาน<br>๔. เพื่อส่งเสริมการตลาด เป็นอาชีพหรือสร้างรายได้ เสริม | ประชาชนทั่วไป | ๖        | บ้านผู้ใหญ่ หมู่ ๕ ตำบล ดงป่าคำ | ๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙ | ๖,๒๐๐.-          |

## ๗. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ จาก แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองงบประมาณรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ ๒๐๓๓๔๓๓๐๐๐๕๐๐๕๐๐๐๐๐๑ ได้รับจัดสรรงบประมาณ ๖,๒๐๐.- บาท (หกพันสองร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

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

๗.๒ ค่าวัสดุฝึกอบรม = ๕,๐๐๐ บาท

รวมทั้งสิ้น .....๖,๒๐๐.....บาท (หกพันสองร้อยบาทถ้วน)

## ๘. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

| กิจกรรมหลัก                                                                                 | ไตรมาสที่ ๑<br>(ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. ๖๘) | ไตรมาสที่ ๒<br>(ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. ๖๙) | ไตรมาสที่ ๓<br>(เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. ๖๙) | ไตรมาสที่ ๔<br>(ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. ๖๙) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|
| หลักสูตรการทำอาหารเพื่อการค้า (ขนมปังฝิ่ง, ตีอคาโค, เต้าหู้ทอด, กุยช่ายทอดและน้ำจิ้มรสเด็ด) | -                                  | ๖,๒๐๐.-                             | -                                    | -                                  |

## ๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวนิตยา พุทธปัญญา ครู ศกร.

## ๑๐. เครือข่าย

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

๒. ผู้นำชุมชน

## ๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง

๑. การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
๒. งานการศึกษาเพื่อคุณวุฒิตามระดับ

## ๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการทำ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่าง ถูกต้อง

## ๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

### ๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน

### ๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำอาหารเพื่อการค้า(ขนมรังผึ้ง, ตีอคาโค, เต้าหู้ทอด, กุยช่ายทอดและน้ำจิ้มรสเด็ด)โดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับได้

## ๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

- ๑.แบบประเมินความพึงพอใจ
- ๒.สรุปผลการวิเคราะห์ผลการดำเนินกิจกรรม

ตารางกำหนดการ

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) การทำอาหารเพื่อการค้า (ขนมรังผึ้ง, ตีอคาโค, เต้าหู้ทอด, กุยช่ายทอดและน้ำจิ้มรสเด็ด)

วันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๙

ณ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตร อ.เมืองพิจิตร จ.พิจิตร

\*\*\*\*\*

๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

๐๘.๓๐ น - ๐๙.๐๐ น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม

๐๙.๐๐ น - ๐๙.๒๐ น. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพ

การทำอาหารเพื่อการค้า (ขนมรังผึ้ง, ตีอคาโค, เต้าหู้ทอด, กุยช่ายทอดและน้ำจิ้มรสเด็ด) (วิทยากร นางสาวณัฐชาฉิมดี)

๐๙.๒๐ น - ๑๒.๐๐ น. - ลงมือปฏิบัติทักษะการประกอบอาชีพการทำอาหารเพื่อการค้า(ขนมรังผึ้ง, ตีอคาโค, เต้าหู้ทอด, กุยช่ายทอดและน้ำจิ้มรสเด็ด)(วิทยากร นางสาวณัฐชาฉิมดี)

๑๒.๐๐ ๐ - ๑๓.๐๐ น. - พักรับประทานอาหาร

๑๓.๐๐ ๐ - ๑๕.๒๐ น. - ลงมือปฏิบัติทักษะการประกอบอาชีพการทำอาหารเพื่อการค้า(ขนมรังผึ้ง, ตีอคาโค, เต้าหู้ทอด, กุยช่ายทอดและน้ำจิ้มรสเด็ด) (วิทยากร นางสาวณัฐชาฉิมดี)

๑๕.๒๐ น - ๑๕.๔๐ น. - ให้ความรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำอาหารเพื่อการค้า (ขนมรังผึ้ง, ตีอคาโค, เต้าหู้ทอด, กุยช่ายทอดและน้ำจิ้มรสเด็ด) (วิทยากร นางสาวณัฐชาฉิมดี)

๑๕.๔๐ น - ๑๖.๐๐ น. - ให้ความรู้เกี่ยวกับโครงการประกอบอาชีพการทำอาหารเพื่อการค้า (ขนมรังผึ้ง, ตีอคาโค, เต้าหู้ทอด, กุยช่ายทอดและน้ำจิ้มรสเด็ด) (วิทยากร นางสาวณัฐ ชาฉิมดี)

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม