

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง : การทำขนมกึ่งเพื่อการขาย  
หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป จำนวน ๙ ชั่วโมง  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปึงนาราง



### ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็วและไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่าง ๆ

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียน และระดับสากลซึ่งจะเป็น การจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

การทำขนมกึ่งเพื่อการขาย สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเองหรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมายที่สามารถเข้าเรียนในหลักสูตร ได้แก่ ผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์

## จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

อย่างมีคุณธรรมจริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

## เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

จำนวน ๙ ชั่วโมง

- ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๗ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมงเพื่อการค้า จำนวน ๔ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมงเพื่อการค้า	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมง</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมงได้ด้วยตนเอง</p> <p>๓. เพื่อส่งเสริมการประกอบอาชีพอิสระด้านอาหาร</p> <p>๔. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการบรรจุและจำหน่ายผลิตภัณฑ์อย่างถูกสุขลักษณะ</p>	<p>๑. ความหมายและประวัติของการทำขนมง ขนมพื้นบ้านไทยที่นิยมทำในงานบุญและเทศกาลต่าง ๆ</p> <p>๒. ประเภทของขนมงเพื่อการขาย</p> <p>๓. คุณค่าทางโภชนาการของขนมง โปรตีนจากถั่ว และไขมันดีจากกะทิ</p> <p>๔. การเลือกวัตถุดิบที่สดใหม่ปลอดภัย เช่น ถั่วเขียวซีก กะทิ น้ำตาล แป้งข้าวเหนียว แป้งสาลี</p> <p>๕. การรักษาความสะอาดในกระบวนการผลิต</p> <p>๖. การเก็บรักษาขนมงหลังผลิต ควรพักให้เย็นก่อนเก็บ และเก็บในที่แห้งสะอาด</p>	<p>๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</p> <p>๑.๓ ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p> <p>๑.๔ กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ</p> <p>ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิภาค ศักยภาพของภูมิภาค และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p>	๓๐ นาที	๓๐ นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมกึ่งเพื่อการขาย	๒.๑ บอกอุปกรณ์ในการทำขนมกึ่งได้ ๒.๒ อธิบายขั้นตอนการทำขนมกึ่งได้ ๒.๓ ฝึกปฏิบัติการทำขนมกึ่งได้จริง	๒.๑ ล้างถั่วเขียวและเปลือก สะเด็ดน้ำ นำไปคั่วด้วยไฟอ่อนจนมีสีน้ำตาลอ่อน และหอมดี ประมาณ ๒๕-๓๐ นาที พักให้เย็นลง แล้วจึงนำไปปดให้ละเอียด ร่อนและชั่งให้ได้ ๒๔๐ กรัม ๒.๒ ล้างงาขาว สะเด็ดน้ำ นำไปคั่วให้หอมและมีสีน้ำตาลอ่อน ๆ พักให้เย็นลง แล้วบดให้พอแตก ๒.๓ ทำตัวขนมกึ่ง นำกะทิ น้ำตาลทราย และน้ำตาลปีบนำขึ้นตั้งไฟพอน้ำตาลละลาย เคี่ยวต่ออีกประมาณ ๕ นาที ให้ขึ้นขึ้นเล็กน้อย ๒.๔ ใส่ถั่วเราะเปลือกบดและงาลงไป กวนจนขึ้น ยกออกจากความร้อน และพักให้อุ่นแค่พอมือสัมผัสได้ (ถ้าพักให้เย็น ส่วนผสมจะแข็งไม่สามารถปั้นได้) ๒.๕ แบ่งส่วนผสมออกมาปั้นเป็นแท่งยาวประมาณ ๓-๔ นิ้ว จับปลายชนกันให้เป็นวง ปั้นส่วนผสมอีกส่วนเป็นแท่งยาว ตัดให้มีขนาดเท่ากับเส้นผ่านศูนย์กลางของขนมวางพาดไขว้กันให้มีลักษณะเหมือนล้อเกวียน ๒.๖ ทำแป้งสำหรับชุบทอด โดยผสมแป้งสาลี เกลือ และน้ำมันรำข้าว ๒๕ กรัม ให้เข้ากัน เติมน้ำสะอาดลงไปแค่พอให้แป้งจับตัวเป็นก้อนนวดให้เข้ากัน ใส่ไข่แดงลงไปนวดให้เข้ากันดี เติมน้ำสะอาดส่วนที่เหลือลงไป ผสมให้เนียนดี นำขนมกึ่งที่เตรียมไว้ลงชุบน้ำแป้งนำลงทอดด้วยไฟกลาง (๑๖๐ องศาเซลเซียส) จนสุกเหลือง พักให้สะเด็ดน้ำมัน และเย็นตัวลง ขนมกึ่งสามารถเก็บได้ ๑ สัปดาห์	๒.๑ วิทยากรผู้สอนบรรยายแนะนำความสำคัญของอาชีพการทำข้าวหลามเรื่องความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ อุปกรณ์ และขั้นตอนการทำ ๒.๒ อธิบายประโยชน์ของการแปรรูปอาหารเพื่อสร้างรายได้ ๒.๓ อธิบายหลักการเลือกวัตถุดิบที่สดใหม่และปลอดภัยสนทนาแลกเปลี่ยนประสบการณ์ของผู้เรียนเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้าน ๒.๔ แสดงตัวอย่างผลิตภัณฑ์ “ขนมกึ่ง” ที่ประสบความสำเร็จในท้องถิ่น ๒.๕ แนะนำวิธีการคำนวณต้นทุน-กำไรเบื้องต้น	๓๐ นาที	๕ ชั่วโมง ๓๐ นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมกงเพื่อการขาย	<p>๓.๑ สำรองและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้</p> <p>๓.๒ กำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>๓.๓ ลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>๓.๔ วิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p> <p>๓.๖ กำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>๓.๗ คิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>๓.๑ การเลือกแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ราคาเหมาะสม เช่น แป้งข้าวเหนียว แป้งสาลี กะทิ น้ำตาล</p> <p>๓.๒ การควบคุมคุณภาพการคั่วกล้วยตาก การผสม นวดให้เข้ากัน</p> <p>๓.๓ การลดต้นทุนโดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น</p> <p>๓.๔ การจัดการความเสี่ยงด้านวัตถุดิบและการขาย</p> <p>๓.๕ การสำรวจตลาดในชุมชนและวิเคราะห์กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย</p> <p>๓.๖ การคิดต้นทุน กำหนดราคาขาย และโปรโมตผลิตภัณฑ์</p>	<p>๓.๑ สำรองและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>๓.๓ ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๓.๖ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการขาย</p>	๓๐ นาที่	๓๐ นาที่
๔.	โครงการประกอบอาชีพการทำขนมกงเพื่อการขาย	<p>๔.๑ เขียนโครงการในแต่องค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้</p> <p>๔.๒ ตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ ประเมิน/ปรับปรุงโครงการได้</p> <p>๔.๓ ถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงได้</p>	<p>๔.๑ การเขียนโครงการประกอบอาชีพเพื่อนำไปปฏิบัติจริง</p> <p>๔.๒ การตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ การประเมินและปรับปรุงโครงการ</p> <p>๔.๓ การถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง</p>	<p>๔.๑ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>๔.๒ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเองและตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ และการประเมินความเหมาะสมและ</p>	๓๐ นาที่	๓๐ นาที่

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				สอดคล้องของโครงการอาชีพ ๔.๓ ครูและนักเรียน ร่วมกันถอดบทเรียน ตามหลักปรัชญาของ เศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔		

### สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้ / แผ่นพับ
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

### การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการฝึกอบรม พร้อมคำอธิบาย (แบบ พต.๑๐)
๓. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.๑๒)

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีแบบรายงานผลการฝึกอบรม ตามเกณฑ์ (แบบ พต.๑๓) โดยมีคะแนนรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

## แบบเขียนโครงการฝึกอบรม

### 1. ชื่อโครงการ การทำขนมกงเพื่อการขาย

### 2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงาน ของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / New skill เพื่อให้ ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจในชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

### 3. หลักการและเหตุผล

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของ ประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความ เข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปีที่จะ พัฒนา 5 ศักยภาพ ของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก "รู้เขารู้เรา เท่า ทันเพื่อแข่งขันได้ใน เวทีโลก" ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชน ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ ศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทย ให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับ ภูมิภาคอาเซียน และระดับสากลซึ่งจะเป็น การจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติสภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆเช่นด้าน เศรษฐกิจการเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ ทรัพยากรธรรมชาติถูก ใช้ไปอย่าง รวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลกมนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมา มากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็น การเลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่ง ที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดคนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

จากความสำคัญดังกล่าว ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงนาราง จัดได้จัดโครงการพัฒนาอาชีพ ชุมชน การทำขนมกงเพื่อการขายขึ้น เพื่อสร้างโอกาสทางอาชีพ โดยมุ่งเน้นการใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น

เทคนิคการลดต้นทุนแต่ยังคงคุณภาพ และ การสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการแปรรูปอาหาร เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพเสริมหรืออาชีพ หลัก ช่วยยกระดับคุณภาพชีวิตและเสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่ระบบเศรษฐกิจฐานราก

#### 4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้ฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการทำขนมกงเพื่อการขาย
2. เพื่อให้ผู้ฝึกอบรม มีทักษะในการเลือกซื้อ คำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพเลือกใช้วัตถุดิบได้
3. เพื่อให้ผู้ฝึกอบรมสามารถสร้างเป็นอาชีพใหม่ให้กับชุมชนได้

#### 5. เป้าหมาย ประชาชนทั่วไป จำนวน 6 คน

#### 6.วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
<b>1.ขั้นวางแผน (Plan)</b> 1.1 จัดทำโครงการและอนุมัติโครงการ 1.2 ประชาสัมพันธ์โครงการฯ <b>2. ขั้นดำเนินการ(Do)</b> 2.1 จัดโครงการฝึกอบรมการทำขนมกงเพื่อการขาย <b>3.ขั้นสรุปและประเมินผล (C)</b> 3.1 แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ พต.10) 3.2 แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.12) <b>4.ขั้นปรับปรุงและติดตามผลการประเมิน (A)</b> 4.1 บันทึกการนิเทศการฝึกอบรม (แบบ พต.11) 4.2 แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรม (แบบ พต.20)	1.เพื่อให้ผู้ฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการทำขนมกงเพื่อการขาย 2.เพื่อให้ผู้ฝึกอบรมมีทักษะในการเลือกซื้อ คำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพเลือกใช้วัตถุดิบได้ 3. เพื่อให้ผู้ฝึกอบรมสามารถสร้างเป็นอาชีพใหม่ให้กับชุมชนได้	ประชาชนทั่วไป	ประชาชนจำนวน 6 คน	บ้านเลขที่ 112 หมู่ 1 ตำบล บางลาย อำเภอ บึงนาราง จังหวัดพิจิตร	วันที่ 6-8 มีนาคม พ.ศ. 2569 เวลา 09.00 น. - 12.00 น.	3,400.-บาท

## 7. งบประมาณโครงการ

แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองงบรายจ่ายอื่นโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 1 คน x 9 ชั่วโมง x 200 บาท = 1,800.-บาท

7.2 ค่าวัสดุฝึกอาชีพ = 1,600.-บาท

รวมทั้งสิ้น 3,400.- บาท (-สามพันสี่ร้อยบาทถ้วน-)

## 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)
โครงการฝึกอบรม การทำขนมกงเพื่อ การขาย	-	3,400.- บาท	-	-
รวมทั้งสิ้น		3,400.- บาท		

## 9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

1. นางสาวนุชนาถ บุญช่วย ครูศูนย์การเรียนรู้

## 10. เครือข่าย

1. ปราชญ์ชาวบ้าน/ภูมิปัญญาท้องถิ่น/วิทยากร
2. ประชาชนตำบลบางลาย

## 11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

1. งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
2. งานการเรียนรู้ตลอดชีวิต
3. งานการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ

## 12. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้ฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการทำขนมกงเพื่อการขาย มีทักษะในการเลือกซื้อ คำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพเลือกใช้วัตถุดิบได้สามารถสร้างเป็นอาชีพใหม่ให้กับชุมชนได้

### 13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

#### 13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ผู้ฝึกอบรมเข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชนการทำขนมกึ่งเพื่อการขาย ไม่น้อยกว่า 6 คน

#### 13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ผู้ฝึกอบรมมีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

### 14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

14.1 แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ พต.10)

14.2 บันทึกการนิเทศการฝึกอบรม (แบบ พต.11)

14.3 แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.12)

14.4 แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรม (แบบ พต.20)

กำหนดการ

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำขนมกงเพื่อการขาย

ระหว่างวันที่ 6 - 8 มีนาคม พ.ศ. 2569

ณ บ้านเลขที่ 112 หมู่ 1 ตำบลบางลาย อำเภอบึงนาราง จังหวัดพิจิตร

.....

วันที่ 6 มีนาคม พ.ศ. 2569

- 08.00 - 09.00 น. ลงทะเบียน
- 09.00 - 12.00 น. ปฐมนิเทศ/บรรยายพิเศษ/ทดสอบความรู้ก่อนการอบรม  
เรื่อง การฝึกอาชีพการทำขนมกงเพื่อการขาย  
บรรยายภาคทฤษฎี ความสำคัญ การเตรียมวัตถุดิบ  
ศึกษาสื่อ ใบงาน แผ่นพับ คำนวนต้นทุนกำไร  
โดยวิทยากร (นางบุญรอด พรหมกา)

วันที่ 7 มีนาคม พ.ศ. 2569

- 08.00 - 09.00 น. ลงทะเบียน
- 09.00 - 12.00 น. ปฐมนิเทศ/บรรยายพิเศษ/ทดสอบความรู้หลังการอบรม  
เรื่อง การฝึกอาชีพการทำขนมกงเพื่อการขาย  
ลงมือปฏิบัติทำขนมกงเพื่อการขาย สรุปลงโครงการ  
โดยวิทยากร (นางบุญรอด พรหมกา)

วันที่ 8 มีนาคม พ.ศ. 2569

- 08.00 - 09.00 น. ลงทะเบียน
- 09.00 - 12.00 น. ปฐมนิเทศ/บรรยายพิเศษ/ทดสอบความรู้หลังการอบรม  
เรื่อง การฝึกอาชีพการทำขนมกงเพื่อการขาย  
ลงมือปฏิบัติทำขนมกงเพื่อการขาย สรุปลงโครงการ  
โดยวิทยากร (นางบุญรอด พรหมกา)

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม