

หลักสูตรวิชาการทำขนมต้มญวน  
จำนวน 5 ชั่วโมง  
หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

### ความเป็นมา

ปัจจุบันการส่งเสริมและพัฒนาทักษะอาชีพแก่ประชาชนเป็นภารกิจสำคัญในการยกระดับคุณภาพชีวิตและเสริมสร้างความมั่นคงทางเศรษฐกิจของครัวเรือน การจัดหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง ด้านอาหารเป็นแนวทางหนึ่งที่สามารถนำไปใช้ประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมได้อย่างเป็นรูปธรรม

หลักสูตรการทำขนมต้มญวน เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นการฝึกทักษะอาชีพที่สอดคล้องกับบริบทของชุมชน ใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่าย ขั้นตอนการผลิตไม่ซับซ้อน และสามารถต่อยอดสู่การประกอบอาชีพอิสระหรือการจำหน่ายในชุมชนได้ จึงจัดทำหลักสูตรนี้ขึ้นเพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้ ความสามารถ และทักษะอาชีพที่เหมาะสม อันจะนำไปสู่การพึ่งพาตนเองและการพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน

ตามนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการและกรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ที่มุ่งส่งเสริมการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพและการเรียนรู้ตลอดชีวิตให้แก่ประชาชนทุกช่วงวัย เพื่อให้สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ และพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง ได้เล็งเห็นความสำคัญของการจัดหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองที่สอดคล้องกับบริบทและความต้องการของชุมชน หลักสูตรการทำขนมต้มญวน เป็นหลักสูตรที่เน้นการฝึกทักษะด้านอาหาร ใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่าย กระบวนการผลิตไม่ซับซ้อน และสามารถนำไปต่อยอดเป็นอาชีพหรืออาชีพเสริมได้ จึงได้จัดทำหลักสูตรดังกล่าวขึ้น เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้ ความสามารถ และทักษะอาชีพ อันจะนำไปสู่การยกระดับคุณภาพชีวิตและเสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่ชุมชนอย่างยั่งยืน

### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรฝึกอาชีพระยะสั้นที่มุ่งพัฒนาทักษะอาชีพและส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตของประชาชน
2. เน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง ควบคู่กับความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัย
3. ส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริม

### จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมต้มญวนอย่างถูกต้อง
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถทำน้ำจิ้มและอาจาดประกอบขนมต้มญวนได้
3. เพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้ารับการอบรมนำความรู้และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริม

### กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลา

จำนวน	5	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	2	ชั่วโมง

โครงสร้าง หลักสูตรวิชาการทำขนมต้มฉนวน จำนวน 5 ชั่วโมง

เรื่องที่	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ช่องทางการ ประกอบ อาชีพการทำ ขนมต้มฉนวน	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความสำคัญในการประกอบ อาชีพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ วิเคราะห์ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพการทำ ขนมต้มฉนวน 3. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่ง เรียนรู้การประกอบอาชีพการทำ ขนมต้มฉนวน 4. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่าง การประกอบอาชีพการทำ ขนมต้มฉนวน 5. เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศ ทางการประกอบอาชีพการทำ ขนมต้มฉนวน ได้ด้วย กระบวนการคิดเป็น	1. ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพการทำขนม ต้มฉนวน 2.1 การวิเคราะห์ตนเอง 2.2 การวิเคราะห์ตลาด 2.2 การลงทุน/แหล่ง เงินทุน 3. แหล่งเรียนรู้การประกอบ อาชีพการทำขนมต้มฉนวน 3.1 ร้านค้าการทำขนมต้ม ฉนวน ที่มีขายในท้องตลาด 3.1.1 ร้านค้าขนมต้มฉนวน แบบรถเข็น 3.1.2 ร้านค้าขายขนมต้ม ฉนวน แบบมีหน้าร้าน 3.2 ผู้ประกอบธุรกิจร้าน ขายขนมต้มฉนวน ที่ประสบ ความสำเร็จ 4. ทิศทางการประกอบอาชีพ การทำขนมต้มฉนวน	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา จากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วม สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น 3. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหา จากใบความรู้เรื่องความ เป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพการทำขนมต้มฉนวน 5. ผู้เรียนและวิทยากรร่วม สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น 6. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ วิเคราะห์ตนเอง ตลาด และการลงทุน 7. ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูล การประกอบอาชีพการทำ ขนมต้มฉนวน 8. ให้ผู้เรียนสรุปองค์ ความรู้จากการศึกษา แหล่งเรียนรู้ 9. วิทยากรและผู้เรียน ร่วมกันวิเคราะห์ ข้อมูลเกี่ยวกับการ ประกอบอาชีพการทำขนม ต้มฉนวน 10. การใช้กระบวนการคิด เป็นกำหนดทิศทางการ ประกอบอาชีพการทำขนม ต้มฉนวน	30 นาที	
ทักษะการ ประกอบ อาชีพการทำ	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือก ซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมี คุณภาพ	1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ ใช้ในการทำขนมต้มฉนวน 1.1 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการ	1. วิทยากรอธิบายและ สาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำขนมต้มฉนวน	30 นาที	3 ชั่วโมง

<p>ขนมต้มญวน</p>	<p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอก ส่วนผสมของการทำขนมต้มญวน ได้</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอก ขั้นตอนการทำขนมต้มญวน ได้</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำขนมต้มญวน ได้</p> <p>5. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำขนมต้มญวน ได้</p> <p>6. เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้</p> <p>7. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์การทำขนมต้มญวน</p> <p>8. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุขนมต้มญวน</p>	<p>ทำขนมต้มญวน</p> <p>1.2 งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์</p> <p>1.3 สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์</p> <p>2. การทำขนมต้มญวน</p> <p>2.1 ส่วนผสมของการทำขนมต้มญวน</p> <p>2.2 ขั้นตอนการทำขนมต้มญวน</p> <p>2.3 งบประมาณการทำขนมต้มญวน</p> <p>3. บรรจุภัณฑ์ขนมต้มญวน</p> <p>3.1 ความหมายของบรรจุภัณฑ์</p> <p>3.2 วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์</p> <p>3.3 การบรรจุการทำขนมต้มญวน</p>	<p>2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>3. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำขนมต้มญวน</p> <p>4. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การทำขนมต้มญวน</p> <p>5. วิทยากรประเมินผลการทำขนมต้มญวน ของผู้เรียน</p> <p>6. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์การทำขนมต้มญวน</p> <p>7. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุขนมต้มญวน</p> <p>8. วิทยากรประเมินผลบรรจุขนมต้มญวน ของผู้เรียน</p>		
<p>การบริหารจัดการใน การ ประกอบอาชีพการทำขนมต้มญวน</p>	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขายได้</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดและตกแต่งหน้าร้านให้มีความสะอาดและสวยงามได้</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของการทำขนมบัวลอยธัญพืช แต่ละชนิดได้</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายของการทำขนมต้มญวนได้</p> <p>5. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการทำขนมต้มญวนได้</p> <p>6. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีร้านค้าอย่างง่ายได้</p> <p>7. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถขายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ได้</p>	<p>1. การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ความสำคัญของการเลือกที่ตั้ง</li> <li>- หลักเกณฑ์ในการเลือกทำเลที่ตั้ง</li> </ul> <p>2. การจัดและตกแต่งหน้าร้าน การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การคิดราคาต้นทุน</li> <li>- ค่าวัสดุอุปกรณ์การทำขนมต้มญวน</li> <li>- ค่าส่วนผสมการทำขนมต้มญวน</li> <li>- ค่าแรงงาน</li> </ul> <p>2. การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>3. การขายการทำขนมต้มญวน</p> <p>4. การส่งเสริมการขาย</p> <p>5.1. ความหมายการ</p>	<p>1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการจัดและตกแต่งหน้าร้าน</p> <p>3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจัดและตกแต่งหน้าร้านแล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>4. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>5. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนแล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วม</p>	<p>40 นาที</p>	

		ส่งเสริมการขาย 5.2.กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย 5. การทำบัญชีร้านค้าอย่าง ง่าย 6. การขายสินค้าออนไลน์	สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น 6. วิทยากรอธิบายและ สาธิตการทำบัญชีร้านค้า อย่างง่าย 7. วิทยากรอธิบายและ สาธิตการขายสินค้า ออนไลน์		
5. การ ประเมินผล งานและการ ต่อยอด อาชีพ	ผู้เรียนสามารถประเมินผล งานและนำความรู้ไปต่อยอด อาชีพได้	การชิมและปรับรสชาติ การ คำนวณต้นทุน การตั้งราคา และแนวทางการจำหน่าย	1. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติแล้ว ผู้เรียนและวิทยากรร่วม สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น 2. ผู้เรียนสรุปความรู้	20 นาที	

### สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้เกี่ยวกับการทำขนมต้มถนนวน
2. วัตถุประสงค์และอุปกรณ์ในการทำขนมต้มถนนวน
3. สื่อการสาธิตจากวิทยากร
4. สื่อภาพประกอบขั้นตอนการทำขนมต้มถนนวน
5. ผลงานจากการฝึกปฏิบัติของผู้เข้ารับการอบรม

### การวัดและประเมินผล

1. ด้านความรู้
  - ผู้เข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนการทำขนมต้มถนนวน
2. ด้านทักษะการปฏิบัติ
  - ผู้เข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 สามารถปฏิบัติการทำขนมต้มถนนวน ได้ถูกต้องตามขั้นตอน
3. เครื่องมือวัดและประเมินผล
  - 3.1 แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน
  - 3.2 แบบสังเกตพฤติกรรม
  - 3.3 แบบประเมินผลชิ้นงาน

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ผู้เข้ารับการอบรมต้องมีเวลาเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาอบรมทั้งหมด
2. ผู้เข้ารับการอบรมต้องเข้าร่วมกิจกรรมการฝึกปฏิบัติและมีผลงานการทำขนมต้มถนนวนครบถ้วนตามหลักสูตร
3. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้

## โครงการฝึกอบรมการพัฒนาอาชีพชุมชน สกร.ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง

1. ชื่อโครงการ วิชาการทำขนมต้มญวน

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

ยุทธศาสตร์ที่ 2 ขับเคลื่อนการเรียนรู้เพื่ออาชีพ สร้างรายได้ และพึ่งพาตนเอง

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันการส่งเสริมและพัฒนาทักษะอาชีพแก่ประชาชนเป็นภารกิจสำคัญในการยกระดับคุณภาพชีวิต และเสริมสร้างความมั่นคงทางเศรษฐกิจของครัวเรือน การจัดทำหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง ด้านอาหารเป็นแนวทางหนึ่งที่สามารถนำไปใช้ประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมได้อย่างเป็นรูปธรรม

หลักสูตรการทำหมูสะเต๊ะเป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นการฝึกทักษะอาชีพที่สอดคล้องกับบริบทของชุมชน ใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่าย ขั้นตอนการผลิตไม่ซับซ้อน และสามารถต่อยอดสู่การประกอบอาชีพอิสระหรือการจำหน่ายในชุมชนได้ จึงจัดทำหลักสูตรนี้ขึ้นเพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้ ความสามารถ และทักษะอาชีพที่เหมาะสม อันจะนำไปสู่การพึ่งพาตนเองและการพัฒนาคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน

ตามนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการและกรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ที่มุ่งส่งเสริมการจัดการศึกษา เพื่อพัฒนาทักษะอาชีพและการเรียนรู้ตลอดชีวิตให้แก่ประชาชนทุกช่วงวัย เพื่อให้สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ และพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

ดังนั้นศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง ได้เล็งเห็นความสำคัญของการจัดทำหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองที่สอดคล้องกับบริบทและความต้องการของชุมชน หลักสูตร การทำขนมต้มญวน เป็นหลักสูตรที่เน้นการฝึกทักษะด้านอาหาร ใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่าย กระบวนการผลิตไม่ซับซ้อน และสามารถนำไปต่อยอดเป็นอาชีพหรืออาชีพเสริมได้ จึงได้จัดทำหลักสูตรดังกล่าวขึ้น เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้ ความสามารถ และทักษะอาชีพ อันจะนำไปสู่การยกระดับคุณภาพชีวิตและเสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่ชุมชนอย่างยั่งยืน

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมต้มญวนอย่างถูกวิธี

2. เพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้ารับการอบรมนำความรู้และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริม

## 5. เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## 6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
ขั้นเตรียมการ ดำเนินการวางแผน แผนการจัดโครงการ กำหนดวัตถุประสงค์ รูปแบบกิจกรรม	เพื่อวางแผนและ เตรียมความพร้อม ด้านบุคลากร	ครู ศกร	11 คน	สกร.ระดับอำเภอ โพธิ์ประทับช้าง	6 ก.พ.69	
ขั้นดำเนินการ จัด กิจกรรมฝึกอบรมโดย แบ่งเป็นภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ	เพื่อให้ผู้เข้าร่วม โครงการได้รับความ รู้และทักษะ ด้านการทำขนม ต้มถั่วสามารถ ปฏิบัติงานได้อย่าง ถูกต้องตาม ขั้นตอน	ประชาชนใน พื้นที่อำเภอ โพธิ์ประทับช้าง	6 คน	หอประชุม	5 มี.ค. 69	แผนงาน : ยุทธศาสตร์ พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ ผลผลิต ผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อ พัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อ พัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น
ขั้นติดตามและ ประเมินผล ดำเนินการประเมินผล การเรียนรู้ของ ผู้เข้าร่วมโครงการจาก การสังเกตพฤติกรรม การฝึกปฏิบัติ	เพื่อประเมินผล การเรียนรู้และ ทักษะของ ผู้เข้าร่วมโครงการ	ครู ศกร	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ โพธิ์ประทับช้าง	10 มี.ค. 69	โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500 ได้รับจัดสรรงบประมาณ 3,600.- บาท (สามพันหก ร้อยบาทถ้วน)
ขั้นสรุปผลและ รายงานผลการ ดำเนินการสรุปผลการ ดำเนินโครงการ ปัญหา อุปสรรค และ ข้อเสนอแนะ	เพื่อสรุปผลการ ดำเนินโครงการ วิเคราะห์ปัญหา อุปสรรค และ ข้อเสนอแนะ	ครู ศกร	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ โพธิ์ประทับช้าง	16 มี.ค. 69	

## 7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500 ได้รับจัดสรรงบประมาณ 3,600.- บาท (สามพันหกร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

- 7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 1 คน × 200 บาท × จำนวน 5 ชั่วโมง = 1,000.- บาท  
7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม = 2,600.- บาท

## 8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ (ระบุแผนการใช้จ่ายงบประมาณตามกิจกรรมโดยจำแนกเป็นรายไตรมาส)

กิจกรรมหลัก	ไตรมาส 1 (ต.ค.-ธ.ค 68)	ไตรมาส 2 (ม.ค.-มี.ค 69)	ไตรมาส 3 (เม.ย.-มิ.ย 69)	ไตรมาส 4 (ก.ค.-ก.ย. 69)
ดำเนินการวางแผนการจัดโครงการ	-	โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน	-	-
ดำเนินการจัดกิจกรรมฝึกอบรม	-	รหัสงบประมาณ	-	-
ติดตามและประเมินผล	-	20334330005005000001	-	-
ดำเนินการประเมินผลการเรียนรู้	-	แหล่งของเงิน 6911500	-	-
ดำเนินการสรุปผลการดำเนินโครงการ	-	ได้รับจัดสรรงบประมาณ 3,600.- บาท (สามพันหก ร้อยบาทถ้วน)	-	-

## 9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- นางสาวจิณห์นภา เอื้อเพื่อพันธ์ ครูศูนย์การเรียนรู้

## 10. เครือข่าย

-

## 11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

## 12. ผลลัพธ์

ประชาชนในพื้นที่เข้ารับการฝึกอบรม ร้อยละ 100

## 13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จโครงการ

ตัวชี้วัดผลผลิต (Output) :

1. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนการทำขนมต้มญวน
2. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถปฏิบัติการทำขนมต้มญวนได้ถูกต้องตามขั้นตอน

ตัวชี้วัดเชิงผลลัพธ์ (Outcomes) :

ประชาชนในพื้นที่เข้ารับการฝึกอบรม ร้อยละ 100

#### 14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

1. สังเกตพฤติกรรม การเข้าร่วมกิจกรรมและการแสดงความคิดเห็น
2. สำนัวจระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ
3. ติดตามและสรุปผลการดำเนินงานตามแผน

## กำหนดการจัดอบรมหลักสูตรวิชาการทำขนมต้มญวน

วันที่ 5 มีนาคม พ.ศ. 2569

### ณ หอประชุมอำเภอโพธิ์ประทับช้าง

08.00 - 08.30 น.	- ลงทะเบียน
08.30 - 09.00 น.	- พิธีเปิดโครงการฝึกอบรมวิชาการทำขนมต้มญวน โดย นางดาวรุ่ง บัวดี ครูชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง
	- ทำแบบทดสอบก่อนอบรม
09.00 -12.00 น. ญวน	- กิจกรรมการฝึกอบรมวิชาการทำขนมต้มญวน เรื่องขั้นตอนการทำขนมต้ม โดยวิทยากร นางสาวภา โนนุช
12.00 - 13.00 น.	- พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 15.00 น. ญวน	- กิจกรรมการฝึกอบรมวิชาการทำขนมต้มญวน เรื่องขั้นตอนการทำขนมต้ม โดยวิทยากร นางสาวภา โนนุช
	- แบบทดสอบหลังอบรม
	- การวัดผลและประเมินผล
	- ประเมินผลความพึงพอใจ
-	โดย คณะครู สกร.ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง

**หมายเหตุ** รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม

10.-00 - 10.15 น. พักรับประทานอาหารว่าง

12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน