

หลักสูตรการทำขนมหม้อแกง  
จำนวน 5 ชั่วโมง  
หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป



### ความเป็นมา

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพแก่ประชาชนระดับฐานรากในพื้นที่ตำบล/แขวง โดยมุ่งเน้นกลุ่มเป้าหมายที่ไม่มีอาชีพ ต้องการมีอาชีพ ต้องการเรียนรู้อาชีพใหม่ (New-skill) กลุ่มเป้าหมายที่มีอาชีพอยู่แล้วและต้องการพัฒนาต่อยอดจากอาชีพเดิม (Up-skill Re-skill) ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะด้านการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพ เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้มีความรู้ เกิดทักษะสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย แก้ปัญหาในการดำรงชีวิต มีทักษะสร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน เน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area - based Development) ผ่านการใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career - Based Education) ทั้งหลักสูตรที่สอดคล้องกับบริบทชุมชน หลักสูตรที่สอดคล้องกับมาตรฐานวิชาชีพ หลักสูตรที่สอดคล้องกับยุคดิจิทัล (Digital Age) รวมถึงหลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไปตามความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อให้สอดคล้องกับทิศทางการเรียนรู้ของโลกยุคใหม่ที่มุ่งเน้นการพัฒนาทักษะ และความสามารถที่นำไปใช้ได้จริง ก่อให้เกิดการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง นำไปสู่การพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืน โดยร่วมมือกับภาคเอกชนอุตสาหกรรมหรือภาคธุรกิจ ตั้งแต่กระบวนการออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพ ให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่และความต้องการของตลาดแรงงานจริง เช่น ด้านดิจิทัล ช่างเทคนิค อาหาร การดูแลผู้สูงอายุ เป็นต้น รวมถึงการสนับสนุนการฝึกอบรม วิทยากร และการฝึกอบรมตามหลักสูตรคุณวุฒิวิชาชีพ มีการนำเทคโนโลยีดิจิทัล นวัตกรรมหรือปัญญาประดิษฐ์ (AI) ที่เข้ามามีบทบาทในการใช้ชีวิตมาใช้ใน

การบูรณาการกับการเรียนรู้มากขึ้นส่งเสริมแนวทางการสร้างรายได้ทั้งในระหว่างและหลังเรียนจบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) ที่เน้นการฝึกปฏิบัติจริง การพัฒนาผู้ประกอบการรายใหม่ การสร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชนและการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม และที่สำคัญพัฒนาทักษะและละอาชีพอใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เพื่อเตรียมความพร้อมรองรับสังคมผู้สูงอายุให้สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม ทั้งนี้ เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ 3 ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

ขนมหม้อแกงเป็นขนมไทยโบราณที่มีความเป็นมาสืบทอดกันมาอย่างยาวนาน เชื่อกันว่าได้รับอิทธิพลจากขนมของชาวโปรตุเกสในสมัยกรุงศรีอยุธยา โดยมีการปรับสูตรให้เข้ากับวัตถุดิบท้องถิ่นและรสนิยมของคนไทย ขนมหม้อแกงทำจากไข่ กะทิ น้ำตาล และแป้ง นำมาผสมให้เข้ากันแล้วอบหรือกวนจนเนื้อเนียนนุ่ม มีกลิ่นหอมหวานเฉพาะตัว หน้าโรยด้วยหอมเจียวเพิ่มรสชาติให้กลมกล่อม เดิมนิยมทำในวังและในงานพิธีสำคัญต่าง ๆ

ก่อนจะแพร่หลายสู่ชาวบ้านทั่วไป โดยเฉพาะจังหวัดเพชรบุรีซึ่งมีชื่อเสียงด้านขนมหวานไทย ขนมหม้อแกงจึงถือเป็นขนมที่สะท้อนภูมิปัญญา ความประณีต และวัฒนธรรมการกินอยู่ของคนไทยได้เป็นอย่างดี

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการส่งเสริมอาชีพ ภายในชุมชน จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการ การทำขนมหม้อแกง เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะการ ประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ
5. ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

### จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

2.1 เพื่อส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ฝึกอาชีพและพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้รับความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย แก้ปัญหาในการดำรงชีวิต มีทักษะ สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

2.2 เพื่อพัฒนาผลผลิตของอาชีพให้มีความทันสมัย สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค และแนวโน้มทางการตลาด มีการบูรณาการกับหน่วยงานภาคีเครือข่ายให้เกิดการรวมกลุ่มและจัดตั้งเป็น วิสาหกิจชุมชน นำไปสู่การสร้างเสริมความเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน

2.3 เพื่อสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้าและเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์ จากโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน

## กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

|            |   |         |
|------------|---|---------|
| จำนวน      | 5 | ชั่วโมง |
| ภาคทฤษฎี   | 2 | ชั่วโมง |
| ภาคปฏิบัติ | 3 | ชั่วโมง |

โครงสร้างหลักสูตร วิชาการทำขนมหม้อแกง จำนวน 5 ชั่วโมง

| เรื่องที่               | จุดประสงค์การเรียนรู้          | เนื้อหา  | การจัดกระบวนการเรียนรู้   | ชั่วโมง   |           |  |
|-------------------------|--------------------------------|--|---|-----------|-----------|--|
|                         |                                |  |   | ทฤษฎี     | ปฏิบัติ   |  |
| 1.ช่องทางการประกอบอาชีพ | -อธิบายช่องทางในการประกอบอาชีพ | 1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ<br>2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ<br>3 การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ<br>4 สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพได้ | 1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่อง ความสำคัญของอาชีพการทำขนมหม้อแกง<br>2. ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้รู้ ผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและกระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ<br>3. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการทำขนมหม้อแกง กับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อม และศักยภาพของผู้เรียนเช่นการเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น | 30 นาที   | -         |  |
| 2.ทักษะการประกอบอาชีพ   | มีทักษะการประกอบอาชีพ          | 2.1 บอกวิธีการจัดเตรียม สถานที่ในการประกอบ   | 2.1 สถานที่ ในการประกอบอาชีพ<br>2.2 ขั้นตอนการ  | 1 ชั่วโมง | 3 ชั่วโมง |  |

|   |  |   |  |         |  |  |
|---|--|---|--|---------|--|--|
|   |  | <p>อาชีพการทำขนม<br/>ลูกชุบ ได้ถูกต้อง<br/>2.2 บอกขั้นตอน<br/>การจัดเตรียมวัสดุ<br/>อุปกรณ์และ<br/>เครื่องมือที่ใช้ใน<br/>การทำขนมหม้อแกง<br/>ได้ถูกต้อง<br/>2.3 บอกขั้นตอน<br/>การทำขนมหม้อแกง<br/>ถูกต้องตามขั้นตอน<br/>ที่ได้มาตรฐาน</p>   | <p>เตรียมวัสดุ อุปกรณ์<br/>2.3 ขั้นตอนการฝึก<br/>ปฏิบัติการทำขนมหม้อ<br/>แกง</p>   |         |  |  |
| 3.การบริหาร<br>จัดการในการ<br>ประกอบอาชีพ | <p>การบริหาร<br/>จัดการในการ<br/>ประกอบอาชีพ<br/>การทำขนมหม้อแกง</p> | <p>3.1 สามารถบริหาร<br/>จัดการควบคุม วาง<br/>แผนการทำขนมหม้อแกง<br/>3.2 สามารถบอกขั้นตอน<br/>และรายละเอียดการ<br/>จัดทำองค์ประกอบ<br/>การตลาดสำหรับการเข้า<br/>สู่ตลาดของอาชีพ<br/>การทำขนมหม้อแกง<br/>3.3 สามารถบอก<br/>อุปสรรคและความ<br/>เสี่ยงของอาชีพ การ<br/>ทำขนมหม้อแกง<br/>3.4 สามารถจัดทำ<br/>แผนการตลาดเพื่อ<br/>เข้าสู่อาชีพการทำ<br/>ขนมหม้อแกงให้<br/>ครอบคลุมและมี<br/>ประสิทธิภาพสูงสุด</p> | <p>3.1 ให้ผู้เรียนสนทนา<br/>แลกเปลี่ยนข้อมูลความ<br/>คิดเห็นเรื่อง การบริหาร<br/>จัดการการผลิต แล้วจัด<br/>กิจกรรมการเพื่อสร้าง<br/>แนวคิดในการดำเนิน<br/>กิจกรรมการเรียนรู้สรุ<br/>องค์ความรู้ในรูปแบบการ<br/>ตอบคำถามจากใบงาน<br/>หรือแบบบันทึกการเรียนรู้<br/>3.2 จัดให้ผู้เรียน<br/>แบ่งเป็นกลุ่มๆ เพื่อ<br/>ศึกษาสาระข้อมูลจาก<br/>ใบความรู้ เรื่อง การ<br/>จัดการการตลาด<br/>บันทึกการเรียนรู้</p> | 30 นาที |  |  |

## สื่อการเรียนรู้

1. ภาพประกอบการเรียนการสอน " การทำขนมหม้อแกง
2. แหล่งเรียนรู้,อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

## การวัดและประเมินผล

### เกณฑ์การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ 20
2. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน
  - 2.1 ทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ 40
- 2.2 คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ 40
  3. เครื่องมือวัดและประเมินผล
    - 3.1 แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน
    - 3.2 แบบสังเกตพฤติกรรม
    - 3.3 แบบประเมินผลชิ้นงาน

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้

## โครงการฝึกอบรมการพัฒนาอาชีพชุมชน สกร.ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง

1. ชื่อโครงการ การทำขนมหม้อแกง

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569

2. การขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของ

ตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจในชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

ขนมหม้อแกงเป็นขนมไทยโบราณที่มีความเป็นมาสืบทอดกันมาอย่างยาวนาน เชื่อกันว่าได้รับอิทธิพลจากขนมของชาวโปรตุเกสในสมัยกรุงศรีอยุธยา โดยมีการปรับสูตรให้เข้ากับวัตถุดิบท้องถิ่นและรสนิยมของคนไทย ขนมหม้อแกงทำจากไข่ กะทิ น้ำตาล และแป้ง นำมาผสมให้เข้ากันแล้วอบหรือกวนจนเนื้อเนียนนุ่ม มีกลิ่นหอมหวานเฉพาะตัว หน้าโรยด้วยหอมเจียวเพิ่มรสชาติให้กลมกล่อม เดิมนิยมทำในวังและในงานพิธีสำคัญต่าง ๆ ก่อนจะแพร่หลายสู่ชาวบ้านทั่วไป โดยเฉพาะจังหวัดเพชรบุรีซึ่งมีชื่อเสียงด้านขนมหวานไทย ขนมหม้อแกงจึงถือเป็นขนมที่สะท้อนภูมิปัญญา ความประณีต และวัฒนธรรมการกินอยู่ของคนไทยได้เป็นอย่างดี

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการส่งเสริมอาชีพภายในชุมชน จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการ การทำขนมหม้อแกง เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะการประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

4. วัตถุประสงค์

4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำขนมหม้อแกงอย่างถูกวิธี

4.2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ประชาชนทั่วไป จำนวน 2 คน

เชิงคุณภาพ ผู้เข้าร่วมอบรมร้อยละ 80 สามารถทำขนมหม้อแกงได้และนำไปใช้ประกอบอาชีพได้

## 6. วิธีการดำเนินการ

| กิจกรรมหลัก  | วัตถุประสงค์  | กลุ่มเป้าหมาย                     | เป้าหมาย                | พื้นที่ดำเนินการ  | ระยะเวลา   | งบประมาณ |
|--|---|-----------------------------------|-------------------------|---|------------|----------|
| 1) <u>ขั้นวางแผน (Plan)</u><br>1.1 <u>สำรวจสภาพปัญหา</u><br>ความต้องการ และวิเคราะห์<br>ความต้องการ<br>1.2 <u>เขียนโครงการเสนอขอ</u><br>อนุมัติ<br>1.3 <u>วางแผนการจัดประชุม</u><br>1.4 <u>ประสานงานแจ้ง</u><br>กำหนดการประชุม<br>1.5 <u>ประสานสถานที่</u><br>1.6 <u>จัดเตรียมเอกสารวัสดุ</u><br>อุปกรณ์ | เพื่อสำรวจและ<br>วิเคราะห์ความ<br>ต้องการของ<br>กลุ่มเป้าหมายใน<br>การฝึกอบรมการทำ<br>ขนมหม้อแกง                        | -ประชาชน<br>-วิทยากร<br>-ครู ศกร. | -2 คน<br>-1 คน<br>-1 คน | - ตำบล โพธิ์<br>ประทับช้าง<br>- สกร.อำเภอโพธิ์<br>ประทับช้าง                        | 5 ก.พ. 69  |          |
| 2) <u>ขั้นดำเนินงาน(Do)</u><br>ดำเนินโครงการทำขนมหม้อ<br>แกง   | เพื่อให้ผู้เรียนมี<br>ความรู้และทักษะใน<br>การทำขนมหม้อ<br>แกงอย่างถูกวิธี  | -ประชาชน<br>-วิทยากร<br>-ครู ศกร. | -2 คน<br>-1 คน<br>-1 คน | - ศูนย์บริการ<br>นักท่องเที่ยว<br>บ้านโพธิ์ประทับ<br>ช้าง ม.3 ต.โพธิ์<br>ประทับช้าง | 5 มี.ค. 69 | 2,400.-  |
| 3) <u>ขั้นตรวจสอบ(Check)</u><br>3.1 <u>การประเมินผลก่อน</u><br>โครงการ<br>3.2 <u>การประเมินผลระหว่าง</u><br>โครงการ<br>3.3 <u>การประเมินผลเมื่อเสร็จ</u><br>สิ้นโครงการ  | เพื่อให้ผู้เรียน<br>สามารถนำความรู้<br>และทักษะที่ได้รับไป<br>ใช้ในชีวิตประจำวัน<br>หรือประกอบอาชีพ<br>สร้างรายได้เสริม | -ประชาชน<br>-วิทยากร<br>-ครู ศกร. | -2 คน<br>-1 คน<br>-1 คน | - ตำบล โพธิ์<br>ประทับช้าง<br>- สกร.อำเภอโพธิ์<br>ประทับช้าง                        | 5 มี.ค. 69 |          |
| 4) <u>ขั้นปรับปรุงแก้ไข(Action)</u><br>4.1 <u>รวบรวมข้อมูลวิเคราะห์</u><br>ข้อมูล สรุปและจัดทำรายงาน<br>การ<br>ประเมินโครงการ<br>4.2 <u>ประชุมคณะทำงานเพื่อนำ</u><br>ข้อมูลจากการประเมิน<br>โครงการไปใช้ปรับปรุงแก้ไข<br>และพัฒนาดำเนินโครงการ<br>ต่อไป  | เพื่อสรุปผลการ<br>ดำเนินงานและ<br>ประเมินผลโครงการ<br>อย่างเป็นระบบ   | -ครู ศกร.                         | -1 คน                   | - สกร.อำเภอโพธิ์<br>ประทับช้าง  | 6 มี.ค. 69 |          |

## 7. งบประมาณทั้งโครงการ

เบิกจ่ายจากเงินงบประมาณ ประจำปี พ.ศ.2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวน 2,400.- บาท

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 1 คน × 200 บาท × จำนวน 5 ชั่วโมง = 1,000.- บาท

7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม = 1,400.- บาท

## 8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

| กิจกรรมหลัก     | ไตรมาสที่ 1<br>(ต.ค.-ธ.ค. 2568) | ไตรมาส ที่ 2<br>(ม.ค.-มี.ค. 2569) | ไตรมาส ที่ 3<br>(เม.ย.-มิ.ย. 2569) | ไตรมาส ที่ 4<br>(ก.ค.-ก.ย. 2569) |
|-----------------|---------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|
| การทำขนมหม้อแกง |                                 | 2,400.- บาท                       |                                    |                                  |

## 9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นายวัชพล เสรีพงศ์ ครู ศกร.

## 10. เครือข่าย

ศูนย์บริการนักท่องเที่ยวบ้านโพธิ์ประทับช้าง

## 11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

## 12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำขนมหม้อแกงอย่างถูกวิธีและสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ใน ชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

## 13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

### 13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมหม้อแกง

### 13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ไปใช้ใน ชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพเสริมได้

#### 14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

การติดตามโดยหลังเสร็จสิ้นกิจกรรมประเมินผลงาน ความพึงพอใจ และสรุปผลการดำเนินงาน เพื่อนำข้อมูลไปปรับปรุงพัฒนาให้มีประสิทธิภาพและสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพได้จริง

##### การประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ 20
2. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน
  - 2.1 ทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ 40
  - 2.2 คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ 40
3. เครื่องมือวัดและประเมินผล
  - 3.1 แบบทดสอบ
  - 3.2 แบบสังเกตพฤติกรรม
  - 3.3 แบบประเมินผลชิ้นงาน

กำหนดการจัดอบรมโครงการฝึกอบรมการพัฒนาอาชีพชุมชน

การทำขนมหม้อแกง

วันที่ 5 มีนาคม 2569

ณ หอประชุมอำเภอโพธิ์ประทับช้าง ตำบลโพธิ์ประทับช้าง อำเภอโพธิ์ประทับช้าง จ.พิจิตร

|                  |  |
|------------------|--|
| 08.30 – 09.00 น. | ลงทะเบียน  |
| 09.00 – 09.30 น. | บรรยายให้ความรู้เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำขนมหม้อแกง<br>โดยวิทยากร นางสาวเนียง นาป้อม           |
| 09.30 – 10.00 น. | บรรยายให้ความรู้เรื่อง การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำขนมหม้อแกง<br>โดยวิทยากร นางสาวเนียง นาป้อม |
| 10.00 – 11.00 น. | ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง<br>โดยวิทยากร นางสาวเนียง นาป้อม                                   |
| 11.00 – 12.00 น. | ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง (ต่อ)<br>โดยวิทยากร นางสาวเนียง นาป้อม                             |
| 13.00 – 14.00 น. | ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง (ต่อ)<br>โดยวิทยากร นางสาวเนียง นาป้อม                             |
| 14.00 – 15.00 น. | ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง (ต่อ)<br>โดยวิทยากร นางสาวเนียง นาป้อม                             |
| 15.00 – 15.30 น. | ทำแบบทดสอบ / แบบประเมินความพึงพอใจ   |