

## หลักสูตรการทำขนมเป็ยง(ขนมล้นหมา) จำนวน 6 ชั่วโมง

### หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป



#### ความเป็นมา

ขนมเป็ยงเป็นขนมไทย จัดเป็นอาหารที่คู่สำหรับกับชาวไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ โดยใช้คำว่าสำหรับกับข้าวคาวหวาน โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมเฉพาะในงานเลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญ งานไทยและงานพิธีการ ขนมข้าวเป็ยง จึง เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำภาคเหนืออย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความ ละเอียดอ่อนประณีตในการทำตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำที่กลมกลืน พิถีพิถัน ในเรื่องรสชาติสีกลิ่น ความ สวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทานขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไป ตามลักษณะของขนมชนิดนั้น ๆ แต่ในปัจจุบันมีขนมขบเคี้ยวแบบใหม่ๆที่สามารถหาซื้อได้ง่าย และมีจำหน่าย ตามร้านทั่วไป ทำให้เด็กและเยาวชนไม่รู้จักขนมมงคล ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอทับคล้อ จึงได้ส่งเสริมให้กลุ่มอาชีพบ้านทำขนมมงคล (ขนมข้าวเป็ยง) จึงเป็นการ อนุรักษ์สืบสาน วัฒนธรรม และเอกลักษณ์ของขนมไทย ให้คงอยู่ต่อไป ตลอดจนเป็นการสร้างอาชีพเสริมอีก ด้วย

#### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาปฏิบัติควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

#### จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

### กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 2 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมข้าวเป็ยง (ขนมลินทมมา) จำนวน 6 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวเป็ยง	<p>1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวเป็ยง</p> <p>1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวเป็ยง</p> <p>1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวเป็ยง</p> <p>1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวเป็ยง</p>	<p>1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวเป็ยง</p> <p>1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวเป็ยง</p> <p>1.3 แหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวเป็ยง</p> <p>1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวเป็ยง</p>	<p>1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ประกอบการสื่อของจริง สื่อบุคคล ในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</p> <p>1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจ</p> <p>1.4 กำหนดทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี ศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p>	1 ชั่วโมง	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวเป็ญ	2.1 บอกเทคนิคการทำขนมข้าวเป็ญ ได้อย่างถูกต้อง 2.2 บอกอุปกรณ์ในการทำขนมข้าวเป็ญ 2.3 บอกวิธีการทำขนมข้าวเป็ญ	2.1 เทคนิคการทำขนมข้าวเป็ญ 2.2 อุปกรณ์ในการทำขนมข้าวเป็ญ 2.3 วิธีการทำขนมข้าวเป็ญ	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับเทคนิคการทำขนมข้าวเป็ญ 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารในการทำขนมข้าวเป็ญ 2.3 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนมข้าวเป็ญ พร้อมทั้งฝึกปฏิบัติจริง	30 นาที	4 ชั่วโมง
3.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมข้าวเป็ญ	3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม 3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง 3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน	30 นาที	

## สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมไทย (ขนมเมื่็ดขนุน ขนมชั้น)
2. แหล่งเรียนรู้, อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

## การวัดและประเมินผล

1. การฝึกปฏิบัติจริง
2. ชิ้นงาน

## การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีชิ้นงานจากการฝึก

## การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

## 1. ชื่อโครงการ การทำขนมเป็ยง(ขนมล้นหมา) หลักสูตร 6 ชั่วโมง

### 2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

2.1 ยุทธศาสตร์ และจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 ด้านการขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริงและการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.2 นโยบายอธิบดี กรมส่งเสริมการเรียนรู้ที่เน้นสถานศึกษาทุกแห่งในสังกัด มีการสำรวจขนมพื้นถิ่น จัดทำหลักสูตรและกิจกรรม ฝึกอบรมอาชีพขนมไทย เพื่อคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์ และต่อยอดภูมิปัญญา ขนมไทยโบราณ ที่ใกล้สูญหาย ให้กลายเป็น Soft Power ของท้องถิ่น

2.3 ยุทธศาสตร์ข้อที่ 3 ด้านการพัฒนา และเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมาย เพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

2.4 ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี พ.ศ 2561 ถึง 2580 ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ด้านการสร้างโอกาสและความเสมอภาคทางสังคม

### 3. หลักการและเหตุผล

ขนมเป็ยงเป็นขนมไทย จัดเป็นอาหารที่คู่สำหรับกับชาวไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ โดยใช้คำว่าสำหรับกับข้าวคาวหวาน โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมเฉพาะในงานเลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญ งานไทยและงานพิธีการ ขนมข้าวเป็ยง จึง เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำภาคเหนืออย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่ง ที่แสดงให้เห็นถึงความ ละเอียดอ่อนประณีตในการทำตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำที่กลมกลืน พิถีพิถัน ในเรื่องรสชาติสีกลิ่น ความ สวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทานขนมแต่ละ ชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไป ตามลักษณะของขนมชนิดนั้น ๆ แต่ในปัจจุบันมีขนมขบเคี้ยวแบบใหม่ๆที่สามารถหาซื้อได้ง่าย และมีจำหน่าย ตามร้านทั่วไป ทำให้เด็กและเยาวชนไม่รู้จักขนมมงคล

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอทับคล้อ จึงได้ส่งเสริมให้กลุ่มอาชีพบ้านทำขนมมงคล (ขนมข้าวเป็ยง) จึงเป็นการ อนุรักษ์สืบสาน วัฒนธรรม และเอกลักษณ์ของขนมไทย ให้คงอยู่ต่อไป ตลอดจน เป็นการสร้างอาชีพเสริมอีก

### 4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสาน ภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้

2. เพื่อส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ฝึกอาชีพและพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายให้ได้รับความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย แก้ปัญหาในการดำรงชีวิต

## 5. เป้าหมาย

### เชิงปริมาณ

กลุ่มเป้าหมาย ประชาชนทั่วไป

จำนวน 6 คน

### เชิงคุณภาพ

ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านการทำขนมเปียกเห็นคุณค่าและตระหนักถึงการสืบสาน ศิลปะวัฒนธรรมไทย สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันหรือเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพ ได้

## 6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
<b>Situation</b>						
1. สสำรวจความต้องการเรียน ประชาสัมพันธ์	- เพื่อรับสมัครผู้เรียน	ประชาชนทั่วไป	6 คน	ศกร.ระดับ ตำบลท้ายทุ่ง	2 ก.พ. 2569	
2. การวิเคราะห์สภาพปัญหา	เพื่อวิเคราะห์สภาพปัญหา	ครูผู้รับผิดชอบ	1 คน	ศกร.ระดับ ตำบลท้ายทุ่ง	3 ก.พ. 2569	
<b>Plan</b>						
3. ประชุมวางแผน การดำเนินงาน	เพื่อวางแผนและ มอบหมายการดำเนินงาน	ผู้บริหาร/บุคลากรที่เกี่ยวข้อง	5 คน	ศกร.ระดับ ตำบลท้ายทุ่ง	4 ก.พ. 2569	
4. ประสานเครือข่าย/วิทยากร	- เพื่อดำเนินการจัด กิจกรรมการเรียนรู้	ครูผู้รับผิดชอบ	1 คน	ศกร.ระดับ ตำบลท้ายทุ่ง	4 ก.พ. 2569	
5. จัดทำโครงการ	- เพื่อให้สอดคล้อง กับนโยบายในการดำเนินงานตาม นโยบาย จุดเน้นการดำเนินงาน	ครูผู้รับผิดชอบ	1 คน	ศกร.ระดับ ตำบลท้ายทุ่ง	5 ก.พ. 2569	

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
6. ขออนุมัติ โครงการ/แต่งตั้ง คณะกรรมการ	- เพื่อขอความเห็นชอบและขออนุมัติดำเนินงานตามวัตถุประสงค์	ครูผู้รับผิดชอบ	1 โครงการ	ศกร.ระดับ ตำบลท้ายทุ่ง	5 ก.พ. 2569	
Do						
7. จัดหาสื่อ / วัสดุ อุปกรณ์ / จัดเตรียม สถานที่	- เพื่อเป็นสื่อสนับสนุนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้	ครูผู้รับผิดชอบ เจ้าหน้าที่พัสดุ	2 คน	ศกร.ระดับ อำเภอทับคล้อ	10 มี.ค. 2569	
8. ดำเนินการตาม โครงการสาธิตและ ปฏิบัติการทำขนม เป็ญ จำนวน 6 ชั่วโมง ดังนี้ 1. จัดกิจกรรมสาธิต การทำขนมเป็ญ 2. ฝึกปฏิบัติการทำ ขนมเป็ญ	1. เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้ 2. เพื่อส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ฝึกอาชีพและพัฒนาอาชีพให้กับประชาชน กลุ่มเป้าหมายให้ได้รับความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย แก้ปัญหาในการดำรงชีวิต	ประชาชน ทั่วไป	6 คน	วัดวังกระแจะ หมู่ที่ 5 ตำบล ท้ายทุ่ง	11-12 มี.ค. 2569	2,200.-

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
<b>Check</b>						
9. นิเทศติดตามการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ และติดตามการนำความรู้ไปใช้	- เพื่อตรวจสอบและติดตามความก้าวหน้าของกิจกรรม	คณะกรรมการนิเทศ	3 คน	วัดวังกระซัง หมู่ที่ 5 ตำบลท้ายทุ่ง	11-12 มี.ค. 2569	
10. วัดผลและประเมินผลอนุวัติการจบหลักสูตร	- เพื่อเป็นการประเมินผลการจัดกิจกรรมการเรียนรู้	ประชาชนทั่วไป	6 คน	วัดวังกระซัง หมู่ที่ 5 ตำบลท้ายทุ่ง	11-12 มี.ค. 2569	
<b>Action</b>						
11. สรุปรายงานการดำเนินงานโครงการ	เพื่อจัดทำเป็นข้อมูลสารสนเทศและการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์	ครูผู้รับผิดชอบสรุปรายงานผล	1 คน 1 เล่ม	สกร.ระดับอำเภอทับคล้อ	19 มี.ค. 2569	

## 7. งบเงินงบประมาณทั้งโครงการ

เงินงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 จำนวนเงิน 2,200.-บาท (สองพันสองร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 6 ชั่วโมงๆละ 200 บาท เป็นเงิน 1,200.-บาท.-

7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม เป็นเงิน 1,000.-บาท

รวมเป็นเงิน จำนวน 2,200.-บาท (สองพันสองร้อยบาทถ้วน)

## 8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. 2568)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ.2569)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. 2569)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. 2569)
8.ดำเนินการตามโครงการสาธิตและปฏิบัติการทำขนมเป็ยง จำนวน 6 ชั่วโมง ดังนี้		ดำเนินการจัดกิจกรรมวันที่ 11-12 มี.ค. 2569 ค่าใช้จ่ายในการจัดกิจกรรม		

1. จัดกิจกรรมสาธิตการทำขนมเป็ญ		1. ค่าวิทยากร จำนวน 6 ชั่วโมงๆละ 200บาท = 1,200.-		
2. ฝึกปฏิบัติการทำขนมเป็ญ		2. ค่าวัสดุฝึกอบรม = 1,000.-		
		รวมเป็นเงิน 2,200.-บาท		

## 9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวรัตนาพร สุขมี ครูศูนย์การเรียนรู้

## 10. เครือข่าย

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. ผู้นำชุมชน

## 11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน

## 12. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้ ความเข้าใจและทักษะด้านการทำขนมฝักบัวสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริมหรือต่อยอดอาชีพเดิมได้ อีกทั้งเป็นการส่งเสริมการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายให้คงอยู่ต่อไป

## 13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

### 13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

1. มีผู้เข้าร่วมโครงการหลักสูตรการทำขนมเป็ญ เป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนด
2. มีการจัดกิจกรรมสาธิตและฝึกปฏิบัติการทำขนมเป็ญ ครบถ้วนตามแผนงานและระยะเวลาที่กำหนด
3. ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับองค์ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมเป็ญ

### 13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

1. ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจและทักษะด้านการทำขนมเป็ญ เพิ่มมากขึ้น
2. ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมในระดับดีขึ้น

## 14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

1. การสังเกตการณ์มีส่วนร่วมระหว่างการอบรม
2. แบบทดสอบก่อนเรียน-หลังเรียน
3. แบบประเมินความพึงพอใจ

กำหนดการจัดอบรมโครงการหลักสูตรการทำขนมปัง หลักสูตร 6 ชั่วโมง  
ระหว่างวันที่ 11 ถึง 12 เดือน มีนาคม พ.ศ.2569  
ณ วัดวังกระแจะ หมู่ที่ 5 ตำบลท้ายทุ่ง อำเภอทับคล้อ จังหวัดพิจิตร

**วันที่ 11 มีนาคม 2569**

- 08.00 - 08.30 น. ลงทะเบียน
- 08.30 - 09.00 น. ปฐมนิเทศ/บรรยายพิเศษ/ทดสอบความรู้ก่อนเรียน
- 09.00 - 09.30 น. บรรยายให้ความรู้เรื่องช่องทางการประกอบอาชีพ  
โดย วิทยากร นางจรัญทิพย์ มิ่งขวัญ
- 09.30 - 10.00 น. บรรยายให้ความรู้เรื่องช่องทางการประกอบอาชีพ  
โดย วิทยากร นางจรัญทิพย์ มิ่งขวัญ
- 10.00 - 12.00 น. ทักษะการประกอบอาชีพฝึกปฏิบัติ การทำขนมฝักบัว  
โดย วิทยากร นางจรัญทิพย์ มิ่งขวัญ

**วันที่ 12 มีนาคม 2569**

- 08.30 - 09.00 น. ลงทะเบียน
- 09.00 - 11.00 น. ทักษะการประกอบอาชีพฝึกปฏิบัติ การทำขนมฝักบัว (ต่อ)  
โดย วิทยากร นางจรัญทิพย์ มิ่งขวัญ
- 11.00 - 11.30 น. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ  
โดย วิทยากร นางจรัญทิพย์ มิ่งขวัญ
- 11.30 - 12.00 น. แนวทางโครงการประกอบอาชีพการทำขนมฝักบัว  
-ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ  
-องค์ประกอบของโครงการการประกอบอาชีพ  
-ประโยชน์ของโครงการ  
โดย วิทยากร นางจรัญทิพย์ มิ่งขวัญ
- 12.00-12.30 น. ทดสอบหลังเรียน / พิธีปิด

**หมายเหตุ** รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม