

3.จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการทำขนมแฉกงา
2. มีทักษะในการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบได้
3. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
4. สามารถเป็นอาชีพใหม่ให้กับชุมชนได้

4.เป้าหมาย

ประชาชนทุกช่วงวัย กลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล

5.ระยะเวลา

- จำนวน 6 ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

6.โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมแฉกงา 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมแฉกงา 1.3 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำขนมแฉกงา 1.4 ลักษณะของผู้บริโภค 1.5 แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการทำขนมแฉกงา 1.6 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมแฉกงา	1.1 อธิบายเนื้อหา 1.2 วิทยากรให้ความรู้	20 นาที	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	2.1 ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม	2.1 การเตรียมวัตถุดิบ ล้างและแช่ข้าวเหนียวให้ได้ความชุ่มพอดี	2.1 วิทยากรให้ความรู้ 2.2 ลงมือปฏิบัติ 2.3 การแลกเปลี่ยน	-	5 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		และสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรมจริยธรรม 2.2. มีเจตคติที่ดีในการ ประกอบอาชีพ	2.2 นำข้าวเหนียวร้อนๆ มาตำรวมกับงาคั่วในครก 2.3 งาขี้ม่อน (หรืองาดำ) คั่วจนหอม และเกลือ บาง สูตรอาจใส่น้ำตาลอ้อยเพื่อ เพิ่มความหวาน 2.4 จนเมล็ดข้าวแตก ละเอียดและงาผสมเข้าเป็น เนื้อเดียวกันจนเป็นสีเทา ดำ 2.5 รสชาติ: มีความเหนียว นุ่ม เคี้ยวหนึบ ได้รสสัมผัส กรุบกรอบและกลิ่นหอมที่ เป็นเอกลักษณ์จากงาคั่ว 2.6 การรับประทาน: นิยม กินตอนร้อนๆ หรือนำไป ปั้นเป็นก้อนเสียบไม้ปิ้งไฟ ให้ผิวเกรียมหอม	เรียนรู้ระหว่างผู้เรียน ด้วยกัน		
3	การบริหาร จัดการใน การ ประกอบ อาชีพ	3.1 มีความรู้ความเข้าใจ และฝึกทักษะการบริหาร จัดการในอาชีพได้อย่างมี ประสิทธิภาพ	3.1 สามารถบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพการ ทำขนมแดกงา 3.2 การจัดการเกี่ยวกับ การควบคุมคุณภาพการทำ ขนมแดกงา 3.3 การคิดคำนวณต้นทุน การทำขนมแดกงา 3.4 การวางแผนการผลิต 3.5 การจัดการตลาดใน การประกอบอาชีพอาชีพ การทำขนมแดกงา 3.6 การจัดทำฐานข้อมูล ลูกค้า 3.7 การกระจายผลผลิต 3.8 การวางแผนการตลาด	3.1 วิทยากรให้ความรู้ 3.2 การแลกเปลี่ยน เรียนรู้ระหว่างผู้เรียน ด้วยกัน	20 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>3.9 การจัดการความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้นกับการประกอบอาชีพการทำขนมเค้ก</p> <p>3.10 การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำขนมเค้ก</p> <ul style="list-style-type: none"> - ความต้องการของลูกค้า - การขาดแคลนวัสดุ - ค่าใช้จ่ายการทำขนมเค้ก - คู่แข่งทางการผลิตและจำหน่าย <p>3.2 การแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำขนมเค้ก</p>			
4	โครงการประกอบอาชีพ	4.1 มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง	<p>4.1 ความหมายของโครงการประกอบอาชีพการทำขนมเค้ก</p> <p>4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพการทำขนมเค้ก</p> <p>4.3 การเขียนโครงการประกอบอาชีพการทำขนมเค้ก</p> <p>4.4 การตรวจสอบความเป็นไปได้ของการประกอบโครงการประกอบอาชีพการทำขนมเค้ก เพื่อการมีงานทำอย่างมั่นคง</p>	<p>4.1 วิทยากรให้ความรู้</p> <p>4.2 การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน</p>	20 นาที	-

7. สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร/ใบความรู้ / แผ่นพับ
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน/วิทยากร/ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

8. การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. แบบประเมินผลการฝึกอบรม (แบบ พต.10)
3. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.12)

9. เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผลการฝึกอบรม (แบบ พต.10) โดยมีคะแนนรวม ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๖๐
3. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

หมายเหตุ : สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

แบบเขียนโครงการฝึกอบรม

1. ชื่อโครงการ การทำขนมแดกกา

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 ศักยภาพด้านต่างๆพัฒนาคนไทย ให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับ ภูมิภาคอาเซียน และระดับสากลซึ่งจะเป็น การจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติสภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆเช่นด้าน เศรษฐกิจการเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลกมนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดคนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

จากความสำคัญดังกล่าว ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงนารางจัดได้จัดโครงการฝึกอบรม การทำขนมแดกกา ขึ้น เพื่อสร้างโอกาสทางอาชีพ โดยมุ่งเน้นการใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น เทคนิคการลดต้นทุนแต่ยังคงคุณภาพ และ การสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการแปรรูปอาหาร เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพเสริมหรืออาชีพ หลัก ช่วยยกระดับคุณภาพชีวิตและเสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่ระบบเศรษฐกิจฐานราก

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้ฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการทำขนมแดงงา
2. เพื่อให้ผู้ฝึกอบรม มีทักษะในการเลือกซื้อ คำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพเลือกใช้วัตถุดิบได้
3. เพื่อให้ผู้ฝึกอบรมสามารถสร้างเป็นอาชีพใหม่ให้กับชุมชนได้

5. เป้าหมาย ประชาชนทั่วไป จำนวน 6 คน

6.วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1.ขั้นวางแผน (Plan) 1.1 จัดทำโครงการและอนุมัติโครงการ 1.2 ประชาสัมพันธ์โครงการฯ	1.เพื่อให้ผู้ฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการทำขนมแดงงา	ประชาชนทั่วไป	ประชาชนจำนวน 6 คน	ที่ทำการผู้ใหญ่บ้าน หมู่ที่ 3 ต.โพธิ์ไทรงาม อ.บึงนาราง จ.พิจิตร	วันที่ 25-26 กุมภาพันธ์ 2569 เวลา 09.00-12.00 น	2,200.-บาท
2. ขั้นดำเนินการ(Do) 2.1 จัดโครงการฝึกอบรมการทำขนมแดงงา	2.เพื่อให้ผู้ฝึกอบรม มีทักษะในการเลือกซื้อ คำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพเลือกใช้วัตถุดิบได้					
3.ขั้นสรุปและประเมินผล (C) 3.1 แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ พต.10) 3.2 แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.12)	3. เพื่อให้ผู้ฝึกอบรมสามารถสร้างเป็นอาชีพใหม่ให้กับชุมชนได้					
4.ขั้นปรับปรุงและติดตามผลการประเมิน (A) 4.1 บันทึกการนิเทศการฝึกอบรม (แบบ พต.11) 4.2 แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรม (แบบ พต.20						

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

แผนงาน: ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองบรรยายจ่ายอื่นโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 1 คน x 6 ชั่วโมง x 200 บาท = 1,200.- บาท

7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม = 1,000.- บาท

รวมทั้งสิ้น 2,200.- บาท (สองพันสองร้อยบาทถ้วน)

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 การทำขนมแดกงา	-	2,200.- บาท	-	-
รวมทั้งสิ้น		2,200.- บาท		

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

1.นางสาวอังคณา อินทร์คำนึ่ง ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

- 1.ปราชญ์ชาวบ้าน/วิทยากร
- 2.ประชาชนอำเภอเบ็ญจนา

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

12. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้ฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการทำขนมแดกงา มีทักษะในการเลือกซื้อ คำนวณต้นทุน กำไรในการประกอบอาชีพเลือกใช้วัตถุดิบได้สามารถสร้างเป็นอาชีพใหม่ให้กับชุมชนได้

13. ตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ผู้ฝึกอบรมเข้าร่วมโครงการฝึกอบรมการทำขนมแดกงา 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 การทำขนมแดกงา
ระหว่างวันที่ 25-26 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569
ณ ที่ทำการผู้ใหญ่บ้าน หมู่ที่ 3 ตำบลโพธิ์ไทรงาม อำเภอบึงนาราง จังหวัดพิจิตร

.....

วันที่ 25 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

08.00 - 08.30 น.	ลงทะเบียน
08.30 - 09.00 น.	ปฐมนิเทศ/บรรยายพิเศษ/ทดสอบความรู้ก่อนการอบรม
09.00 - 12.00 น.	เรื่อง การฝึกอาชีพการทำขนมแดกงา บรรยายภาคทฤษฎี ความสำคัญ การเตรียมวัตถุดิบ ศึกษาสื่อ ใบงาน แผ่นพับ คำนวนต้นทุนกำไร โดยวิทยากร (นางสาวเรียม ศาสตร์ทอง)

วันที่ 26 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

08.00 - 08.30 น.	ลงทะเบียน
08.30 - 09.00 น.	ปฐมนิเทศ/บรรยายพิเศษ/ทดสอบความรู้หลังการอบรม
09.00 - 12.00 น.	เรื่อง การฝึกอาชีพการทำขนมแดกงา ลงมือปฏิบัติทำขนมแดกงา สรุปลงโครงการ โดยวิทยากร (นางสาวเรียม ศาสตร์ทอง)

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม