


หลักสูตร การทำขนมไทย(ขนมถ้วย ขนมชั้น) จำนวน ๖ ชั่วโมง
สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ


ความเป็นมา

ตามนโยบายอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้ “Sweet Heritage : ขนมไทยโบราณ Soft Power ท้องถิ่น จะคงอยู่ By สกร.” “ขนมไทย มรดกอันแสนหวาน ที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น สะท้อนภูมิปัญญาและหัวใจของความ เป็นไทย”

ขนมไทย เป็นภูมิปัญญาที่สะท้อนความละเอียดอ่อน ความคิดสร้างสรรค์ และความเป็นเอกลักษณ์ของ แต่ละท้องถิ่น ขนมไทยมีความสำคัญทั้งในด้านการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น การส่งเสริมอาชีพ และการพัฒนา ให้ขนมไทยก้าวสู่ผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ของชุมชน

ขนมไทยเป็นขนมโบราณที่ใกล้สูญหายไปจากชุมชน ซึ่งมีเอกลักษณ์ของขนมไทยโบราณที่มีประวัติ ยาวนาน มีความบ่งบอกถึงเอกลักษณ์ด้านอาหารและสะท้อนถึงวัฒนธรรมไทยโบราณสร้างสายสัมพันธ์ใน ครอบครัวและสังคม มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ โดยเน้นความสำคัญของการเตรียม วัตถุดิบที่สดใหม่ โดยเฉพาะมะพร้าว แป้ง น้ำตาล กะทิ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน เนื้อขนมที่ ได้มีความเหนียวนุ่ม กลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีต จนถึงปัจจุบัน ซึ่งส่งผลต่อรสชาติที่อร่อยและมีกลิ่นหอม ขนมชนิดนี้ นิยมทำขึ้นเพื่อใช้เป็นของว่าง โดยเลือกใช้ ทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้าง รายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาที่ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรมจริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือ ประชาชน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑.๓๐ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔.๓๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ ๑ ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย(ขนมถ้วย ขนมชั้น) จำนวน ๒๐ นาที

- ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
- แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ
- ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ

เรื่องที่ ๒ ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย (ขนมถ้วย ขนมชั้น) จำนวน ๔.๓๐ ชั่วโมง

- ประวัติของการทำขนมไทย(ขนมถ้วย ขนมชั้น)
- อุปกรณ์การทำไทย(ขนมถ้วย ขนมชั้น)
- วิธีการทำขนมไทย(ขนมถ้วย ขนมชั้น)
 - การเลือกวัตถุดิบ
 - แหล่งจำหน่ายสินค้า
 - รูปแบบการทำขนมไทย(ขนมถ้วย ขนมชั้น)
- การออกแบบผลิตภัณฑ์ และการบรรจุภัณฑ์สินค้า

เรื่องที่ ๓ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย(ขนมถ้วย ขนมชั้น) จำนวน ๓๐ นาที

- การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
- การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
- ช่องทางการตลาด
- คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน

เรื่องที่ ๔ โครงการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย (ขนมถ้วย ขนมชั้น) จำนวน ๓๐ นาที

โดยแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในประเด็น

- การจัดการหลักสูตรเป้าหมายและแหล่งจำหน่าย
- การจัดการต้นทุน กำหนดราคาขาย
- การวิเคราะห์ระยะเวลาการผลิต จำหน่าย
- การวิเคราะห์เพื่อกำหนดประเภทอาชีพหลัก/อาชีพเสริมในการประกอบอาชีพ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

๒. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ และหรือการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ

๓. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

๔. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมไทย (ขนมถ้วย ขนมชั้น) / ใบความรู้
๒. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ / ภูมิปัญญา
๔. วัสดุฝึกจริง
๕. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการอบรม (แบบ พต๑๐)
๓. แบบรายงานผลการอบรม (แบบ พต.๑๓)
๔. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.๑๒)
๕. บันทึกการนิเทศการฝึกอบรม (แบบ พต.๑๑)

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

โครงสร้างหลักสูตร
การทำขนมไทยจำนวน ๒ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย (ขนมถ้วย ขนมชั้น)	๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมถ้วย ขนมชั้น) ได้ ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมถ้วย ขนมชั้น) ได้ ๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมถ้วย ขนมชั้น) ได้ ๔. บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมถ้วย ขนมชั้น) ได้	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมถ้วย ขนมชั้น) ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมถ้วย ขนมชั้น) ๓. ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมถ้วย ขนมชั้น)	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ ๕ ด้านได้แก่ ศักยภาพ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	๓๐ นาที	-
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทย (ขนมถ้วย ขนมชั้น)	๑. บอกประวัติของการทำขนมไทยได้ ๒. บอกอุปกรณ์ในการทำขนมไทยได้ ๓. บอกวิธีการและขั้นตอนการทำขนมไทย(ขนมถ้วย ขนมชั้น) ๔.การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้	๑. ประวัติของการทำขนมไทย (ขนมถ้วย ขนมชั้น) ๒. อุปกรณ์การฝึกปฏิบัติ - เตาถ่านสำหรับหนึ่ง – ถ้วยแบบหนึ่ง -- ถาด	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการทำขนมไทย (ขนมถ้วย ขนมชั้น) ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนมไทย(ขนมถ้วย ขนมชั้น) ๒.๓ การทำขนมไทย(ขนมถ้วย ขนมชั้น)และฝึกปฏิบัติ ๒.๔ วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม		๔.๓๐ ชม.

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>๓. วิธีการทำ การทำขนมไทย ๑. ส่วนผสมตัวขนมถ้วย</p> <ul style="list-style-type: none"> • แป้งข้าวเจ้า ๑ ถ้วย • แป้งมัน ๒ ช้อนโต๊ะ • น้ำตาลปีบ ๑ ถ้วย • น้ำใบเตย ๑ ถ้วย • น้ำเปล่า ½ ถ้วย <p>หน้ากะทิ</p> <ul style="list-style-type: none"> • กะทิ ๑ ถ้วย • แป้งข้าวเจ้า ๑ ช้อนโต๊ะ • เกลือ ½ ช้อนชา <p>๒. ขั้นตอนการทำ ขนมถ้วย</p> <p>- เทแป้งข้าวเหนียว น้ำตาลทราย เกลือ และกะทิ ลงในชามผสม แล้วคนผสมให้เข้ากัน ใส่ มะพร้าวขูดลงไป นวดผสมให้เข้ากันดี</p> <p>- กดให้เป็นชั้นแบนใส่แม่พิมพ์ที่เตรียมไว้ ก่อไฟเตาถ่าน แล้วปั้นบนตะแกรง พลิกกลับไป มาตลอดเวลา จนกว่าแป้งจะสุกและเหลืองทอง เท่ากันทั้งสองด้านแล้วจัดเสิร์ฟร้อน ๆ</p> <p>ส่วนผสมตัวขนมชั้น</p> <ul style="list-style-type: none"> - แป้งมัน ๑ ถ้วย 			

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<ul style="list-style-type: none"> - แป้งท้าวยาม่อม ½ ถ้วย - แป้งข้าวเจ้า ¼ ถ้วย - กะทิ ๒ ถ้วย - น้ำตาลทราย ๑ ถ้วย - น้ำใบเตย ½ ถ้วย - สีผสมอาหาร <p>ขั้นตอนการทำ ขนมชั้น</p> <ul style="list-style-type: none"> - ผสมกะทิและน้ำตาล คนให้ละลาย - ใส่แป้งมัน แป้งท้าวยาม่อม และแป้งข้าวเจ้า คนให้เข้ากัน - เติมน้ำใบเตยแล้วกรองด้วยผ้าขาวบาง - แบ่งแบ่งเป็นส่วน ๆ เพื่อใส่สี (เช่น สีเขียว สีชมพู) - ตั้งหม้อนึ่งให้เดือด ทาน้ำมันที่ถาดเล็กน้อย - เทแป้งชั้นแรกลงไป นึ่งประมาณ ๓-๕ นาที - เมื่อชั้นแรกสุก เทชั้นต่อไปลงไป - ทำซ้ำจนได้หลายชั้น (ประมาณ ๗-๙ ชั้น) - นึ่งชั้นสุดท้ายประมาณ ๑๐ นาที - พักให้เย็น แล้วตัดเป็นชิ้น <p>๔. การออกแบบผลิตภัณฑ์</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		การบรรจุ ภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์ /logo / brand – การจัดทำบรรจุภัณฑ์			
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย (ขนมถ้วย ขนมชั้น)	<p>๑. สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้</p> <p>๒. สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>๓. สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>๔. สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>๕. สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p> <p>๖. สามารถกำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>๗. สามารถศึกษาช่องทางการขายรูปแบบออนไลน์</p> <p>๘. สามารถคิดต้นทุนการผลิต</p>	<p>๑. สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>๒. การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>๓. การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>๔. การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๕. การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๖. กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p> <p>๗. การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์</p> <p>๘. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	<p>๑. สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>๒. การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>๓. ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>๔. ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๕. ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๖. การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมไทย(ขนมถ้วย ขนมชั้น)</p> <p>๗. การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์</p> <p>๘. ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	๓๐ นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้				
๔.โครงการประกอบอาชีพการทำขนมไทย (ขนมถ้วย ขนมชั้น)	สามารถวางแผนการประกอบอาชีพได้โดย ๑. สามารถกำหนดกลุ่มเป้าหมายและแหล่งจำหน่ายได้ ๒. สามารถคิดต้นทุนกำหนดราคาขาย ระยะเวลาการผลิตได้ ๓. สามารถกำหนดวิเคราะห์เป็นอาชีพหลัก/อาชีพเสริมได้	๑. สสำรวจกลุ่มเป้าหมายเพื่อวิเคราะห์ตลาดและแหล่งจำหน่าย ๒. การวิเคราะห์ต้นทุน ๓. การกำหนดราคาขาย ๔. การกำหนดระยะเวลาการผลิต ๕. การตัดสินใจประกอบเป็นอาชีพหลัก/อาชีพเสริม	๔.๑ ผู้เรียนเริ่มแลกเปลี่ยนในประเด็นกลุ่มเป้าหมาย กำไรขาดทุน (ต้นทุน) เกี่ยวกับการทำขนมไทย (ขนมถ้วย ขนมชั้น) ๔.๒ แหล่งจำหน่าย/วิธีการ ๔.๓ ระยะเวลาการผลิต ๔.๔ การกำหนดเป็นอาชีพหลัก/อาชีพเสริม	๓๐ นาที	

๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำขนมไทย(ขนมถ้วย ขนมชั้น)

๒. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๒. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

๒.๑ ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงาน ของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

๒.๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอด ผลผลิตที่ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

๒.๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

๓. หลักการและเหตุผล

ตามนโยบายอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้ “Sweet Heritage : ขนมไทยโบราณ Soft Power ท้องถิ่นจะคงอยู่ By สกร.” “ขนมไทย มรดกอันแสนหวาน ที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น สะท้อนภูมิปัญญาและหัวใจของความเป็นไทย”

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน สังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่างๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความสอดคล้องกับนโยบาย และจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ภายใต้แนวคิด “สกร. Learn to Earn สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้” ซึ่งมุ่งเน้นการพัฒนาหลักสูตรที่สอดคล้องกับความต้องการของประชาชนโดยเน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริงและฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างแท้จริง

จากการสำรวจข้อมูลประชาชนในพื้นที่พบว่า การประกอบอาชีพหลักส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพค้าขาย รองลงมาคือรับจ้าง และมีกลุ่มแม่บ้าน ซึ่งไม่ได้ประกอบอาชีพ และด้วยสถานการณ์สถานะเศรษฐกิจตกต่ำ ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอกับในปัจจุบัน ต้องการประกอบอาชีพเสริม เพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ และพัฒนาอาชีพโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้เกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพ

ด้วยเหตุนี้ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตรจัดทำหลักสูตรขนมไทย (ขนมถ้วย ขนมชั้น) เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความชอบและวัตถุดิบหาง่าย เพื่อที่จะได้นำความรู้ไป ประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและ สร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม

๔.๒ เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิ ปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้

๔.๓ เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

๕. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

๖. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	ระยะเวลางบประมาณ
หลักสูตรการทำขนมไทย	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และ เข้าใจขั้นตอนอย่างถูกวิธี ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลงมือ ปฏิบัติได้จริง ๓. เพื่อพัฒนาทักษะให้ได้ มาตรฐาน ๔. เพื่อส่งเสริมการต่อยอด เป็นอาชีพหรือสร้างรายได้ เสริม	ประชาชนทั่วไป	๖ คน	๑๒๐/๑ ถ.ฝั่งรถไฟ ต.ในเมือง อ.เมือง จ.พิจิตร	๒๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙	๒,๗๐๐.-

๗. งบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ จาก แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองบ
รายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ ๒๐๓๓๔๓๓๐๐๐๕๐๐๕๐๐๐๐๑ ได้รับจัดสรร
งบประมาณ ๒,๗๐๐.- บาท (สองพันเจ็ดร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

๗.๑ ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน ๑ คน x ๖ ชั่วโมง x ๒๐๐ บาท = ๑,๒๐๐ บาท

๗.๒ ค่าวัสดุฝึกอบรม = ๑,๕๐๐ บาท

รวมทั้งสิ้น๒,๗๐๐.....บาท (สองพันสองเจ็ดร้อยบาทถ้วน)

๘. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ ๑ (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. ๖๘)	ไตรมาสที่ ๒ (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. ๖๘)	ไตรมาสที่ ๓ (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. ๖๘)	ไตรมาสที่ ๔ (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. ๖๘)
หลักสูตรการชนมไทย(ชนม ถ้วย ชนมซึ้น)	-	๒,๗๐๐.-	-	-

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นายปรีชา งามหนองอ้อ ครูศูนย์การเรียนรู้

๑๐. เครือข่าย

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. ผู้นำชุมชน

๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง

๑. การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
๒. งานการศึกษาเพื่อคุณวุฒิตามระดับ

๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมสามารถทำชนมไทย (ชนมถ้วย ชนมซึ้น)ได้

๑๓. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน (ร้อยละ ๑๐๐)

๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำชนมไทย (ชนมถ้วย ชนมซึ้น) โดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับและไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ นำไปสร้างรายได้

๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

๑. แบบประเมินความพึงพอใจ
๒. แบบวัดความรู้
๓. ชิ้นงาน
๔. แบบติดตามผู้เข้ารับการอบรม

ตารางกำหนดการ
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำขนมไทย (ขนมถ้วย ขนมชั้น)
วันที่ ๒๕ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๙
ณ เลขที่ ๑๒๐/๑ ถ.ฝั่งรถไฟ ต.ในเมือง อ.เมือง จ.พิจิตร

๒๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

- ๐๘.๓๐ น - ๐๙.๐๐ น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม
- ๐๙.๐๐ น - ๑๐.๐๐ น. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมถ้วย
ขนมชั้น) (วิทยากร นางมาริสา บุญประเสริฐ)
- ๑๐.๐๐ น - ๑๓.๐๐ น. - ฝึกปฏิบัติการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมถ้วย ขนมชั้น) (วิทยากร นาง
มาริสา บุญประเสริฐ)
- ๑๓.๐๐ น - ๑๔.๐๐ น. - การบริหาร จัดการในการประกอบอาชีพ (วิทยากร นางมาริสา บุญประเสริฐ)
- ๑๔.๐๐ น - ๑๕.๐๐ น. - ให้ความรู้เกี่ยวกับโครงการประกอบอาชีพการทำขนมไทย(ขนมถ้วย ขนมชั้น)
(วิทยากร นางมาริสา บุญประเสริฐ)
- ๑๕.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเพื่อจัดทำโครงการประกอบอาชีพการทำขนมไทย (ขนมถ้วย
ขนมชั้น)

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

