

หลักสูตรการทำขนมผักบัว จำนวน 6 ชั่วโมง  
หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

\*\*\*\*\*

ความเป็นมา

ขนมไทยได้เข้ามามีบทบาทในงานบุญต่างๆตั้งแต่อดีตมาแล้วที่คนไทยทำขนมพิเศษ เฉพาะงานบุญนั้นหมายถึงในปีหนึ่งๆ จะมีการทำขนมชนิดนั้นเพียงหนึ่งครั้งเท่านั้น เนื่องจากทำยากและต้องใช้แรงใจ แรงกาย ของคนหลายๆ คนร่วมกัน ชาวบ้านจะทำขนมนั้นๆ ในปริมาณมาก ซึ่งถ้าเหลือจากงานบุญก็จะนำไปแจกจ่ายเพื่อนบ้านและเก็บไว้กินเองหากจะเรียกขนมไทยในงานบุญนี้ว่าขนมตามฤดูกาลก็คงจะไม่ผิด เช่น ขนมผักบัว เป็นขนมไทยที่มีมานานตั้งแต่สมัยโบราณที่นิยมกันในงานพิธีสำคัญต่างๆ ขนมผักบัวเป็นขนมที่มีประวัติขนมไทย เริ่มมีมาตั้งแต่สมัยสุโขทัยในหนังสือไตรภูมิพระร่วงได้เอ่ยชื่อขนมสมัยกรุงศรีอยุธยา สมัยกรุงรัตนโกสินทร์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัยทรงพระราชนิพนธ์กาพย์เห่ชมเครื่องคาว-หวาน คนชุมชนทำขนมกินอย่างแพร่หลายมานานแล้ว ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น เช่น ข้าว หรือแป้ง น้ำตาลมะพร้าวเท่านั้น การทำขนมแต่ละครั้งในใช้เวลานาน เพราะต้องนำข้าวมาแช่น้ำ ทำให้อ่อนตัว แล้วไม้ข้าวไหลละเอียด ใส่ถุงผ้าใช้ของหนักทับ เพื่อให้ น้ำไหลออก ส่วนที่เหลือเรียกว่าแป้ง นำแวงมาทำขนมต่างๆ เช่น ขนมครก ขนมต้มขาว ขนมผักบัว ซึ่งจัดเป็นขนมพื้นบ้านของไทย

ขนมใบบัว ขนมดอกบัว หรือ ขนมผักบัว เป็นขนมโบราณที่มีรูปร่างเป็นแผ่นวงกลม ลักษณะคล้ายผักบัว แป้งขนมจะนุ่ม ส่วนขอบจะมีรอยหยักอย่างสม่ำเสมอ ถือเป็น เมนูขนมไทยโบราณง่ายๆ ที่มีขั้นตอนการทำไม่ยุ่งยาก ทั้งนี้สูตรดั้งเดิมจะมีสีขาว นิยมใช้แป้งข้าวเจ้า น้ำตาลปีบหรือน้ำตาลมะพร้าว และกะทิ แต่ทว่า ขนมผักบัว สูตรใหม่ที่ได้รับความนิยมในปัจจุบันจะมีการใส่แป้งชนิดอื่นเข้าไปด้วย รวมถึงสีของขนมก็จะมีสีเขียวที่ได้จากใบเตย นอกจากนี้ ผักบัวกรอบ ยังได้รับความนิยมอีกด้วย เป็นขนมไทยที่มีส่วนผสมค่อนข้างน้อยเมื่อเทียบกับขนมชนิดอื่น ๆ สามารถทำกินเองหรือจะทำขายก็ง่ายเช่นกัน จัดเป็น ขนมไทยโบราณ ที่อาจจะหาทานได้ยากขึ้นในปัจจุบัน แต่ในบางพื้นที่ก็ยังคงหาทานได้ง่าย ทั้งนี้ขนมผักบัว ที่เราเห็นกันส่วนใหญ่มักจะไม่ใช่สูตรดั้งเดิม แต่จะเป็นสูตรที่ผ่านการดัดแปลงให้เข้ากับยุคสมัยใหม่มากขึ้น

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้าน ทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต

## จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

## เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

## ระยะเวลา

จำนวน	6 ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมผักบัว

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมผักบัวได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำขนมผักบัวได้ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมผักบัว 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงถึงศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ	30 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			ศักยภาพของภูมิประเทศ และ ท่า เล ที่ ตั้ง ของ แต่ละ ประเทศ ศักยภาพของ ศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถี ชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากร มนุษย์ในแต่ละพื้นที่		
2. ทักษะการ ประกอบ อาชีพการทำ ขนมหักบัว	2.1บอกประวัติของ ขนมหักบัว 2.2บอกอุปกรณ์การ ทำขนมหักบัว 2.3บอกวิธีการทำขนม หักบัว	2.1 ประวัติของขนม หักบัว 2.2 อุปกรณ์ในการ ทำขนมหักบัว 2.3 วิธีการทำขนม หักบัว	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับประวัติการ ทำขนมหักบัว 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษา อุปกรณ์ในการทำขนม หักบัว พร้อมวิธีการทำและ ฝึกปฏิบัติ	30 นาที	4 ชั่วโมง
3. การบริหาร จัดการในการ ประกอบ อาชีพ	3.1 การสำรวจและ ศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากร 3.2 การกำหนดและ ควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ 3.3 สามารถคิด ต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขายการ กระจายสินค้าได้	3.1 สำรวจและ ศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากร 3.2 การกำหนดและ ควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ดำเนินการตาม กระบวนการจัด การตลาด เช่น การ คิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	3.1 สำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของ แหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและ ควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ 3.3 ดำเนินการตาม กระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการ ผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	30 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมผักกัว	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล	30	นาที

#### สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

#### การวัดและประเมินผล

1. ประเมินความรู้ของผู้เรียนจากแบบทดสอบ ก่อนเรียน – หลังเรียน และการสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ของผู้เรียน
2. ประเมินผลงานหรือชิ้นงานจากการฝึกทักษะของผู้เรียน

#### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลัก โภชนาการ

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

## แบบเขียนโครงการฝึกอบรม

### 1. ชื่อโครงการ หลักสูตรการทำขนมฝักบัว หลักสูตร 6 ชั่วโมง

### 2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

2.1 ยุทธศาสตร์ และจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 ด้านการขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริงและการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.2 นโยบายอธิบดี กรมส่งเสริมการเรียนรู้ที่เน้นสถานศึกษาทุกแห่งในสังกัด มีการสำรวจจนมพื้น ถิ่นจัดทำหลักสูตรและกิจกรรม ฝักอาชีพขนมไทย เพื่อคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์ และต่อยอดภูมิปัญญา ขนมไทย โบราณ 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

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ให้ความสำคัญและขับเคลื่อนแนวทางการจัดการศึกษาตามนโยบาย “เรียนดี มีคุณธรรม” การพัฒนาผู้เรียนด้านทักษะอาชีพ เป็นโครงการที่มุ่งเน้นการปลูกฝัง และเสริมสร้างทักษะที่จำเป็นสำหรับการประกอบอาชีพให้กับผู้เรียน เพื่อให้สามารถสร้างรายได้ระหว่างเรียน นำไปสู่การพึ่งพาตนเอง มีอาชีพที่มั่นคง และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์สูงสุด โดยเน้นการเรียนรู้จากประสบการณ์จริง ผ่านกิจกรรมหลากหลาย เช่น การฝึกทำขนม/อาหาร, การปลูกพืชแบบผสมผสาน, การสร้างสื่อ (Youtube) ตามแนวการจัดกิจกรรม โดยการออกแบบกิจกรรมการเรียนรู้ การถ่ายทอดความรู้ ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน ที่สามารถสร้างอาชีพ เชิงสร้างสรรค์ตอบสนองตามความต้องการ ความสนใจของผู้เรียน สามารถใช้ทรัพยากร ในการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ โดยเรียนรู้จากปัญหาจริงและการลงมือปฏิบัติ รวมถึงการนำเทคโนโลยี มาใช้เพื่อการเรียนรู้ นั้น

ดังนั้น เพื่อเป็นการสนับสนุนการขับเคลื่อน โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ 2569 จุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ด้านการขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน และนโยบายของอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ที่มุ่งเน้นให้เกิดการอนุรักษ์และต่อยอดภูมิปัญญาขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ ทับคล้อ จึงจัดโครงการหลักสูตรการทำขนมฝักบัว หลักสูตร 6 ชั่วโมง เพื่อเป็นการสาธิตและฝักอาชีพ ให้กับประชาชนทั่วไป

#### 4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักชนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้
2. เพื่อส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ฝึกออาชีพและพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายให้ได้รับความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย แก้ปัญหาในการดำรงชีวิต

#### 5. เป้าหมาย

##### เชิงปริมาณ

กลุ่มเป้าหมาย ประชาชนทั่วไป จำนวน 6 คน

##### เชิงคุณภาพ

ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านการทำขนมฝักบัว เห็นคุณค่าและตระหนักถึงการสืบสานศิลปวัฒนธรรมไทย สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันหรือเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพได้

#### 6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
Situation						
1. สำรวจความต้องการเรียน ประชาสัมพันธุ์	- เพื่อรับสมัคร ผู้เรียน	ประชาชน ทั่วไป	6 คน	ศกร.ระดับ ตำบลเขาทราย	2 ก.พ.2569	
2. การวิเคราะห์ สภาพปัญหา	เพื่อวิเคราะห์สภาพ ปัญหา	ครูผู้รับผิดชอบ	1 คน	ศกร.ระดับ ตำบลเขาทราย	3 ก.พ. 2569	
Plan						
3. ประชุมวางแผน การดำเนินงาน	เพื่อวางแผนและ มอบหมายการ ดำเนินงาน	ผู้บริหาร/ บุคลากรที่ เกี่ยวข้อง	5 คน	ศกร.ระดับ อำเภอทับคล้อ	4 ก.พ.2569	
4. ประสานเครือข่าย /วิทยากร	- เพื่อดำเนินการจัด กิจกรรมการเรียนรู้	ครูผู้รับผิดชอบ	1 คน	ศกร.ระดับ ตำบลเขาทราย	4 ก.พ. 2569	

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
5. จัดทำโครงการ	- เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายในการดำเนินงานตามนโยบาย จุดเน้นการดำเนินงาน	ครูผู้รับผิดชอบ	1 คน	ศกร.ระดับตำบลเขาทราย	5 ก.พ. 2569	
6. ขออนุมัติโครงการ/แต่งตั้งคณะกรรมการ	- เพื่อขอความเห็นชอบและขออนุมัติดำเนินงานตามวัตถุประสงค์	ครูผู้รับผิดชอบ	1 โครงการ	ศกร.ระดับตำบลเขาทราย	5 ก.พ. 2569	
<b>Do</b>						
7. จัดหาสื่อ / วัสดุอุปกรณ์ / จัดเตรียมสถานที่	- เพื่อเป็นสื่อสนับสนุนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้	ครูผู้รับผิดชอบ เจ้าหน้าที่พัสดุ	2 คน	ศกร.ระดับอำเภอทับคล้อ	16ก.พ.2569	
8. ดำเนินการตามโครงการสาธิตและปฏิบัติการทำขนมฝักบัว จำนวน 6 ชั่วโมง ดังนี้ 1. จัดกิจกรรมสาธิตการทำขนมฝักบัว 2. ฝึกปฏิบัติการทำขนมฝักบัว	1. เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสาน ภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนาตนเองให้มีความทันสมัยด้านอาชีพได้ 2. เพื่อส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ฝึกอาชีพและพัฒนาอาชีพ	ประชาชนทั่วไป	6 คน	โรงเรียนชุมชนบ้านเขาทราย หมู่ที่ 1 ตำบลเขาทราย	17-18 ก.พ. 2569	2,200.-

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
	ให้กับประชาชน กลุ่มเป้าหมาย ให้ได้รับความรู้ไป สร้างอาชีพเพิ่ม รายได้ลดรายจ่าย แก้ปัญหาในการ ดำรงชีวิต					
<b>Check</b>						
9. นิเทศติดตาม การจัดกิจกรรมการ เรียนรู้ และติดตาม การนำความรู้ไปใช้	- เพื่อตรวจสอบและ ติดตาม ความก้าวหน้าของ กิจกรรม	คณะกรรมการ นิเทศ	3 คน	โรงสีชุมชน บ้านเขทราย หมู่ที่ 1 ตำบล เขทราย	17-18 ก.พ. 2569	
10. วัดผลและ ประเมินผลอนุมัติ การจบหลักสูตร	- เพื่อเป็นการ ประเมินผลการจัด กิจกรรมการเรียนรู้	ประชาชน ทั่วไป	6 คน	โรงสีชุมชน บ้านเขทราย หมู่ที่ 1 ตำบล เขทราย	17-18 ก.พ. 2569	
<b>Action</b>						
11. สรุปรายงาน การดำเนินงาน โครงการ	เพื่อจัดทำเป็นข้อมูล สารสนเทศและการ เผยแพร่ ประชาสัมพันธ์	ครูผู้รับผิดชอบ สรุปรายงาน ผล	1 คน 1 เล่ม	สกร.ระดับ อำเภอทับคล้อ	27 ก.พ. 2569	

## 7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

เงินงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ผลผลิต  
ผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต 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.ดำเนินการตามโครงการสาธิต และปฏิบัติการทำขนมฝักบัว จำนวน 6 ชั่วโมง ดังนี้ 1.จัดกิจกรรมสาธิตการทำขนม ฝักบัว 2. ฝึกปฏิบัติการทำขนมฝักบัว		ดำเนินการจัดกิจกรรม วันที่ 17-18 ก.พ. 2569 ค่าใช้จ่ายในการจัดกิจกรรม 1.ค่าวิทยากร จำนวน 6 ชั่วโมงๆละ 200บาท = 1,200.- 2. ค่าวัสดุฝึกอบรม =1,000.- รวมเป็นเงิน 2,200.-บาท		

## 9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางเกศกัญญา ทาสีดา ครูศูนย์การเรียนรู้

## 10. เครือข่าย

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. ผู้นำชุมชน

## 11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน

## 12. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้ ความเข้าใจและทักษะด้านการทำขนมฝักบัวสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริมหรือต่อยอดอาชีพเดิมได้ อีกทั้งเป็นการส่งเสริมการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายไปให้คงอยู่ต่อไป

## 13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

### 13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

1. มีผู้เข้าร่วมโครงการหลักสูตรการทำขนมฝักบัว เป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนด
2. มีการจัดกิจกรรมสาธิตและฝึกปฏิบัติการทำขนมฝักบัว ครบถ้วนตามแผนงานและระยะเวลาที่กำหนด
3. ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับองค์ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมฝักบัว

### 13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

1. ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจและทักษะด้านการทำขนมผักบัวเพิ่มมากขึ้น
2. ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมในระดับดีขึ้น ไป

### 14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

1. การสังเกตการณ์มีส่วนร่วมระหว่างการอบรม
2. แบบทดสอบก่อนเรียน-หลังเรียน
3. แบบประเมินความพึงพอใจ

กำหนดการจัดอบรมโครงการหลักสูตรการทำขนมฝักบัว หลักสูตร 6 ชั่วโมง  
ระหว่างวันที่ 17 ถึง 18 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ.2569  
ณ โรงเรียนชุมชนบ้านเขาทรายหมู่ที่ 1 ตำบลเขาทราย อำเภอทับคล้อ จังหวัดพิจิตร

วันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2569

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

วันที่ 18 กุมภาพันธ์ 2569

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

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม