

หลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมเปียกอ่อนใบเตย จำนวน 3 ชั่วโมง

หลักสูตรสอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ได้มุ่งส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนสู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อพัฒนาการจัดการศึกษาอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชนและความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้แก่ประชาชน ส่งเสริมให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองได้ ตลอดจนสนับสนุนการใช้เทคโนโลยีในการเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ และพัฒนาช่องทางการประชาสัมพันธ์และจำหน่ายสินค้าให้เป็นระบบครบวงจร

จากการประชุมหมู่บ้าน ประชาชนได้ร่วมกันแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบันทำให้รายได้จากอาชีพหลักลดลง จึงมีความต้องการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพเสริมและสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้จริง โดยเฉพาะการแปรรูปอาหารและขนมไทยที่ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น มีต้นทุนไม่สูง และเป็นที่นิยมของผู้บริโภค

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน ได้รับงบประมาณประจำปี 2569 เพื่อดำเนินการจัดกิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนตามความต้องการของประชาชนในพื้นที่ จึงได้จัดทำหลักสูตร วิชาการทำขนมเปียกอ่อนใบเตย จำนวน 3 ชั่วโมง เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมเปียกอ่อนใบเตยอย่างถูกวิธี สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพเสริม สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว ตลอดจนเป็นผลิตภัณฑ์ของชุมชน รวมทั้งส่งเสริมการรวมกลุ่มอาชีพ การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ และการสร้างมูลค่าเพิ่มผ่านการบรรจุภัณฑ์และการจำหน่ายทั้งในชุมชนและช่องทางออนไลน์ อันจะนำไปสู่การสร้างความเข้มแข็งของชุมชน และการพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

หลักการของหลักสูตร

เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน ส่งเสริมการสร้างอาชีพใหม่ให้กับชุมชน สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม ลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการทำขนมเปียกอ่อนใบเตย
2. มีทักษะสามารถเลือกใช้วัตถุดิบในการทำขนมเปียกอ่อนใบเตย
3. สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพเสริม เพื่อลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ในครัวเรือน

เป้าหมาย

ผู้เรียน จำนวน 2 คน มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	3	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	2	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความสำคัญและความจำเป็นใน การประกอบอาชีพการทำขนมเปียกก่อนไบเตย	1. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปประกอบอาชีพ เพื่อสร้างรายได้ 2. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีทักษะและสามารถนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพ เพื่อการสร้างรายได้ และการสร้างอาชีพ 3. สามารถเลือกใช้วัตถุดิบในการทำขนมเปียกก่อนไบเตย	1. ความเป็นมาของการทำขนมเปียกก่อนไบเตย 2. ความสำคัญของการทำขนมเปียกก่อนไบเตย 3. ประโยชน์ของการทำขนมเปียกก่อนไบเตย 4. ประเภทของการทำขนมเปียกก่อนไบเตย	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับความเป็นมา ความสำคัญ ประโยชน์และประเภทการทำขนมเปียกก่อนไบเตย และแจกใบความรู้ 2. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ 3. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน	30 นาที	
2. ทักษะการทำขนมเปียกก่อนไบเตย และการฝึกปฏิบัติ	ผู้เข้าอบรมมีความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมเปียกก่อนไบเตยได้อย่างถูกต้อง ผู้เข้าอบรมสามารถปฏิบัติขั้นตอนการทำขนมเปียกก่อนไบเตยได้อย่างถูกวิธี ผู้เข้าอบรมสามารถออกแบบและปรับสูตรขนมเปียกก่อนไบเตยได้หลากหลาย	1. วัตถุดิบในการทำขนมเปียกก่อนไบเตย - วัตถุดิบ - ที่ใช้ - ขั้นตอนการทำ	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสม และปลอดภัย 2. การเลือกวัตถุดิบ - การทำขนมเปียกก่อนไบเตย 3. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำขนมเปียกก่อนไบเตย 4. วิทยากรให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ		2 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การติดตามและประเมินผลทักษะในการทำขนมเปียกอ่อนใบเตย	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการทำขนมเปียกอ่อนใบเตยได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีส่งเสริมการขายการขนมเปียกอ่อนใบเตยได้	1. วิธีการทำขนมเปียกอ่อนใบเตย 2. การส่งเสริมการขายขนมเปียกอ่อนใบเตย	1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำขนมเปียกอ่อนใบเตย 3. วิทยากรอธิบายการขายขนมเปียกอ่อนใบเตย 4. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมกันสรุปความรู้ 5. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนและทำแบบประเมินความพึงพอใจ	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการบรรยาย
2. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ต / เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

การวัดและประเมินผล

1. แบบประเมินความพึงพอใจ
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการมีส่วนร่วมและการปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาอบรมและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบหลังเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

รายละเอียดการดำเนินโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร

1. ชื่อโครงการ การทำขนมเปียกก่อนใบเตย

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

1.2 ขับเคลื่อนระบบธนาคารหน่วยกิต (Credit Bank System) และกลไกการเทียบโอนผลการเรียนรู้ (หน่วยกิต ความรู้และประสบการณ์) เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสะสมผลการเรียน และยกระดับคุณวุฒิทางการศึกษาได้อย่างต่อเนื่องตามศักยภาพจริง)

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่นั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่า

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเก๋ายืน เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเอง และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

6. ขยายโอกาสการเรียนรู้ให้ครอบคลุมทุกกลุ่มเป้าหมาย

6.3 ส่งเสริมการเรียนรู้ระหว่างวัย และการเตรียมความพร้อมสู่สังคมสูงวัยอย่างมีคุณภาพ ผ่านพื้นที่กิจกรรมที่เอื้อต่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งระหว่างคนต่างวัย

ภารกิจสำคัญ

2. Caree Plus : “เติมเต็มทักษะ สร้างโอกาสอาชีพ” ร่วมมือกับภาคเอกชนออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพของสถานศึกษา ให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่และความต้องการตลาดแรงงานจริง เช่น ดิจิทัล ช่างเทคนิค อาหาร การดูแลผู้สูงอายุ โดยภาคเอกชนร่วมสนับสนุนด้านการฝึกอบรมและวิทยากร รวมทั้งฝึกอบรมตามหลักสูตรคุณวุฒิวิชาชีพที่กำหนด

3. ระบบเชื่อมโยงการเรียนรู้ 3 รูปแบบ มุ่งพัฒนาการเทียบเคียงและเทียบโอนผลการเรียนรู้ เชื่อมโยงการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สามารถสะสมในระบบธนาคารหน่วยกิตแบบไร้รอยต่อ นำไปสู่การยกระดับคุณวุฒิทางการศึกษาอย่างเป็นระบบ

3. หลักการและเหตุผล

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า ตลอดจนการเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของชุมชนอย่างเป็นระบบครบวงจร

การประชุมชมหมู่บ้าน ประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่เนื่องจากสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบันส่งผลให้รายได้ลดลง ประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญของการสร้างอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว โดยมีความสนใจในการฝึกอาชีพด้านการแปรรูปอาหาร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน จึงได้จัดกิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ตามความต้องการของประชาชนในพื้นที่ โดยจัดทำหลักสูตรวิชาการทำขนมเปียกอ่อนใบเตย จำนวน 3 ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการทำขนมเปียกอ่อนใบเตย สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพเสริมหรือสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว อันจะนำไปสู่การพึ่งพาตนเองของชุมชนอย่างยั่งยืน

4. วัตถุประสงค์

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการทำขนมเปียกอ่อนใบเตย
2. มีทักษะสามารถเลือกใช้วัตถุดิบในการทำขนมเปียกอ่อนใบเตย
3. สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพเสริม เพื่อลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ในครัวเรือน

5. เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

6. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ขั้นเตรียมการ (วางแผนและประชาสัมพันธ์) 2. ขั้นตอนการอบรม (ภาคทฤษฎีและปฏิบัติ) 3. ขั้นติดตามและสรุปผล (ประเมินผล)	1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการทำขนมเปียกอ่อนใบเตย 2. มีทักษะสามารถเลือกใช้วัตถุดิบในการทำขนมเปียกอ่อนใบเตย 3. สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพเสริม เพื่อลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ในครัวเรือน	1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ 2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ	จำนวน 2 คน	หมู่ที่ 3 ตำบลไทรโรงโขน อำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร	จำนวน 1 วัน (วันที่ 6 ส.ค. 2569)	2,300 บาท

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

- | | | |
|----------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| 1 ค่าตอบแทนวิทยากร | จำนวน 3 ชม. X ชม.ละ 200 บาท | เป็นเงิน 600 บาท |
| 2 ค่าวัสดุטיפีกอบบรม | | เป็นเงิน 1,700 บาท |
| รวมเป็นเงินทั้งสิ้น | 2,300 บาท | (สองพันสามร้อยบาทถ้วน) |

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาส 1 (ต.ค. – ธ.ค. 68)	ไตรมาส 2 (ม.ค. – มี.ค. 69)	ไตรมาส 3 (เม.ย. – มิ.ย. 69)	ไตรมาส 4 (ก.ค. – ก.ย. 69)
โครงการพัฒนาอาชีพ ชุมชน (วิชาการทำขนม เปียกอ่อนใบเตย)	-	-	-	2,300

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. นางสาวสาวิตรี ศรีไพร | ครูศูนย์การเรียนรู้ |
| 2. ว่าที่ ร.ต.หญิง รัชฎาภรณ์ เมฆอ่ำ | หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง |
| 3. ว่าที่ ร.ต.หญิง รัชฎาภรณ์ เมฆอ่ำ | หัวหน้างานแผนงานและโครงการ |
| 4. นางสาวมนสิชา สะอาดพันธุ์ | หัวหน้ากลุ่มจัดการเรียนรู้ |
| 5. นายเกรียงไกร ทองศักดิ์ | ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอตะพานหิน |

10. เครือข่าย

1. ผู้นำชุมชน
2. ประชาชนชาวบ้าน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

1. โครงการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
2. โครงการเรียนรู้ตลอดชีวิต
3. โครงการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ
4. โครงการประกันคุณภาพของสถานศึกษา

12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมเปียกก่อนใบเตย สามารถฝึกทักษะการทำขนมเปียก
ก่อนใบเตยและนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

13. ตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

1. จำนวนผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการ
2. จำนวนผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการที่ผ่านกระบวนการตามหลักสูตร

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

1. ร้อยละของผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการที่มีคะแนน Post- test สูงกว่า Pre-test
2. ร้อยละของผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการสามารถลงมือปฏิบัติตามหลักสูตรได้
3. ร้อยละของผู้เรียนที่ผ่านการอบรม สามารถนำความรู้ไปใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

1. แบบทดสอบความรู้ ก่อนอบรม / หลังอบรม
2. แบบประเมินความพึงพอใจ แบบ พต.12
3. แบบนิเทศ แบบ พต.11
4. แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรมหลังจบหลักสูตร แบบ พต. 20

กำหนดการณ์จัดอบรมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำขนมเปียกก่อนไบเตย
ระหว่างวันที่ 6 สิงหาคม 2569
ณ หมู่ที่ 3 ตำบลไทรโรงโชน อำเภอดงหลวง จังหวัดพิจิตร

- เวลา 08.30 น. – 09.00 น. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมลงทะเบียน
- เวลา 09.00 น. – 09.30 น. ทำแบบทดสอบความรู้ก่อนเข้ารับการอบรม
- เวลา 09.00 น. – 10.00 น. วิทยากรบรรยาย เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกก่อนไบเตย และ
ความสำคัญของการประกอบอาชีพ (วิทยากร โดย นางสาว
เมษฉาย)
- เวลา 10.00 น. – 11.30 น. วิทยากรบรรยายและสาธิต เรื่อง การเลือกซื้อ การเลือกใช้วัตถุดิบ และขั้นตอน
การทำขนมเปียกก่อนไบเตย ฝึกปฏิบัติการทำขนมเปียกก่อนไบเตย (วิทยากร
โดย นางสาว เมษฉาย)
- เวลา 11.30 น. – 12.00 น. สรุปผลการอบรม และทำแบบทดสอบหลังการ อบรม
(วิทยากร โดย นางสาว เมษฉาย)

หมายเหตุ : กำหนดการณ์นี้สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม