

หลักสูตรฝึกอบรม วิชาการขนมหม้อแกง จำนวน 6 ชั่วโมง  
สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป  
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

### ความเป็นมา

การทำขนมไทย ขนมหม้อแกง ในปัจจุบันมีรากฐานสำคัญมาจากนโยบายการจัดการศึกษาเพื่ออาชีพที่มีความสอดคล้องกับบริบทของท้องถิ่น โดยมุ่งเน้นการแก้ปัญหาเศรษฐกิจในระดับครัวเรือน และการรักษาภูมิปัญญาพื้นบ้านให้คงอยู่สืบไป จากการได้ลงพื้นที่สำรวจความต้องการของประชาชนในชุมชน พบว่าขนมไทยกลุ่มหม้อแกงเป็นขนมที่มีอัตลักษณ์และเป็นที่ยอมรับอย่างมากในงานมงคลและประเพณีท้องถิ่น แต่ทักษะการทำอย่างประณีตมักจำกัดอยู่เพียงกลุ่มผู้สูงอายุ จึงได้ริเริ่มจัดทำโครงการขึ้น โดยเชิญปราชญ์ชาวบ้านและวิทยากรผู้เชี่ยวชาญมาร่วมกันออกแบบหลักสูตรที่เน้นการใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในตำบล เช่น ถั่ว จากไร่นาของเกษตรกรในพื้นที่ มาแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม แทนการขายผลผลิตทางการเกษตรแบบสดเพียงอย่างเดียว รวมถึงการปรับปรุงมาตรฐานการผลิตให้สะอาด ปลอดภัย และการประยุกต์ใช้ฝอยทอง มาเป็นเครื่องหน้า เพื่อเพิ่มความสวยงามและยกระดับสินค้าให้มีความเป็นสากลมากขึ้น

ดังนั้น หลักสูตรการทำขนมไทยเหล่านี้จึงไม่ได้เป็นเพียงการสอนอาชีพเพื่อสร้างรายได้เสริมเท่านั้น แต่ยังเป็นกระบวนการสร้างความเข้มแข็งให้แก่ชุมชน ช่วยให้คนในท้องถิ่นมีอาชีพที่ยั่งยืน สามารถพึ่งพาตนเองได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต

### จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมีค่า
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

## กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
  - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำขนมหม้อแกง
  - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมหม้อแกง
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 5 ชั่วโมง
  - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
  - วิธีการถักไหมญี่ปุ่น
  - แพ้คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
  - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
  - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
  - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับ

## ผู้บริโภค

- ช่องทางการตลาด
  - การส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์
  - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง จำนวน 20 นาที
    - ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
    - องค์ประกอบของโครงการ
    - ประโยชน์ของโครงการ

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
  - เรียนรู้จากวิทยากร

- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิตและการบริหารจัดการทางการตลาด

#### สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมหม้อแกง/ ใบความรู้
2. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ / ภูมิปัญญา
4. วัสดุฝึกจริง
5. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

#### การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. แบบประเมินผลการอบรม (แบบ พต.10)
3. แบบรายงานผลการอบรม (แบบ พต.13)
4. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.12)
5. บันทึกการนิเทศการฝึกอบรม (แบบ พต.11)

#### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผลการอบรม (แบบ พต.10) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีความพึงพอใจระดับดี ขึ้นไป

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมหม้อแกง จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกงได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำขนมหม้อแกงได้ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึง ศักยภาพ 5 ด้านได้แก่ ศักยภาพ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะ ภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของ ทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20 นาที่	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง	2.1 บอกประวัติขนมหม้อแกง 2.2 บอกอุปกรณ์การทำขนมหม้อแกง 2.3 บอกวิธีการทำขนมหม้อแกง 2.4 การออกแบบบรรจุภัณฑ์	2.1 วัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนมหม้อแกง <b>วัสดุและอุปกรณ์</b> <b>อุปกรณ์</b> <b>ส่วนผสม</b> 1. ไข่เป็ด 5 ฟอง (ช่วยให้ขนมอยู่ตัวและสีสวย) 2. น้ำตาลมะพร้าว 250 กรัม 3. กะทิแท้ 250 มล.	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการถักไหมญี่ปุ่น 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการถักไหมญี่ปุ่น 2.3 การถักไหมญี่ปุ่นและฝึกปฏิบัติ 2.4 วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์		5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>4. ใบเตย 4 - 5 ใบ สำหรับขยำดับคาวไข่</p> <p>5. หอมแดงเจียว 1/2 ถ้วย พร้อมน้ำมันที่เจียวหอม 2 ช้อนโต๊ะ</p> <p>6. เกลือป่น 1/4 ช้อนชา</p> <p><u>ส่วนผสมเพิ่มเติม</u></p> <p>1. สูตรถั่ว ถั่วเขียวเลาะเปลือก (ถั่วทอง) นึ่งสุก บดละเอียด 1 ถ้วยตวง</p> <p>2. สูตรเผือกนึ่งสุกบดละเอียด 1 ถ้วยตวง</p> <p><u>อุปกรณ์</u></p> <p>1. ถาดอะลูมิเนียม ทรงสี่เหลี่ยม (ขนาด 4x4 นิ้ว หรือขนาดตามชอบ)</p> <p>2. ชามผสม สำหรับขยำไข่และแป้ง</p> <p>3. ผ้าขาวบาง สำหรับกรองส่วนผสมให้เนียน</p> <p>4. เตารอบ หรือหม้ออบลมร้อน</p> <p><u>2.2 บอกวิธีการทำขนมหม้อแกงได้</u></p> <p><u>วิธีการทำขนมหม้อแกง</u></p> <p>1. เตรียมเนื้อส้มฝัด นำถั่วทองนึ่งมาบดให้ละเอียด ถ้าอยากให้เนียนมากสามารถนำไปปั่นรวมกับกะทิ</p> <p>2. ขยำส่วนผสม ตอกไข่ใส่ชามผสม ใส่น้ำตาลมะพร้าว เกลือ และใบเตย ใช้มือขยำใบเตยกับไข่ และน้ำตาลจนน้ำตาลละลายหมดและไข่ขึ้นฟู</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>เล็กน้อย</p> <p>3. ผสมกะทิและเนื้อขนม ใส่กะทิลงไปขยำต่อให้เข้ากัน จากนั้นใส่ถั่วบดใส่ หรือเผือกนึ่งบดละเอียด ลงไป คนให้เป็นเนื้อเดียวกัน</p> <p>4. กรอง นำส่วนผสมที่ได้ไปกรองด้วยผ้าขาวบาง เพื่อให้เนื้อขนมเนียนกริบ</p> <p>5. ตั้งไฟ นำส่วนผสมไปตั้งไฟอ่อนในกระทะ ใส่น้ำมันหอมเจียว ลงไปเล็กน้อย กวนพอให้แป้งเริ่มข้นขึ้น (ไม่ต้องสุก) เพื่อลดเวลาการอบและป้องกันขนมแยกชั้น</p> <p>6. อบ เทใส่ถาด นำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ 180°C ประมาณ 30-40 นาที จนหน้าขนมสีน้ำตาลสวย และสุกถึงข้างใน</p> <p>7. แต่งหน้า เมื่อขนมสุกแล้ว ทาน้ำมันหอมเจียว บางๆ ที่หน้าขนมขณะร้อน และโรยด้วยหอมเจียว</p> <p><u>2.3 แพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ขนมหม้อแกง</u></p> <p>1. เน้นขายดี ถาดฟอยล์สีทอง (เข้าอบได้) พร้อมฝาพลาสติกใส เพื่อโชว์หน้าขนม</p> <p>2. แยก หอมเจียวใส่ซองเล็ก แปะหน้ากล่องกันหอมเจียวนึ่งและเหม็นหืน</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>3. เน้นของฝาก ถ้วยดินเผาหรือเซรามิก ช่วยเพิ่มมูลค่าและดึงดูดสายตา</p> <p><b>2.4 การเลือกบรรจุภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์</b></p> <p>1. ถาดฟอยล์ แล้วสวมปลอกกระดาษเจาะช่องโหว่ หน้าขนม</p> <p>2. ถ้วยเซรามิก/หม้อดินจิ๋ว</p> <p>3. สีและสัญลักษณ์ แยกสีตามไส้ สีเหลืองนวล (ถั่ว)</p>			
3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้</p> <p>3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>3.4 สามารถศึกษา วิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p>	20 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<p>3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชนได้</p> <p>3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>3.7 สามารถศึกษาช่องทางการขาย รูปแบบออนไลน์</p> <p>3.8 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า และการส่งเสริมการขาย การส่งสินค้าบนสื่อออนไลน์ ผ่านช่องทางการตลาดออนไลน์ เช่น การทำ Social Media Marketing อย่างการโฆษณาบนแพลตฟอร์ม Google, Facebook, YouTube, LINE , Twitter หรือ TikTok เพื่อครอบคลุมแล้วเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ใช้งานอยู่ในโลกออนไลน์และทำให้ธุรกิจการทำขนมหม้อแกงเป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น</p>	<p>3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมหม้อแกง</p> <p>3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์</p> <p>3.8 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>		
4.โครงการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง	<p>4.1 เพื่อวางแผนการประกอบอาชีพ</p> <p>4.2 เพื่อสร้างรายได้หลักหรือรายได้เสริมหลังจากการเรียนรู้</p> <p>4.3 เพื่อนำทักษะในการทำธุรกิจปรับใช้จริง</p> <p>4.4 เพื่อคิดต้นทุน กำไร กำหนดราคาขาย ระยะเวลาการผลิต</p> <p>4.5 เพื่อติดตามผลการประกอบอาชีพจริง</p>	<p>4.1 สํารวจกลุ่มเป้าหมายเพื่อวิเคราะห์ตลาด วิเคราะห์ระยะเวลาการผลิต วิเคราะห์แหล่งจำหน่าย วิเคราะห์กำไร ขาดทุน</p> <p>4.2 กำหนดระยะเวลาการผลิต</p> <p>4.3 การทำตลาดออนไลน์</p> <p>4.4 แหล่งการจำหน่ายจริง</p> <p>4.5 เก็บสถิติยอดขาย ดูผลกำไร-ขาดทุน</p>	<p>4.1 อธิบายการสำรวจกลุ่มเป้าหมาย ระยะเวลาการผลิต การตลาด การคิดกำไรขาดทุน เกี่ยวกับการทำขนมหม้อแกง</p> <p>4.2 อธิบายการถักไหมญี่ปุ่นที่ใช้ ระยะเวลาการทำเท่าใด</p> <p>4.3 อธิบายการทำช่องทางการตลาดออนไลน์</p> <p>4.4 อธิบายการออกจำหน่ายในแหล่งจำหน่ายจริง</p>	20 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			4.5 อธิบายการคิดต้นทุนการผลิต การตั้งราคาขาย ผลกำไรและขาดทุน		

## แบบเขียนโครงการฝึกอบรม

### 1. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำขนมหม้อแกง

### 2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงาน ของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอด ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

### 3. หลักการและเหตุผล

การทำขนมไทย ขนมหม้อแกง ในปัจจุบันมีรากฐานสำคัญมาจากนโยบายการจัดการศึกษาเพื่ออาชีพที่มีความสอดคล้องกับบริบทของท้องถิ่น โดยมุ่งเน้นการแก้ปัญหาเศรษฐกิจในระดับครัวเรือน และการรักษาภูมิปัญญาพื้นบ้านให้คงอยู่สืบไป จากการได้ลงพื้นที่สำรวจความต้องการของประชาชนในชุมชน พบว่าขนมไทยกลุ่มหม้อแกงเป็นขนมที่มีอัตลักษณ์และเป็นที่ยอมรับอย่างมากในงานมงคลและประเพณีท้องถิ่น แต่ทักษะการทำอย่างประณีตมักจำกัดอยู่เพียงกลุ่มผู้สูงอายุ จึงได้ริเริ่มจัดทำโครงการขึ้น โดยเชิญปราชญ์ชาวบ้านและวิทยากรผู้เชี่ยวชาญมาร่วมกันออกแบบหลักสูตรที่เน้นการใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในตำบล เช่น ถั่ว จากไร่นาของเกษตรกรในพื้นที่ มาแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม แทนการขายผลผลิตทางการเกษตรแบบสดเพียงอย่างเดียว รวมถึงการปรับปรุงมาตรฐานการผลิตให้สะอาด ปลอดภัย และการประยุกต์ใช้ฝอยทอง มาเป็นเครื่องหน้า เพื่อเพิ่มความสวยงามและยกระดับสินค้าให้มีความเป็นสากลมากขึ้น

ดังนั้น หลักสูตรการทำขนมไทยเหล่านี้จึงไม่ได้เป็นเพียงการสอนอาชีพเพื่อสร้างรายได้เสริมเท่านั้น แต่ยังเป็นกระบวนการสร้างความเข้มแข็งให้แก่ชุมชน ช่วยให้คนในท้องถิ่นมีอาชีพที่ยั่งยืน สามารถพึ่งพาตนเองได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

### 4. วัตถุประสงค์

4.1 เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายมีความรู้และทักษะเฉพาะด้านในการทำขนมหม้อแกง ตามศักยภาพและความถนัด

4.2 เพื่อสร้างโอกาสในการประกอบอาชีพเสริมและเพิ่มพูนรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว ท่ามกลางสถานะเศรษฐกิจปัจจุบัน

4.3 เพื่อการประชาสัมพันธ์และขยายโอกาสทางการตลาดให้กับผลิตภัณฑ์ชุมชน

## 5. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน 6 คน

## 6. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	ระยะเวลางบประมาณ
หลักสูตรการทำขนมหม้อแกง	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจขั้นตอนอย่างถูกวิธี 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติได้จริง 3. เพื่อพัฒนาทักษะให้ได้มาตรฐาน 4. เพื่อส่งเสริมการต่อยอดเป็นอาชีพหรือสร้างรายได้เสริม	ประชาชนทั่วไป	6 คน	ที่ทำการผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 4 ต.หัวดง อ.เมืองพิจิตร จ.พิจิตร	23 ก.พ.69	1,900.00

## 7. งบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 ได้รับจัดสรรงบประมาณ 1,900.00 บาท (หนึ่งพันเก้าร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 1 คน x 6 ชั่วโมง x 150 บาท = 900 บาท

7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม = 1,000 บาท

รวมทั้งสิ้น ..... 1,900.00.....บาท (หนึ่งพันเก้าร้อยบาทถ้วน)

## 8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. 68)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. 69)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. 69)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. 69)
ดำเนินงานตามโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำขนมหม้อแกง	-	1,900.00	-	-

## 9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

9.1 นางวารุณี เวียงนาค ครู ศูนย์การเรียนรู้

## 10. เครือข่าย

10.1 ภูมิปัญญาท้องถิ่น

10.2 ผู้นำชุมชน

## 11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

11.1 โครงการส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต

11.2 โครงการจัดการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ

## 12. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการทำ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง

## 13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- ผู้เรียนที่เข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 มีความรู้ความเข้าใจและทักษะตามเกณฑ์ของ

หลักสูตร

- ผู้เรียนสามารถทำขนมหม้อแกงที่มีคุณภาพได้อย่างน้อยคนละ 1 ชิ้น
- ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อการจัดการเรียนรู้ในระดับดี ขึ้นไป ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้จบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 สามารถทำขนมหม้อแกงที่มีคุณภาพได้
- ผู้จบหลักสูตรมีรายได้เพิ่มขึ้นจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ หรือเกิดการรวมกลุ่มอาชีพในชุมชน

## 14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

14.1 แบบวัดความรู้

14.2 แบบประเมินความพึงพอใจ

14.3 สรุปผลการวิเคราะห์ผลการดำเนินกิจกรรม

14.4 ชิ้นงาน

กำหนดการจัดอบรมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำขนมหม้อแกง  
วันที่ 23 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569  
ณ ที่ทำการผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 4 ตำบลหัวดง อำเภอเมืองพิจิตร จังหวัดพิจิตร  
\*\*\*\*\*

23 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

- 08.30 น – 09.00 น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม
- 09.00 น – 09.20 น. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง  
(วิทยากรนางสง่า จินดี)
- 09.20 น – 12.00 น. - บอกประวัติขนมหม้อแกง บอกอุปกรณ์การทำขนมหม้อแกง  
(วิทยากรนางสง่า จินดี)
- 12.00 น. – 13.00 น. - พักรับประทานอาหาร
- 13.00 น. – 15.20 น. – ลงมือปฏิบัติทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง  
หม้อแกง การออกแบบบรรจุภัณฑ์  
(วิทยากรนางสง่า จินดี)
- 15.20 น – 15.40 น. - ให้ความรู้เกี่ยวกับการบริหาร จัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง  
(วิทยากรนางสง่า จินดี)
- 15.40 น – 16.00 น. - ให้ความรู้เกี่ยวกับโครงการงานการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง  
(วิทยากรนางสง่า จินดี)
- ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเพื่อจัดทำโครงการงานการประกอบอาชีพการทำขนมหม้อแกง

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม