

หลักสูตร การทำขนมปัง จำนวน ๖ ชั่วโมง  
สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป  
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ  
๕๕๕๕๕

#### ความเป็นมา

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

ขนมไทยเป็นภูมิปัญญาที่สะท้อนความละเอียดอ่อน ความคิดสร้างสรรค์ และความเป็นเอกลักษณ์ของ แต่ละท้องถิ่น บ้านโตชุมแสง ตำบลบ้านบุง เป็นชุมชนที่ยังคงรักษาศิลปะการทำขนมไทยแบบดั้งเดิมไว้ได้อย่าง งดงาม ขนมปัง มีความสำคัญทั้งในด้านการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น การส่งเสริมอาชีพ และการพัฒนาให้ขนม ไทยก้าวสู่ผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ของชุมชน

ขนมปังเป็นขนมไทยโบราณที่ใกล้สูญหายไปจากชุมชน ซึ่งมีเอกลักษณ์ของขนมไทยโบราณที่มีประวัติ ยาวนาน มีความบ่งบอกถึงเอกลักษณ์ด้านอาหารและสะท้อนถึงวัฒนธรรมไทยโบราณสร้างสายสัมพันธ์ใน ครอบครัวและสังคม มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ โดยเน้นความสำคัญของการเตรียม วัตถุดิบที่สดใหม่ โดยเฉพาะมะพร้าว แป้ง น้ำตาล และงาขาว วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน เนื้อ ขนมที่ได้มีความเหนียวนุ่ม กลิ่นหอม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมา แต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ซึ่งส่งผลต่อรสชาติที่อร่อยและมีกลิ่นหอม ขนมชนิดนี้ นิยมทำขึ้นเพื่อใช้เป็นของขวัญ ถวายต้อนรับแขกผู้ใหญ่ โดยเลือกใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระใน การทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

#### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง 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 การทำขนมปัง จำนวน ๒๐ นาที

- ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
- แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ
- ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ

เรื่องที่ ๒ ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมปัง จำนวน ๔.๓๐ ชั่วโมง

- ประวัติของการทำขนมปัง
- อุปกรณ์การทำขนมปัง
- วิธีการทำขนมปัง
  - การเลือกวัตถุดิบ
  - แหล่งจำหน่ายสินค้า
  - รูปแบบการทำขนมปัง
- การออกแบบผลิตภัณฑ์ และการบรรจุภัณฑ์สินค้า

เรื่องที่ ๓ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำขนมปัง จำนวน ๓๐ นาที

- การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
- การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
- ช่องทางการตลาด
- คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน

เรื่องที่ ๔ โครงการประกอบอาชีพ การทำขนมปัง จำนวน ๓๐ นาที

โดยแลกเปลี่ยนเรียนรู้

- การกำหนดกลุ่มเป้าหมายและแหล่งจำหน่าย
- 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. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมปัง / 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  
การทำขนมปัง จำนวน ๖ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมปัง	๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมปัง ได้ ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมปัง ได้ ๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมปัง ได้ ๔. บอกทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมปัง ได้	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมปัง ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมปัง ๓. แหล่งเรียนรู้ ๔. ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมปัง	๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๒. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๓. ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก ๔. กำหนดทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	๓๐ นาที	-
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมปัง	๑. บอกประวัติของการทำขนมปัง ได้ ๒. บอกอุปกรณ์ในการทำขนมปัง ได้ ๓. บอกวิธีการและขั้นตอนการทำขนมปัง	๑. ประวัติของการทำขนมปัง ๒. อุปกรณ์การฝึกปฏิบัติ - เตาถ่านสำหรับปัง - ตะแกรงปัง - ทัพพี - ถาด	โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ตาม ศักยภาพ ๕ ด้าน ศักยภาพ ด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากร มนุษย์		๔.๓๐ ชม.

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	๔.การออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้ เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้	<p><b>๓. วิธีการทำ</b> <b>การทำขนมปัง</b></p> <p>๑. ส่วนผสมตัวขนม</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- แป้งข้าวเหนียว ๑ กก.</li> <li>- แป้งข้าวเจ้า ๑ กก.</li> <li>- น้ำตาลปีบ ๑ กก.</li> <li>- มะพร้าวคั่ว ๒ กก.</li> <li>- งามขาว ๕๐๐ กรัม</li> <li>- น้ำมันแมว ๑ ขวด</li> <li>- ไข่เป็ด ๑๐ ฟอง</li> </ul> <p>๒. ขั้นตอนการทำ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เทแป้งข้าวเหนียว น้ำตาลทราย เกลือ และกะทิ ลงในชามผสม แล้วคนผสมให้เข้ากัน ใส่ มะพร้าวขูดลงไป นวดผสมให้เข้ากันดี</li> <li>- กดให้เป็นชั้นแบนใส่แม่พิมพ์ที่เตรียมไว้ ก่อไฟเตาถ่าน แล้วปั้นบนตะแกรง พลิกกลับไป มาตลอดเวลา จนกว่าแป้งจะสุกและเหลืองทอง เท่ากันทั้งสองด้านแล้วจัดเสิร์ฟร้อน ๆ</li> </ul> <p><b>๔. การออกแบบผลิตภัณฑ์</b></p> <p>การบรรจุ ภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์ /logo / brand - การจัดทำบรรจุภัณฑ์</p>	<p>๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับประวัติของการทำขนมปัง</p> <p>๒. จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารของอุปกรณ์ ในการทำขนมปัง</p> <p>๓. จัดให้ผู้เรียนศึกษา อุปกรณ์ในการทำขนมปัง และฝึกปฏิบัติการทำขนมปัง</p> <p>๔. จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุ อุปกรณ์ และออกแบบบรรจุ ภัณฑ์logo / brand วิธีการทำ และฝึกปฏิบัติการ ทำบรรจุภัณฑ์ ใส่ การทำขนมปัง</p>		

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
<p>๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมปัง</p>	<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 การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</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 และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมปัง</p> <p>๗. การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์</p> <p>๘. ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	๓๐ นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔.โครงการการประกอบอาชีพการทำขนมปัง	สามารถวางแผนการประกอบอาชีพได้โดย ๑. สามารถกำหนดกลุ่มเป้าหมายและแหล่งจำหน่ายได้ ๒. สามารถคิดต้นทุนกำหนดราคาขาย ระยะเวลาการผลิตได้ ๓. สามารถกำหนดวิเคราะห์เป็นอาชีพหลัก/อาชีพเสริมได้	๑. สํารวจกลุ่มเป้าหมายเพื่อวิเคราะห์ตลาดและแหล่งจำหน่าย ๒. การวิเคราะห์ต้นทุน ๓. การกำหนดราคาขาย ๔. การกำหนดระยะเวลาการผลิต ๕. การตัดสินใจประกอบเป็นอาชีพหลัก/อาชีพเสริม	๑. ผู้เรียนเริ่มแลกเปลี่ยนในประเด็นกลุ่มเป้าหมาย กำไรขาดทุน(ต้นทุน) เกี่ยวกับการทำขนมปัง ๒. แหล่งจำหน่าย/วิธีการ ๓. ระยะเวลาการผลิต ๔. การกำหนดเป็นอาชีพหลัก/อาชีพเสริม	๓๐ นาที	

## ๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำขนมปัง

### 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”

ขนมไทยเป็นภูมิปัญญาที่สะท้อนความละเอียดอ่อน ความคิดสร้างสรรค์ และความเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละท้องถิ่น บ้านไผ่ชุมแสง ตำบลบ้านบุง เป็นชุมชนที่ยังคงรักษาศิลปะการทำขนมไทยแบบดั้งเดิมไว้ได้อย่างงดงาม ขนมปัง มีความสำคัญทั้งในด้านการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น การส่งเสริมอาชีพ และการพัฒนาให้ขนมไทยก้าวสู่ผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ของชุมชน

ขนมปังเป็นขนมไทยโบราณที่ใกล้สูญหายไปจากชุมชน ซึ่งมีเอกลักษณ์ของขนมไทยโบราณที่มีประวัติยาวนาน มีความบ่งบอกถึงเอกลักษณ์ด้านอาหารและสะท้อนถึงวัฒนธรรมไทยโบราณสร้างสายสัมพันธ์ในครอบครัวและสังคม มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ โดยเน้นความสำคัญของการเตรียมวัตถุดิบที่สดใหม่ โดยเฉพาะมะพร้าว แป้ง น้ำตาล และงาขาว วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน เนื้อขนมที่ได้มีความเหนียวนุ่ม กลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ซึ่งส่งผลต่อรสชาติที่อร่อยและมีกลิ่นหอม ขนมชนิดนี้ นิยมทำขึ้นเพื่อใช้เป็นของว่างต้อนรับแขกผู้ใหญ่ โดยเลือกใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

### ๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม

๔.๒ เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้

๔.๓ เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

## ๕. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

## ๖. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ ดำเนินการ	ระยะเวลา	ระยะเวลา งบประมาณ
หลักสูตรการทำ ขนมปัง	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้และ เข้าใจ ขั้นตอนอย่างถูกวิธี ๒. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถลงมือ ปฏิบัติ ได้จริง ๓. เพื่อพัฒนาทักษะ ให้ได้ มาตรฐาน ๔. เพื่อส่งเสริมการต่อ ยอด เป็นอาชีพหรือ สร้างรายได้ เสริม	ประชาชน ทั่วไป	๖	๑๗๑ ม.๓ ต.บ้านบุง อ.เมือง จ.พิจิตร	๑๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙	๔,๒๐๐.-

## ๗. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ จาก แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองงบ รายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ ๒๐๓๓๔๓๓๐๐๐๕๐๐๕๐๐๐๐๑ ได้รับจัดสรร งบประมาณ ๔,๒๐๐.- บาท (สี่พันสองร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

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

๗.๒ ค่าวัสดุฝึกอบรม = ๓,๐๐๐ บาท

รวมทั้งสิ้น .....๔,๒๐๐.....บาท (สี่พันสองร้อยบาทถ้วน)

## ๘. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ ๑ (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. ๖๘)	ไตรมาสที่ ๒ (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. ๖๙)	ไตรมาสที่ ๓ (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. ๖๙)	ไตรมาสที่ ๔ (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. ๖๙)
หลักสูตรการทำขนมปัง	-	๔,๒๐๐.-	-	-

## ๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวนุชนาถ ไพรศรี ครูศูนย์การเรียนรู้

## ๑๐. เครือข่าย

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

๒. ผู้นำชุมชน

## ๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง

๑. การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
๒. งานการศึกษาเพื่อคุณวุฒิตามระดับ

## ๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมสามารถการทำขนมปังได้

## ๑๓. ตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน (ร้อยละ ๑๐๐)

๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำขนมปัง โดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับ และไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ นำไปสร้างรายได้

## ๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

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

ตารางกำหนดการ  
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) การทำขนมปัง  
วันที่ ๑๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๙  
ณ เลขที่ ๑๗๑ ม.๓ ต.บ้านบุง อ.เมือง จ.พิจิตร  
\*\*\*\*\*

๑๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

๐๘.๓๐ น - ๐๙.๐๐ น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม

๐๙.๐๐ น - ๑๐.๐๐ น. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมปัง  
(วิทยากร นางสาวประทุม อยู่ยงค์)

๑๐.๐๐ น - ๑๓.๐๐ น. - ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมปัง (วิทยากร นางสาวประทุม อยู่ยงค์)

๑๓.๐๐ น - ๑๔.๐๐ น. - การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ (วิทยากร นางสาวประทุม อยู่ยงค์)

๑๔.๐๐ น - ๑๕.๐๐ น. - ให้ความรู้เกี่ยวกับโครงการประกอบอาชีพการทำขนมปัง  
(วิทยากร นางสาวประทุม อยู่ยงค์)

- ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเพื่อจัดทำโครงการประกอบอาชีพการทำขนมปัง

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม