

รายละเอียดโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ กระทรวงศึกษาธิการ

ชื่อโครงการ โครงการสืบสานภูมิปัญญา ขนมหง โบราณ

๐ ฉบับขออนุมัติโครงการ

หน่วยงาน...ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตร.....
 ผู้รับผิดชอบ...ว่าที่ ร.ต.อนวัจน์ กุลเทศ.....ตำแหน่ง.....ครูศูนย์การเรียนรู้.....
 โทรศัพท์สำนักงาน.....มือถือ.....๐๖๑-๒๙๘๔๑๑๔.....e-Mail...Anuwat6824@gmail.com.

๐ ฉบับขออนุมัติปรับแก้ไขรายละเอียดโครงการ ครั้งที่.....

๐ พันธกิจ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตร

พันธกิจที่ 3 จัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองด้านอาชีพ ด้านทักษะชีวิต ด้านการพัฒนาสังคมและชุมชน และการน้อมนำหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง การคิดเป็น เป็นกลไกการปฏิบัติการเรียนรู้

พันธกิจที่ 5 สรรหาแนวร่วม สร้างการมีส่วนร่วมของคนในชุมชนและสังคม รวมทั้งร่วมมือกับผู้ชำนาญการในภูมิภาค ท้องถิ่น ภาคีเครือข่าย และสถานศึกษา ในการส่งเสริมการเรียนรู้การถ่ายทอดประสบการณ์ความรู้ หรือภูมิปัญญาให้แก่ผู้เรียนหรือประชาชน

๐ จุดเน้นการดำเนินงาน ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

๓. ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาทักษะแห่งอนาคตสู่การเป็นพลเมืองที่เข้มแข็งและมีคุณภาพ

๓.๒ มุ่งสร้างทักษะที่หลากหลาย (Multi Skill) และความยืดหยุ่น (Resilience) ให้ประชาชน พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของสังคมและโลกการทำงาน เช่น ทักษะการสื่อสารและการทำงานร่วมกัน ทักษะ การเรียนรู้ตลอดชีวิตและการปรับตัว ทักษะด้านวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์

8. เสริมสร้างความร่วมมือและการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน

8.1 ขับเคลื่อนการมีส่วนร่วมของชุมชนหรือภาคีเครือข่ายและท้องถิ่นในการออกแบบและจัดการเรียนรู้

๐ จุดเน้นการดำเนินงาน ของกระทรวงศึกษาธิการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

2. ลดภาระนักเรียนและผู้ปกครอง

๒.๙ สร้างโอกาสให้คนทุกช่วงวัยเข้าถึงการศึกษาและการฝึกอบรมอย่างเท่าเทียมและมีคุณภาพตั้งแต่การศึกษาปฐมวัยจนถึงการศึกษาตลอดชีวิต พร้อมการพัฒนาทักษะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การคิดวิเคราะห์อย่างมีเหตุผล และทักษะอาชีพที่จำเป็นแห่งอนาคต (Future Skill)

๐ มาตรฐานการศึกษาเพื่อการประกันคุณภาพภายในสถานศึกษา สังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้

มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

ด้านที่ 1 คุณภาพของผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

1.1 ผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีคุณลักษณะเป็นไปตามเกณฑ์การจบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

1.2 ผู้จบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง สามารถนำผลที่ได้รับจากการเรียนรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิต

ด้านที่ 2 คุณภาพการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

2.1 หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับความถนัด ความสนใจ และความจำเป็นของกลุ่มเป้าหมาย

2.2 สื่อการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของหลักสูตร การจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และความต้องการของผู้เรียน

2.4 การวัดและประเมินผลการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้อง กับจุดมุ่งหมายของการจัดการเรียนรู้

2.5 ระบบแนะแนวการเรียนและการประกอบอาชีพที่สร้างโอกาสในการเรียนรู้ เพื่อการพัฒนาตนเอง

2.6 ความพึงพอใจของผู้เรียนที่มีต่อการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

o พระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566

มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมายเพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะ และความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม

สอดคล้องกับหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

2 เงื่อนไข

เงื่อนไขความรู้ ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจการเลือกใช้ชีวิตดี วิถีสุขภาพและขั้นตอนการทำสำหรับการปรุงอาหารคาวและอาหารหวานของท้องถิ่น และมีความเข้าใจกฎกติกาการเล่น และคุณค่าที่ซ่อนอยู่ในการเล่น เข้าใจวิถีชีวิต ความเชื่อ และประเพณีที่เชื่อมโยงกับอาหารและการเล่นของชุมชน

เงื่อนไขคุณธรรม ผู้เรียน มีวินัย มีความซื่อสัตย์ สุจริต มีจิตอาสา และมีจิตสำนึกต่อสังคม

3 หลักการ

พอประมาณ ผู้เรียน นำความรู้ที่ได้รับจากการใช้ชีวิตดีและอุปกรณที่มีในท้องถิ่นและทรัพยากรท้องถิ่นมาใช้อย่างคุ้มค่า จัดกิจกรรมให้เหมาะกับเวลาและศักยภาพชุมชน

มีเหตุ มีผล ผู้เรียนสามารถเข้าใจที่มาของวิถีชีวิตผ่านประสบการณ์ตรง ทำให้คนในชุมชนเห็นคุณค่าของดีในบ้านตัวเอง และกล้าถ่ายทอดให้คนภายนอก ป้องกันไม่ให้สูตรอาหารและการเล่นพื้นบ้านสูญหายไปตามกาลเวลา ได้ฝึกทักษะเคล็ดลับทั้งการปรุงอาหารและการเข้าสังคมผ่านการเล่น

มีภูมิคุ้มกันในตัวที่ดี ผู้เรียน เลือกรับวัฒนธรรมใหม่โดยไม่ทิ้งของดีดั้งเดิม เข้าใจวิถีธรรมชาติ เช่นฤดูกาล วัตถุดิบ ทำให้ยอมรับความไม่แน่นอนหรือการเปลี่ยนแปลงได้ดี และมีภูมิปัญญาติดตัวที่ช่วยให้พึ่งพาตนเองได้

4 มิติ

มิติวัตถุ

1. รู้วิธีหาวัตถุดิบ ช่วยประหยัดเงินในชีวิตประจำวัน
2. ร่างกายแข็งแรง มีความคล่องแคล่วในการหยิบจับอุปกรณ์ทำอาหาร

มิติสังคม

1. ได้ฝึกทักษะการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และการฟังเรื่องราวจากปราชญ์ชาวบ้าน
2. เป็นเครือข่ายในการช่วยเผยแพร่และรักษาวัฒนธรรมชุมชนไม่ให้สูญหาย

มิติสิ่งแวดล้อม

1. เห็นคุณค่าของวัตถุดิบและวัสดุจากธรรมชาติในท้องถิ่น
2. เรียนรู้การกินอาหารจากธรรมชาติที่ปลอดภัย ไร้สารปรุงแต่งและสารเคมีตกค้าง

มิติวัฒนธรรม

การเรียนรู้ ภูมิปัญญาผ่านวัตถุดิบท้องถิ่น สะท้อนความสัมพันธ์ระหว่างคนกับทรัพยากรธรรมชาติในพื้นที่

ศาสตร์พระราชา

1. ระเบิดจากข้างใน
2. เข้าใจ เข้าถึง พัฒนา
3. แก้ปัญหาจากจุดเล็ก
4. ทำตามลำดับขั้น
5. รู้ รัก สามัคคี

ศาสตร์ท้องถิ่น

1. ทำให้โครงการ "เข้าถึงความเป็นจริง" และคนในพื้นที่ยอมรับ

ศาสตร์สากล

1. ทำให้โครงการ "มีมาตรฐาน" และมีหลักวิชาการรองรับ

พระบรมราโชบาย

1. รู้จักแยกแยะสิ่งที่ผิด - ชอบ / ชั่ว - ดี
2. มีความเอื้ออาทรต่อครอบครัวและชุมชนของตน
3. การเป็นพลเมืองดี เป็นหน้าที่ของทุกคน

1. หลักการและเหตุผล

"ขนมกง" หรือขนมกงจักร เป็นขนมพื้นบ้านโบราณที่มีเอกลักษณ์โดดเด่น ทั้งในด้านรสชาติและรูปลักษณ์ที่เป็นมงคล สื่อถึงความรักที่ยั่งยืนและการหมุนเวียนของโคจรลางดั่งกงล้อ เป็นภูมิปัญญาที่สะท้อนถึงวิถีชีวิต ความเชื่อ และความประณีตของบรรพบุรุษในแถบพื้นที่จังหวัดพิจิตร อย่างไรก็ตามในสภาวะสังคมปัจจุบันที่เปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็ว วัฒนธรรมการบริโภคสมัยใหม่ส่งผลให้ขนมกงโบราณเริ่มหาทานได้ยาก และขาดผู้นำความรู้ไปสืบทอดอย่างจริงจัง หากไม่มีการจัดการเรียนรู้ที่เป็นระบบ ภูมิปัญญาอันทรงคุณค่านี้ย่อมเสี่ยงต่อการสูญหายไปตามกาลเวลากกรมส่งเสริมการเรียนรู้ โดย สกร.ระดับอำเภอเมืองพิจิตร ได้ตระหนักถึงภารกิจตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 มาตรา 9 ที่มุ่งเน้นการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองและการยกระดับคุณภาพชีวิตของชุมชน อีกทั้งเพื่อให้สอดคล้องกับจุดเน้นการดำเนินงานประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 ในการสร้างทักษะที่หลากหลาย (Multi Skill) และทักษะด้านวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์ (Resilience) ให้แก่ประชาชน เพื่อให้พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงและสามารถพึ่งพาตนเองได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

ด้วยเหตุนี้ สกร.ระดับอำเภอเมืองพิจิตร จึงได้จัดทำ โครงการสืบสานภูมิปัญญา ขนมกงโบราณขึ้น เพื่อเป็นการสร้างพื้นที่แห่งการเรียนรู้ระหว่างปราชญ์ชาวบ้านและประชาชนในพื้นที่ ไม่เพียงแต่เป็นการถ่ายทอดสูตรและกรรมวิธีการทำที่เป็นเอกลักษณ์เท่านั้น แต่ยังเป็นการปลูกฝังจิตสำนึกในการรักท้องถิ่น เสริมสร้างความเข้มแข็งของ

เครือข่ายภาคีในชุมชน และพัฒนาไปสู่ทักษะอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้อย่างยั่งยืน ตามแนวทาง "เข้าใจ เข้าถึง พัฒนา" และศาสตร์พระราชาเพื่อการพัฒนาที่สมดุลทั้งในมิติวัตถุ สังคม สิ่งแวดล้อม และวัฒนธรรม

2. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประวัติความเป็นมา ความหมายอันเป็นมงคล และคุณค่าทางวัฒนธรรมของ "ขนมกงโบราณ" ซึ่งเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการเลือกใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติในท้องถิ่น และสามารถลงมือทำขนมกงตามขั้นตอนดั้งเดิมได้อย่างถูกต้องและประณีตได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นคุณค่า และภาคภูมิใจในวิถีชีวิตวัฒนธรรมของตนเอง นำไปสู่การมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์และฟื้นฟูมรดกทางภูมิปัญญาไม่ให้สูญหาย

3. กลุ่มเป้าหมาย/เป้าหมายและตัวชี้วัด

3.1 กลุ่มเป้าหมาย

เชิงปริมาณ ผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 30 คน

เชิงคุณภาพ ผู้เข้าร่วมโครงการมีความภาคภูมิใจในการมีส่วนร่วมสืบสานภูมิปัญญา ขนมกงโบราณ

3.2 เป้าหมายและตัวชี้วัดความสำเร็จ

เชิงผลผลิต (Output)

1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประวัติความเป็นมา ความหมายอันเป็นมงคล และคุณค่าทางวัฒนธรรมของ "ขนมกงโบราณ" ซึ่งเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นได้
2. ผู้เรียนมีทักษะในการเลือกใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติในท้องถิ่น และสามารถลงมือทำขนมกงตามขั้นตอนดั้งเดิมได้อย่างถูกต้องและประณีตได้
3. ผู้เรียนเห็นคุณค่า และภาคภูมิใจในวิถีชีวิตวัฒนธรรมของตนเอง นำไปสู่การมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์และฟื้นฟูมรดกทางภูมิปัญญาไม่ให้สูญหาย

เชิงผลลัพธ์ (Outcomes) ผู้เข้าร่วมโครงการเกิดความภาคภูมิใจภูมิปัญญาการทำขนมกงโบราณและสามารถนำองค์ความรู้ไปสืบสานหรือต่อยอดเพื่อสร้างประโยชน์ให้กับตนเองและส่วนรวมได้จริง และมีความพึงพอใจในระดับดีขึ้น

เป้าหมาย	ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย
เชิงผลผลิต (Output)		
ผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 30 คน	1) ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประวัติความเป็นมา ความหมายอันเป็นมงคล และคุณค่าทางวัฒนธรรมของ "ขนมกงโบราณ" ซึ่งเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นได้	ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
	2) ผู้เข้าร่วมโครงการมีทักษะในการเลือกใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติในท้องถิ่น และสามารถลงมือทำขนมกงตามขั้นตอนดั้งเดิมได้อย่างถูกต้องและประณีตได้	ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
	3) ผู้เข้าร่วมโครงการเห็นคุณค่า และภาคภูมิใจในวิถีชีวิตวัฒนธรรมของตนเอง นำไปสู่การมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์และฟื้นฟูมรดกทางภูมิปัญญาไม่ให้สูญหาย	ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
เชิงผลผลิต (Output)		
ผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 30 คน	ผู้เข้าร่วมโครงการเกิดความภาคภูมิใจภูมิปัญญา การทำขนมกงโบราณ และสามารถนำองค์ความรู้ไป สืบสานหรือต่อยอดเพื่อสร้างประโยชน์ให้กับตนเองและส่วนรวมได้จริง และมีความพึงพอใจในระดับดีขึ้น	ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80

4. ระยะเวลาเริ่มต้นและสิ้นสุดโครงการ

ระยะเวลาตั้งแต่วันที่ 11 เดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

5. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	เป้าหมาย		พื้นที่ (ระยะเวลา)	แผนการใช้จ่ายงบประมาณ (บาท)				งบประมาณ รวม (บาท)
	เชิงปริมาณ (ประเภท เป้าหมาย)	เชิงคุณภาพ (ผลที่ได้รับ)		Q1 (ต.ค.-ธ.ค.)	Q2 (ม.ค.-มี.ค.)	Q3 (เม.ย.-มิ.ย.)	Q4 (ก.ค.-ก.ย.)	
1) ชั้นวางแผน(Plan) 1.1 สำรวจสภาพปัญหาความต้องการ และวิเคราะห์ความต้องการ 1.2 เขียนโครงการเสนอขออนุมัติ 1.3 วางแผนการจัดประชุม 1.4 ประสานงานแจ้งกำหนดการประชุม 1.5 ประสานสถานที่ 1.6 จัดเตรียมเอกสารวัสดุอุปกรณ์	- ครู	- ครูมีความเข้าใจ เกี่ยวกับสภาพปัญหา ความต้องการของ ผู้เข้าร่วมโครงการ	สกร.ระดับ อำเภอเมือง พิจิตร	-	-	-	-	-
2) ชั้นดำเนินงาน(Do) 2.1 ประสานงานกับภาคีเครือข่ายในการ จัดสถานที่ 2.2 ดำเนินงานโครงการ	- ประชาชน - ครู - อาสาสมัคร สกร. - กรรมการ ศกร.ตำบล	- ภาคีเครือข่ายให้ ความร่วมมือในการจัด โครงการ/กิจกรรม	บ้านเลขที่ 25 ม.5 ต.สายคำโง้ง อ.เมือง จ.พิจิตร	-	5,200.00	-	-	5,200.00

กิจกรรมหลัก	เป้าหมาย		พื้นที่ (ระยะเวลา)	แผนการใช้จ่ายงบประมาณ (บาท)				งบประมาณ รวม (บาท)
	เชิงปริมาณ (ประเภท เป้าหมาย)	เชิงคุณภาพ (ผลที่ได้รับ)		Q1 (ต.ค.-ธ.ค.)	Q2 (ม.ค.-มี.ค.)	Q3 (เม.ย.-มิ.ย.)	Q4 (ก.ค.-ก.ย.)	
3) ชั้นตรวจสอบ(Check) 3.1 การประเมินผลก่อนโครงการ 3.2 การประเมินผลระหว่างโครงการ 3.3 การประเมินผลเมื่อเสร็จสิ้นโครงการ	- ประชาชน - ครู - อาสาสมัคร สกร. - กรรมการ ศกร.ตำบล	- ผู้เข้าร่วมโครงการ เกิดความภาคภูมิใจ ภูมิปัญญาการทำขนม กงโบราณและสามารถ นำองค์ความรู้ไปสืบ สานหรือต่อยอดเพื่อ สร้างประโยชน์ให้กับ ตนเองและส่วนรวมได้ จริง และมีความพึง พอใจในระดับดีขึ้นไป	บ้านเลขที่ 25 ม.5 ต.สายคำโห้ อ.เมือง จ.พิจิตร 11 ก.พ. 2569	-	-	-	-	-
4) ชั้นปรับปรุงแก้ไข(Action) 4.1 รวบรวมข้อมูลวิเคราะห์ข้อมูล สรุปล และจัดทำรายงานการ ประเมินโครงการ 4.2 ประชุมคณะทำงานเพื่อนำข้อมูล จากการประเมินโครงการไปใช้ปรับปรุง แก้ไขและพัฒนาดำเนินโครงการต่อไป	- ครู - ผู้บริหาร	- ดำเนินการปรับปรุง แก้ไขเชิงคุณภาพตาม ข้อเสนอแนะของผู้มี ส่วนเกี่ยวข้อง	สกร.ระดับ อำเภอเมือง พิจิตร	-	-	-	-	-
งบประมาณรวมทั้งสิ้น				-	5,200.00	-	-	5,200.00

6. วงเงินงบประมาณ (ประมาณการค่าใช้จ่าย)

เบิกจ่ายจากงบประมาณ 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิต ผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง งบดำเนินงาน การศึกษาเพื่อพัฒนาสังคมและชุมชน รหัส 20334332005002000000

- ค่าวัสดุฝึก	เป็นเงิน 3,700.- บาท
- ค่าวิทยากร จำนวน 2 คนๆละ 600 บาท	เป็นเงิน 1,200.- บาท
- ค่าป้ายกิจกรรม ขนาด 100*200 ซม.	เป็นเงิน 300.- บาท
รวมเป็นเงิน	เป็นเงิน 5,200.- บาท

หมายเหตุ ทุกรายการถ้วนเฉลี่ยจ่ายตามเท่าที่จ่ายจริง

7. เครือข่าย (ถ้ามี)

ผู้นำชุมชนตำบลสายคำโห้

8. โครงการที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)

- 8.1 โครงการส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต
- 8.2 โครงการจัดการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ

9. การติดตามและประเมินผลโครงการ (วิธีการ/เครื่องมือ)

9.1 **วิธีการ** การกำกับนิเทศติดตามของผู้บริหาร, ข้าราชการครู, ครู ศูนย์การเรียนรู้ และการวัดและการประเมินผล

9.2 โดยใช่

- แบบสรุปรายงานผลการดำเนินงานโครงการ
- แบบประเมินความพึงพอใจ

10. การวิเคราะห์ความเสี่ยงของโครงการ

ความเสี่ยง	การบริหารความเสี่ยง
1. ขั้นตอนการทำขมกมมีความละเอียดอ่อน (เช่น การทอด) อาจเกิดอุบัติเหตุหรือผลผลิตไม่ได้มาตรฐาน	1. เน้นย้ำมาตรการความปลอดภัยในการใช้อุปกรณ์ ความร้อนและสุขอนามัยอาหาร
	2. มีวิทยากรและครูผู้รับผิดชอบดูแลการฝึกปฏิบัติอย่างใกล้ชิด

กำหนดการโครงการสืบสานภูมิปัญญา ขนมหงโบราณ
วันที่ 11 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ.2569
ณ บ้านเลขที่ 25 หมู่ 5 ตำบลสายคำโห้ อำเภอเมือง จังหวัดพิจิตร
จัดโดย สกร.ระดับอำเภอเมืองพิจิตร

วันที่ 11 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ.2569

08.00 - 08.45 น. ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการ

09.45 - 09.00 น. พิธีเปิดโครงการสืบสานภูมิปัญญา ขนมหงโบราณ

09.00 - 12.00 น. ให้ความรู้เรื่องการสืบสานภูมิปัญญา ขนมหงโบราณ

(แบ่งออกเป็น 2 กลุ่มๆละ 15 คน)

เรื่องที่ 1 ประวัติความเป็นมาของขนมหงโบราณและความหมายอันเป็นมงคล

เรื่องที่ 2 แนะนำเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำขนมการทำขนมหงโบราณ
ขั้นตอนการทำ

เรื่องที่ 3 กิจกรรมฝึกปฏิบัติทำขนมหงโบราณ

(โดยวิทยากร นางสาวใจ จุ่มภู และ นายจาดุรงค์ ช้างพุ่ม)

12.00 - 12.20 น. การถอดองค์ความรู้

หมายเหตุ : กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง หลักสูตรการทำขนมมก จำนวน 3 ชั่วโมง

ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 มาตรา 9 การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน สังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่างๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ภายใต้แนวคิด “สกร. Learn to Earn สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้” ซึ่งมุ่งเน้นการพัฒนาหลักสูตรที่สอดคล้องกับความต้องการของประชาชนโดยเน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริงและฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างแท้จริง

จากการสำรวจข้อมูลประชาชนในพื้นที่ พบว่าการประกอบอาชีพหลักส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพการเกษตร รองลงมาคือรับจ้าง และมีกลุ่มแม่บ้าน ซึ่งไม่ได้ประกอบอาชีพ และด้วยสถานการณ์สภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอกับในปัจจุบัน ต้องการประกอบอาชีพเสริม เพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ และพัฒนาอาชีพโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้เกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพ

ขนมไทยถือเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สะท้อนภูมิปัญญา วิถีชีวิต และความประณีตของคนไทย โดยใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น ผ่านกระบวนการผลิตที่พิถีพิถัน มีรสชาติอร่อย รูปลักษณ์สวยงาม และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค วิชาการทำขนมมก เป็นขนมไทยพื้นบ้านที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ทั้งด้านรูปร่าง วิธีการทำ และรสชาติสามารถนำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการจำหน่าย สร้างรายได้ และต่อยอดเป็นอาชีพในกลุ่มพาณิชย์กรรมและบริการได้เป็นอย่างดี

ด้วยเหตุนี้ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตร จัดทำหลักสูตรการทำขนมมก เพื่อส่งเสริมสนับสนุนกลุ่มเป้าหมายให้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความต้องการและวัตถุดิบหาง่าย เพื่อที่จะได้นำความรู้ไป ประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ มีหลักการดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่าง มีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์
4. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
5. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน
6. เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 3 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 30 นาที
2. ภาคปฏิบัติ 150 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 10 นาที
 - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำขนมกง
 - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมกง
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 150 ชั่วโมง
 - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
 - การเตรียมส่วนผสม
 - วิธีการทำขนมกง
 - แพคเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
 - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 10 นาที
 - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
 - ช่องทางการตลาด
 - การส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์
 - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมกงจำนวน 10 นาที
 - ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
 - องค์ประกอบของโครงการ
 - ประโยชน์ของโครงการ

การจัดการกระบวนการเรียนรู้

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. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมกง / ใบควมรู้

2. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ

3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ / ภูมิปัญญา

4. วัสดุฝึกจริง

5. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมง จำนวน 3 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมงได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำขนมงได้ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมง 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	10 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมง	2.1 บอกประวัติการทำขนมง 2.2 บอกอุปกรณ์การทำขนมง 2.3 บอกวิธีการทำขนมง 2.4 การออกแบบบรรจุภัณฑ์	2.1 วัสดุและอุปกรณ์ในการทำขนมง วัสดุและอุปกรณ์ ส่วนผสมตัวขนม 1. ถั่วเขียวเลาะเปลือก (ถั่วทอง) 500 กรัม 2. น้ำตาลปีบ (อย่างดี) 400 - 500 กรัม (ตามความชอบหวาน) 3. กะทิสด 1 ถ้วยตวง 4. เกลือป่น ½ ช้อนชา ส่วนผสมแป้งชุบทอด 1. แป้งข้าวเจ้า 2 ถ้วยตวง 2. แป้งหมี่ (หรือแป้งสาลีเอนกประสงค์) ½ ถ้วยตวง 3. น้ำปูนใส ½ - 1 ถ้วยตวง (ช่วยให้แป้งกรอบ)	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการทำขนมง 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนมง 2.3 การทำขนมงและฝึกปฏิบัติ 2.4 วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์		150 นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>4. หัวกะทิ ½ ถ้วยตวง</p> <p>5. ไข่ไก่ (เฉพาะไข่แดง) 1 ฟอง</p> <p>6. น้ำมันพืช สำหรับทอด</p> <p>อุปกรณ์ที่ต้องใช้</p> <p>1. กระทะทองเหลือง (ถ้าไม่มีใช้กระทะเทพลอนได้)</p> <p>2. ไม้พายสำหรับกวน</p> <p>3. ถาดสำหรับพักขนม</p> <p>4. ผ้าขาวบาง</p> <p>วิธีการทำ</p> <p>ขั้นตอนที่ 1 การเตรียมถั่ว</p> <p>- นำถั่วเขียวเลาะเปลือกไปล้างให้สะอาด แล้วนำไปคั่วในกระทะด้วยไฟอ่อนจนมีสีเหลืองทองและส่งกลิ่นหอม</p> <p>- นำถั่วที่คั่วแล้วไปบดหรือโม่ให้ละเอียดจนเป็นแป้ง (สูตรโบราณจะใช้วิธีโม่ แต่ปัจจุบันใช้เครื่องปั่นแห้ง) แล้วกรองด้วยผ้าขาวบางเพื่อให้ได้ผงถั่วที่เนียนละเอียด</p> <p>ขั้นตอนที่ 2 การกวนไส้ขนม</p> <p>- ผสมน้ำตาลปีบ กะทิและเกลือลงในกระทะทองเหลือง ตั้งไฟกลางค่อนข้างอ่อน เคี่ยวจนน้ำตาลละลายและเริ่มข้นเป็นยางมะตูม</p> <p>- ใส่ผงถั่วคั่วที่เตรียมไว้ลงไป ลดไฟลงเป็นไฟอ่อน กวนไปเรื่อย ๆ จนส่วนผสมแห้งพอที่จะปั้นได้ (ไม่ติดมือ)</p> <p>- ยกมือลง พักไว้ให้เย็นพอประมาณ</p> <p>ขั้นตอนที่ 3 การปั้นรูปกั้ง</p> <p>- ปั้นไส้ขนมเป็นก้อนกลมเล็ก ๆ ขนาดเท่าลูกชิ้น</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>- คลึงให้เป็นเส้นยาวประมาณ 3 - 4 นิ้ว แล้วขดให้ปลายบรรจบกันเป็นวงกลม (เหมือนโดนัทเล็ก ๆ)</p> <p>- ทำเส้นเล็ก ๆ อีก 2 เส้น วางพาดเป็นรูปกากบาทตรงกลางวงกลม เพื่อให้ดูเหมือนกงเกวียน</p> <p>ขั้นตอนที่ 4 การเตรียมแป้งชุบทอด</p> <p>- ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งหมี่ ไข่แดงและหัวกะทิเข้าด้วยกัน</p> <p>- ค่อย ๆ เติมน้ำปูนใสลงไป คนจนแป้งละลายเข้ากันดี ไม่เป็นก้อน (แป้งควรมีความข้นพอประมาณเพื่อให้เกาะตัวขนมได้)</p> <p>ขั้นตอนที่ 5 การทอด</p> <p>- ตั้งกระทะใส่น้ำมันให้มากพอสำหรับทอด ใช้ไฟกลาง</p> <p>- นำขนมที่ปั้นไว้มาชุบลงในแป้งที่เตรียมไว้ให้ทั่ว</p> <p>- นำลงทอดในน้ำมันร้อน จนแป้งสุกเหลืองทองทั้งสองด้าน</p> <p>- ตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน</p> <p>เคล็ดลับความอร่อยแบบโบราณ</p> <p>1. ความหอม การคั่วถั่วให้หอมก่อนนำไปบดคือเคล็ดลับสำคัญที่สุดของขนมกง</p> <p>2. แป้งกรอบนาน การใช้ น้ำปูนใส จะช่วยให้แป้งด้านนอกกรอบได้นานขึ้น</p> <p>3. การเก็บรักษา เมื่อขนมเย็นสนิทแล้ว ควรเก็บในภาชนะปิดมิดชิดเพื่อคงความกรอบ</p> <p>4. วิธีการทำ "น้ำปูนใส" น้ำปูนใสทำหน้าที่ช่วยให้แป้งทอดมีความ "กรอบแข็ง" (ไม่นิ่มยุบ) และช่วยไล่</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>ความชื้นได้สิ่งที่ต้องมี ปูนแดง (ที่กินกับหมาก) ประมาณ 1-2 ช้อนโต๊ะ และน้ำสะอาด 1 ลิตร</p> <ul style="list-style-type: none"> - ตักปูนแดงใส่ในโหลแก้วหรือภาชนะทรงสูง - เทน้ำสะอาดลงไป แล้วใช้ช้อนคนให้ปูนละลายจนน้ำเป็นสีชมพูขุ่น - วางทิ้งไว้ข้ามคืน (หรืออย่างน้อย 3-4 ชั่วโมง) จนตกตะกอน - น้ำจะใสขึ้นและมีฝ้าขาว ๆ บาง ๆ ลอยอยู่ด้านบน ให้ช้อนฝ้านั้นออก - การนำไปใช้ ตักเอาเฉพาะน้ำส่วนที่ใสมาใช้ผสมแป้ง <p>5. เทคนิคการเลือก"น้ำตาลปีบ" ให้หอมและนวล ขนมหงกที่อร่อย กลิ่นต้องหอมนวลและรสชาติไม่หวานแหลมจนเกินไป</p> <ul style="list-style-type: none"> - เลือกน้ำตาลมะพร้าวแท้ ควรเลือกน้ำตาลมะพร้าวจากแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ (เช่น อัมพวา หรือเพชรบุรี) เพราะจะมีความหอมที่เป็นเอกลักษณ์ - สังเกตสีและเนื้อสัมผัส <ol style="list-style-type: none"> 1. สี ควรมีสีเหลืองนวลไปจนถึงน้ำตาลอ่อน ถ้าสีขาวเกินไปอาจผสมน้ำตาลทรายมาก ถ้าเข้มเกินไปอาจจะไหม้ 2. เนื้อสัมผัส น้ำตาลแท้จะไม่แข็งป้งเหมือนหิน แต่จะมีความหนึบและนิ่ม สามารถใช้นิ้วกดลงไปได้ง่าย - รสชาติ น้ำตาลแท้จะมีรสหวานนวลและมีรสเค็มปะแล่มติดอยู่ที่ปลายลิ้นเล็กน้อย 			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>6. เทคนิคการทอดให้สีสวย</p> <ul style="list-style-type: none"> - การทดสอบน้ำมัน ก่อนเอาขนมลงทอด ให้หยดแบ่งลงไปนิดหนึ่ง ถ้าแบ่งฟูตัวขึ้นมาทันทีแสดงว่าใช้ได้ - ไฟที่ใช้ ต้องใช้ไฟกลางสม่ำเสมอ อย่าใช้ไฟแรงจัดเพราะจะทำให้แป้งข้างนอกไหม้แต่ข้างในยังไม่ร้อน และอย่าใช้ไฟอ่อนเกินไปเพราะขนมจะอมน้ำมัน <p>2.3 แพ็คเคจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์</p> <p>สำหรับการเลือกแพ็คเคจบรรจุภัณฑ์ให้ "ขนมกง" สิ่งสำคัญที่สุดคือการรักษาความกรอบ และป้องกันการแตกหัก เนื่องจากตัวขนมมีความเปราะและมีน้ำมันเล็กน้อยจากการทอด นี้คือไอเดียแพ็คเคจที่เหมาะสม แบ่งตามวัตถุประสงค์ ดังนี้</p> <p>1. เน้นขายทั่วไป (เน้นความกรอบและราคาประหยัด)</p> <ul style="list-style-type: none"> - ถูงซีปล็อคแบบตั้งได้ เลือกแบบที่ด้านหน้าใส ด้านหลังเป็นฟอยล์ หรือแบบใสทั้งสองด้าน <u>ข้อดี</u> ปิดสนิทป้องกันความชื้นได้ดีเยี่ยม ทำให้ขนมกรอบนานและตั้งวางโชว์ได้สวยงาม - ถูงพลาสติกจิบข้าง ใช้ถูงความหนาพิเศษ มัดด้วยลวดทองหรือติดสติ๊กเกอร์ <u>ข้อดี</u> ต้นทุนต่ำที่สุด เห็นตัวขนมชัดเจน <p>2. เน้นเป็นของฝาก (เน้นความสวยงามและเพิ่มมูลค่า)</p> <ul style="list-style-type: none"> - กระปุกพลาสติกใส แบบที่ใช้ฝาดึงเหมือนกระป๋องน้ำอัดลม (Easy Open End) 			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>ข้อดี ดูทันสมัย ป้องกันแรงกระแทกได้ดี ขนไม่แตกหัก และดูสะอาดได้มาตรฐาน</p> <p>- กล่องคราฟท์มีหน้าตาต่าง</p> <p>ข้อดี ให้ลูกค้าที่เป็นธรรมชาติ (Eco-friendly) เข้ากับขนมไทยโบราณ แนะนำให้ใส่ขนมในถุงพลาสติกก่อนชั้นหนึ่ง เพื่อป้องกันคราบน้ำมันซึมออกมาที่กล่อง</p> <p>3. สำหรับงานมงคล/งานแต่ง (เน้นความพรีเมียมและความหมาย)</p> <p>- ชะลอมसानจิว รองด้วยใบตองหรือกระดาษไขลายสวย ๆ</p> <p>ข้อดี ชูจุดขายเรื่องขนมไทยโบราณได้ชัดเจน ภูมิคุณค่า และให้ความรู้สึกย้อนยุค</p> <p>- กล่องพลาสติกใสทรงเหลี่ยม/กล่องหัวใจตกแต่งด้วยโบว์สีทองหรือด้ายมงคล</p> <p>ข้อดี จัดเรียงขนมได้เป็นระเบียบ เห็นความประณีตของการปั้นรูปกล่อง</p> <p>ข้อควรระวังในการแพ็ค</p> <ol style="list-style-type: none"> ต้องรอให้เย็นสนิท ห้ามแพ็คขนมขณะที่ยังอุ่นอยู่ เด็ดขาด เพราะจะเกิดไอน้ำในบรรจุภัณฑ์ ทำให้ขนมนิ่มเร็วและเสียขึ้นราได้ง่าย แผ่นซับน้ำมัน หากใช้กล่องกระดาษหรือชะลอม ควรมีกระดาษไขรอง เพื่อไม่ให้คราบน้ำมันดูไม่น่าทาน 			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>3. ซองกันชื้น (Silica Gel) หากต้องการเก็บได้นานกว่า 2 สัปดาห์ การใส่ซองกันชื้น (Food Grade) จะช่วยรักษาความกรอบได้ดีมาก</p> <p>2.4 การเลือกบรรจุภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์</p> <p>1. การเลือกวัสดุ (Material Selection)</p> <p>นอกจากความสวยงาม ต้องคำนึงถึงคุณสมบัติทางกายภาพของขนมปังที่เป็น ของทอดและเปราะบาง</p> <ul style="list-style-type: none"> - ป้องกันน้ำมันซึม หากใช้กระดาษ ควรเลือกกระดาษคราฟท์ที่เคลือบด้านใน หรือใช้ถุงพลาสติกประเภท OPP/CPP ที่มีความใสและเงา ช่วยให้ขนมดูไม่เยิ้ม - ป้องกันการแตกหัก ขนมปังมีช่องว่างตรงกลาง (รูปวงล้อ) ทำให้หักง่าย การเลือกบรรจุภัณฑ์ทรงแข็ง เช่น กระปุก PET หรือ กล่องพลาสติกใส จะช่วยลดการกระแทกได้ดีกว่าถุง - การรักษาอายุ (Shelf-life) หากต้องการวางขายในห้างหรือส่งต่างจังหวัด ควรเลือกบรรจุภัณฑ์ที่ปิดผนึกได้ (Hermetic Seal) เพื่อกันลมและความชื้น <p>2. แนวคิดการออกแบบ (Design Concepts)</p> <p><u>แบบที่ 1</u> "Modern Heritage" (ร่วมสมัยแต่มีรากเหง้า)</p> <ul style="list-style-type: none"> - ลักษณะ ใช้กล่องกระดาษคราฟท์สีน้ำตาล ตัดกับกราฟิกลายเส้นไทยบางๆ (Line Art) - สีที่ใช้ สีทอง สีแดงตุ่น หรือสีน้ำตาลเข้ม - จุดเด่น เน้นความเรียบหรู ดูเป็นของฝากราคาแพง <p><u>แบบที่ 2</u> "Eco-Friendly & Craft" (งานฝีมือรักษ์โลก)</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<ul style="list-style-type: none"> - ลักษณะ ใช้ชะลอมหรือตะกร้าสานจิว แล้วห่อด้วยกระดาษไขพิมพ์ลายไทย - สีที่ใช้ สีธรรมชาติของไม้ไผ่ สีเขียวใบตอง - จุดเด่น สื่อถึงความเป็นธรรมชาติและความเป็นต้นตำรับเหมาะกับตลาดสินค้า Organic หรือตลาดน้ำ แบบที่ 3 "Minimalist" (เรียบง่าย ชัดเจน) - ลักษณะ กระจุกใสทรงกระบอก ติดสติ๊กเกอร์ไอโซซ์ตัวขนมด้านในซัดๆ - สีที่ใช้ ใช้สีตัวหนังสือสีขาวหรือสีทองเพียงสีเดียว - จุดเด่น เน้นความสะอาดตา เห็นคุณภาพของตัวขนมชัดเจน (เหมาะสำหรับขายวัยรุ่นหรือวัยทำงาน) 			
3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้</p> <p>3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>3.4 สามารถศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้</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>3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า และการส่งเสริมการ</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</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> <p>3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำขนมกง</p>	10 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<p>3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p> <p>3.6 สามารถกำหนดทิศทางการเป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>3.7 สามารถศึกษาช่องทางการขายรูปแบบออนไลน์</p> <p>3.8 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>ขายการส่งสินค้าบนสื่อออนไลน์ ผ่านช่องทางการตลาดออนไลน์ เช่น การทำ Social Media Marketing อย่างการโฆษณาบนแพลตฟอร์ม Google, Facebook, YouTube, LINE , Twitter หรือ TikTok เพื่อครอบคลุมแล้วเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ใช้งานอยู่ในโลกออนไลน์ และทำให้ธุรกิจการทำขนมปังเป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น</p>	<p>3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์</p> <p>3.8 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>		
4.โครงการประกอบอาชีพการทำขนมปัง	<p>4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้</p> <p>4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้</p> <p>4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้</p> <p>4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล</p>	<p>4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>4.3 ประโยชน์ของโครงการ</p> <p>4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล</p>	<p>4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาองค์ประกอบของโครงการอาชีพ</p> <p>4.3 จัดให้ผู้เรียนรู้ประโยชน์ของโครงการอาชีพ</p> <p>4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผลโดยใช้แบบวัดความรู้และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร</p>	10 นาที	-