

หลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมคลั่งใจ จำนวน ๕ ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปะเหลียน

๑.ความเป็นมา

ตามนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ภายใต้แนวคิด “สกร. Learn to Earn” มุ่งเน้นการสร้างงาน สร้างรายได้ ผ่านการจัดหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติจริง และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ โดยเฉพาะอาชีพที่สอดคล้องกับบริบทของพื้นที่และภูมิปัญญาท้องถิ่น

“ขนมคลั่งใจ” เป็นขนมพื้นบ้านที่มีเอกลักษณ์เฉพาะของตำบลเกาะสุกร อำเภอปะเหลียน จังหวัดตรัง เป็นขนมที่สะท้อนวิถีชีวิต วัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชน ลักษณะเด่นคือรูปทรงที่สื่อถึงความผูกพัน ความรัก และความสามัคคีในชุมชน นิยมใช้ในงานบุญ งานประเพณี และโอกาสสำคัญ

ขนมคลั่งใจทำจากวัตถุดิบพื้นถิ่น เช่น แป้ง น้ำตาล มะพร้าว และส่วนผสมตามสูตรดั้งเดิมของชุมชน สามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์สร้างรายได้ ทั้งในรูปแบบของฝาก ของที่ระลึก หรือสินค้าเชิงวัฒนธรรมเพื่อการท่องเที่ยว

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปะเหลียน จึงจัดทำหลักสูตรการทำขนมคลั่งใจ จำนวน ๕ ชั่วโมง เพื่ออนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น ส่งเสริมการสร้างอาชีพ และเพิ่มรายได้ให้แก่ประชาชนในพื้นที่อย่างยั่งยืน

๒.หลักการของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเรื่องการทำขนมคลั่งใจ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและมีความสามารถในการทำขนมคลั่งใจ
๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติต่อการประกอบอาชีพในการทำขนมคลั่งใจ
๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพได้จริง เกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืน

๓.จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำขนมคลั่งใจ มีจุดมุ่งหมาย ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นให้ผู้เรียนมีทักษะอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง นำความรู้มาพัฒนาและช่วยเสริมอาชีพเดิมให้มีความก้าวหน้า มั่นคงยิ่งขึ้น
๒. เป็นการจัดการความรู้ ความเข้าใจ และเกิดทักษะในการทำขนมคลั่งใจ
๓. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการวางแผนการดำเนินงาน และบริหารจัดการอาชีพได้อย่างมีคุณภาพ และส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐานการจัดการเรียนรู้ มุ่งเน้นการฝึกทักษะ เพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมายผู้ไม่มีอาชีพ หรือผู้ที่มีอาชีพแล้วและต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง ให้มีความพร้อมที่จะทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๔.เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือ ประชาชน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ๕.ระยะเวลา

จำนวน ๕ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

๖.โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมคลั่งใจ	๑. ผู้เรียนบอกความสำคัญของการประกอบอาชีพได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบการทำขนมคลั่งใจ ๓. ผู้เรียนบอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมคลั่งใจได้	๑. การประกอบอาชีพการทำขนมคลั่งใจ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพค้าขายการทำขนมคลั่งใจ ๓. แหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับการทำขนมคลั่งใจ ๔. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมคลั่งใจ	๑. วิทยากรอธิบายช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจการทำขนมคลั่งใจและความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมคลั่งใจ ๓. วิทยากรแนะนำแหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับการทำขนมคลั่งใจให้ผู้เรียนได้ศึกษาเพิ่มเติม	๑๕ นาที	
๒	ทักษะเกี่ยวกับการทำขนมคลั่งใจ	๑. มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมคลั่งใจ ๒. บอกลักษณะการใช้และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ในการทำขนมคลั่งใจได้อย่างถูกต้อง ๓. เข้าใจวิธีการเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ ๔. อธิบายขั้นตอนการเตรียม วัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำขนมคลั่งใจ	๑. ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำขนมคลั่งใจ ๑.๑ การดูแลรักษาวัสดุ อุปกรณ์ และวิธีการใช้งานที่ถูกต้อง ๑.๒ การเก็บรักษาวัตถุดิบได้อย่างถูกต้อง เพื่อยืดอายุการใช้งาน ๑.๓ การเลือกซื้อวัตถุดิบ ๒. ขั้นตอนการทำขนมคลั่งใจ ๒.๑ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำขนม	๑. วิทยากรบรรยายเรื่องของประเภทของ การทำขนมคลั่งใจ และการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมคลั่งใจ จากเอกสารที่วิทยากรเตรียมมา ๒. วิทยากรบรรยายเรื่อง การดูแลรักษาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำขนมคลั่งใจ ๓. วิทยากรแนะนำการเลือกซื้อวัตถุดิบที่มีประสิทธิภาพ ๔. วิทยากรอธิบายขั้นตอน	๑๕ นาที	๓ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๕. บอกขั้นตอนวิธีการทำขนมคลั่งใจได้ ๖. บอกหลักการและเทคนิคในวิธีการทำขนมคลั่งใจ ๗. ผู้เรียนจัดเตรียม/ตกแต่ง และบรรจุ-ภัณฑ์วิธีทำขนมคลั่งใจได้อย่างเหมาะสมและสวยงาม	คลั่งใจ ๒.๒ งบประมาณในการซื้อวัตถุดิบ ในการทำขนมคลั่งใจ ๒.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบ ๒.๔ ขั้นตอนการทำขนมคลั่งใจ ๓. การจัดเตรียม ตกแต่งบรรจุภัณฑ์ ๓.๑ ขั้นตอนการจัดเตรียม/ตกแต่งและบรรจุ ขนมคลั่งใจ	การเตรียมและเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบในการทำขนมคลั่งใจ ๕.วิทยาการสาธิตการทำขนมคลั่งใจ ๖. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมคลั่งใจ ๗. วิทยากรให้คำแนะนำเกี่ยวกับการคำนวณราคาการทำขนมคลั่งใจและการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้สวยงาม		
๓	การบริหารจัดการอาชีพ	๑. ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของการทำขนมคลั่งใจ ๒. ผู้เรียนบอกวิธีการเพิ่มมูลค่าให้การทำขนมคลั่งใจ ๓. ผู้เรียนเล็งเห็นช่องทางการจำหน่าย ๔. ผู้เรียนสามารถทำบัญชีร้านค้า และวิเคราะห์จุดคุ้มทุนได้อย่างถูกต้อง - จัดทำบัญชีรายรับ - จัดทำบัญชีรายจ่าย	๑. การคิดราคาต้นทุน - ค่าวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ - ค่าส่วนผสม - ค่าแรง - ค่าสาธารณูปโภค ๒. การวางแผนการค้าการขาย ๓. การทำบัญชีรายรับรายจ่าย การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน การแก้ปัญหาและการวางแผนการจัดการความเสี่ยง	๑. วิทยาการอธิบายและสาธิตการคิดราคา ต้นทุน และการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๒. วิทยาการแนะนำการสร้างจุดขาย เทคนิคการขาย เทคนิคการตกแต่งร้าน การจำหน่ายสินค้า ๓. วิทยาการสาธิตการทำบัญชีรายรับ รายจ่ายและให้ผู้เรียนได้ฝึกทำ	๑๕ นาที่	๓๐ นาที่
๔	การวัดผลประเมินผล	๑. บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้ ๒. บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้ ๓. บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ ๔. อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้	๑. ความสำคัญของโครงการอาชีพ ๒. ประโยชน์ของโครงการอาชีพ ๓. องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ ๔. การเขียนโครงการอาชีพ ๕. การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของ	๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพองค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดใน	๑๕ นาที่	๓๐ นาที่

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๕. อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ ๖. เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้ ๗. ตรวจสอบความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพได้	โครงการอาชีพ	การดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ ๒. จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่องตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสม และถูกต้อง ๓. จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการอาชีพ ๔. กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ ๕. จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง		

๗.สื่อการเรียนรู้

๑. วิทยากร
๒. เอกสารประกอบการบรรยาย
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆ เช่น VCD,DVD,อินเทอร์เน็ต
๔. ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น

๘.การวัดและประเมินผลการเรียนรู้

๑. ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
 - ตรวจสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนจากรายงานผู้จบหลักสูตร (แบบรายงานผู้จบหลักสูตร)
๒. ความคิดเห็นของผู้ผ่านการอบรม
 - สอบถามความคิดเห็นของผู้ผ่านการอบรมภายหลังสิ้นสุดการอบรมไปแล้ว ๑ เดือนขึ้นไป (แบบติดตามผู้จบหลักสูตร)

๙.เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดของสถานศึกษา
๔. การเทียบโอนผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตร
การศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบ
อาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น โดยมีระยะเวลาเรียนไม่น้อยกว่า ๔๐ ชม : ๑ หน่วย
กิต

๑๐. เอกสารหลักฐานการจบ/ผ่านหลักสูตร

๑. แบบลงทะเบียนผู้เข้ารับการฝึกอบรม
๒. แบบทดสอบก่อน-หลังการฝึกอบรม
๓. ใบประเมินผลการปฏิบัติ
๔. ภาพถ่ายกิจกรรมการฝึกอบรม
๕. หนังสือรับรองหรือวุฒิบัตรการผ่านหลักสูตร

รายละเอียดการจัดกระบวนการเรียนรู้ หลักสูตร การทำขนมคลั่งใจ จำนวน 5 ชั่วโมง

จุดมุ่งหมาย

- ๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเรื่องการทำขนมคลั่งใจ
- ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและมีความสามารถในการทำขนมคลั่งใจ
- ๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติต่อการประกอบอาชีพในการทำขนมคลั่งใจ
- ๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพได้จริง เกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืน

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผลการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมคลั่งใจ	๑. การประกอบอาชีพการทำขนมคลั่งใจ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพค้าขายการทำขนมคลั่งใจ ๓. แหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับการทำขนมคลั่งใจ ๔. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมคลั่งใจ	๑. วิทยากรอธิบายช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจการทำขนมคลั่งใจและความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมคลั่งใจ ๓. วิทยากรแนะนำแหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับการทำขนมคลั่งใจให้ผู้เรียนได้ศึกษาเพิ่มเติม	๑. แบบทดสอบ ๒. สไลด์/เอกสาร ๓. ตัวอย่างวัตถุดิบจริง	๑.ตรวจคะแนนก่อนเรียน ๒.การซักถาม/ตอบคำถาม ๓.สังเกตพฤติกรรม	๑๕ นาที	

รายละเอียดการจัดกระบวนการเรียนรู้ หลักสูตร การทำขนมคลั่งใจ จำนวน 5 ชั่วโมง

จุดมุ่งหมาย

- ๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเรื่องการทำขนมคลั่งใจ
- ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและมีความสามารถในการทำขนมคลั่งใจ
- ๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติต่อการประกอบอาชีพในการทำขนมคลั่งใจ
- ๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพได้จริง เกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืน

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผลการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
ทักษะเกี่ยวกับการทำขนมคลั่งใจ	๑. ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำขนมคลั่งใจ ๑.๑ การดูแลรักษาวัสดุ อุปกรณ์ และวิธีการใช้งานที่ถูกต้อง ๑.๒ การเก็บรักษาวัตถุดิบได้อย่างถูกต้อง เพื่อยืดอายุการใช้งาน ๑.๓ การเลือกซื้อวัตถุดิบ ๒. ขั้นตอนการทำขนมคลั่งใจ ๒.๑ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ในการทำขนมคลั่งใจ ๒.๒ งบประมาณในการซื้อวัตถุดิบ ในการทำขนมคลั่งใจ ๒.๓ สถานที่จำหน่ายวัสดุ	๑. วิทยาบรยายเรื่องของประภทของ การทำขนมคลั่งใจ และการเตรียม วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมคลั่งใจ จากเอกสารที่วิทยากรเตรียมมา ๒. วิทยากรบรรยายเรื่องการดูแล รักษาวัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบในกา ทำขนมคลั่งใจ ๓. วิทยากรแนะนำการเลือกซื้อวัตถุดิบ ที่มีประสิทธิภาพ ๔. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการเตรียม และเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การเตรียม วัตถุดิบในการทำขนมคลั่งใจ ๕.วิทยากรสาธิตการทำขนมคลั่งใจ ๖. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมคลั่งใจ	อุปกรณ์ครัว วัตถุดิบ	ประเมินทักษะปฏิบัติ	๑๕ นาที	๓ ชั่วโมง

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผลการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	อุปกรณ์ และวัสดุดิบ ๒.๔ ขั้นตอนการทำขนม คลั่งใจ ๓. การจัดเตรียม ตกแต่งบรรจุ ภัณฑ์ ๓.๑ ขั้นตอนการจัดเตรียม/ ตกแต่งและ บรรจุ ขนมคลั่งใจ	๗. วิทยากรให้คำแนะนำเกี่ยวกับการ คำนวณราคา การทำขนมคลั่งใจ และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้ สวยงาม				

รายละเอียดการจัดกระบวนการเรียนรู้ หลักสูตร การทำขนมคลั่งใจ จำนวน 5 ชั่วโมง

จุดมุ่งหมาย

- ๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเรื่องการทำขนมคลั่งใจ
- ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและมีความสามารถในการทำขนมคลั่งใจ
- ๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติต่อการประกอบอาชีพในการทำขนมคลั่งใจ
- ๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพได้จริง เกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืน

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผลการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
การบริหารจัดการอาชีพ	๑. การคิดราคาต้นทุน - ค่าวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ - ค่าส่วนผสม - ค่าแรง - ค่าสาธารณูปโภค ๒. การวางแผนการดำเนินการขาย๓. การทำบัญชีรายรับรายจ่าย การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน การแก้ปัญหา และการวางแผนการจัดการความเสี่ยง	๑. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคา ต้นทุน และการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน๒. วิทยากรแนะนำการสร้างจุดขาย เทคนิคการขาย เทคนิคการตกแต่งร้าน การจำหน่ายสินค้า๓. วิทยากรสาธิตการทำบัญชีรายรับรายจ่ายและให้ผู้เรียนได้ฝึกทำ	ใบงานคำนวณต้นทุนกรณีศึกษา	๑. ตรวจใบงาน๒. การสังเกต/อภิปราย	๑๕ นาที	๓๐ นาที

รายละเอียดการจัดกระบวนการเรียนรู้ หลักสูตร การทำขนมคลั่งใจ จำนวน 5 ชั่วโมง

จุดมุ่งหมาย

- ๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเรื่องการทำขนมคลั่งใจ
- ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะและมีความสามารถในการทำขนมคลั่งใจ
- ๓. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติต่อการประกอบอาชีพในการทำขนมคลั่งใจ
- ๔. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพได้จริง เกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืน

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผลการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
การวัดผลประเมินผล	๑. ความสำคัญของโครงการอาชีพ ๒. ประโยชน์ของโครงการอาชีพ ๓. องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ ๔. การเขียนโครงการอาชีพ ๕. การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ	๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ ๒. จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง ๓. จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียน	๑. แผ่นสรุปความรู้ ๒. แบบทดสอบ/แบบประเมินผลงาน	๑. การถามตอบ ๒. คะแนนหลังเรียน ๓. ประเมินผลงาน	๑๕ นาที	๓๐ นาที

หัวเรื่อง	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดผลประเมินผลการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		โครงการอาชีพ ๔. กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ ๕. จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง				

แบบทดสอบก่อน- หลัง การฝึกอบรม

หลักสูตรการทำขนมคลั่งใจ จำนวน 5 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปะเหลียน

คำชี้แจง : เลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

ข้อ 1 ขนมคลั่งใจเป็นขนมพื้นถิ่นของพื้นที่ใด

- ก. ตำบลเกาะสุกร
- ข. ตำบลท่าข้าม
- ค. ตำบลปะเหลียน
- ง. ตำบลบ้านนา

ข้อ 2 วัตถุดิบหลักในการทำขนมคลั่งใจคือข้อใด

- ก. แป้ง น้ำตาล มะพร้าว
- ข. แป้ง ยีสต์ นมสด
- ค. แป้ง ถั่วเขียว ไข่ไก่
- ง. แป้งโกโก้ เนยสด

ข้อ 3 ขั้นตอนสำคัญก่อนการขึ้นรูปขนมคือข้อใด

- ก. การอบขนม
- ข. การผสมวัตถุดิบให้เข้ากัน
- ค. การบรรจุภัณฑ์
- ง. การตั้งราคาขาย

ข้อ 4 จุดเด่นของขนมคลั่งใจคือข้อใด

- ก. มีสีสดใสดูน่าทาน
- ข. รูปทรงสื่อถึงความผูกพัน
- ค. ใช้วัตถุดิบนำเข้า
- ง. เก็บได้นานหลายเดือน

ข้อ 5 การเก็บรักษาวัตถุดิบที่ถูกต้องควรทำอย่างไร

- ก. วางกลางแดด
- ข. เก็บในที่อับชื้น
- ค. เก็บในภาชนะสะอาดและปิดมิดชิด
- ง. ผสมรวมกันทั้งหมด

ข้อ 6 การคิดต้นทุนควรคำนึงถึงข้อใดบ้าง

- ก. ค่าวัตถุดิบอย่างเดียว
- ข. ค่าแรงอย่างเดียว
- ค. ค่าวัตถุดิบ ค่าแรง และค่าสาธารณูปโภค
- ง. ค่าเช่าบ้านเท่านั้น

ข้อ 7 การตั้งราคาขายควรพิจารณาจากสิ่งใด

- ก. ความชอบส่วนตัว
- ข. ต้นทุนและกำไรที่เหมาะสม
- ค. ราคาของเพื่อนบ้านเท่านั้น
- ง. ความสวยงามของบรรจุภัณฑ์

ข้อ 8 การเพิ่มมูลค่าขนมคลั่งใจสามารถทำได้อย่างไร

- ก. ลดคุณภาพวัตถุดิบ
- ข. เพิ่มปริมาณโดยไม่คำนึงถึงคุณภาพ
- ค. ออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้สวยงามและสะอาด
- ง. ไม่ต้องติดฉลากสินค้า

ข้อ 9 การทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายมีประโยชน์อย่างไร

- ก. ทำให้ดูเป็นทางการ
- ข. ทราบกำไร-ขาดทุน
- ค. ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์
- ง. ไม่จำเป็นสำหรับอาชีพขนาดเล็ก

ข้อ 10 ผู้ผ่านหลักสูตรต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละเท่าใด

- ก. 50
- ข. 60
- ค. 70
- ง. 80



เฉลยข้อสอบ

ข้อ 1 ขนมหล่องใจเป็นขนมพื้นถิ่นของพื้นที่ใด

ตอบ ก. ตำบลเกาะสุกร

อธิบาย: ขนมหล่องใจเป็นขนมพื้นบ้านที่มีเอกลักษณ์เฉพาะของตำบลเกาะสุกร อำเภอปะเหลียน จังหวัดตรัง

ข้อ 2 วัตถุดิบหลักในการทำขนมหล่องใจคือข้อใด

ตอบ ก. แป้ง น้ำตาล มะพร้าว

อธิบาย: วัตถุดิบหลักของขนมพื้นบ้านชนิดนี้ประกอบด้วยแป้ง น้ำตาล และมะพร้าว ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่น

ข้อ 3 ขั้นตอนสำคัญก่อนการขึ้นรูปขนมคือข้อใด

ตอบ ข. การผสมวัตถุดิบให้เข้ากัน

อธิบาย: ก่อนการขึ้นรูป ต้องผสมวัตถุดิบให้ได้สัดส่วนและเนื้อสัมผัสที่เหมาะสม เพื่อให้ขนมมีคุณภาพดี

ข้อ 4 จุดเด่นของขนมหล่องใจคือข้อใด

ตอบ ข. รูปทรงสื่อถึงความผูกพัน

อธิบาย: ชื่อ “คล่องใจ” สื่อถึงความรัก ความผูกพัน และความสามัคคี ซึ่งสะท้อนเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมของชุมชน

ข้อ 5 การเก็บรักษาวัตถุดิบที่ถูกต้องควรทำอย่างไร

ตอบ ค. เก็บในภาชนะสะอาดและปิดมิดชิด

อธิบาย: เพื่อป้องกันความชื้น สิ่งสกปรก และแมลง ควรเก็บวัตถุดิบในภาชนะสะอาดและปิดสนิท

ข้อ 6 การคิดต้นทุนควรคำนึงถึงข้อใดบ้าง

ตอบ ค. ค่าวัตถุดิบ ค่าแรง และค่าสาธารณูปโภค

อธิบาย: การคิดต้นทุนที่ถูกต้องต้องรวมค่าใช้จ่ายทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับการผลิต เพื่อกำหนดราคาขายที่เหมาะสม

ข้อ 7 การตั้งราคาขายควรพิจารณาจากสิ่งใด

ตอบ ข. ต้นทุนและกำไรที่เหมาะสม

อธิบาย: การตั้งราคาควรคำนวณจากต้นทุนรวมและกำไรที่เหมาะสม เพื่อให้ธุรกิจดำเนินต่อไปได้อย่างยั่งยืน

ข้อ 8 การเพิ่มมูลค่าขนมหล่องใจสามารถทำได้อย่างไร

ตอบ ค. ออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้สวยงามและสะอาด

อธิบาย: บรรจุภัณฑ์ที่ดีช่วยเพิ่มความน่าสนใจ ทำให้ขายได้ราคาสูงขึ้น และสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้สินค้า

ข้อ 9 การทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายมีประโยชน์อย่างไร

ตอบ ข. ทราบกำไร-ขาดทุน

อธิบาย: การทำบัญชีช่วยให้ทราบสถานะทางการเงินของกิจการ สามารถวางแผนและแก้ไขปัญหาได้ทันเวลา

ข้อ 10 ผู้ผ่านหลักสูตรต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละเท่าใด

ตอบ ง. 80

อธิบาย: ตามเกณฑ์การจบหลักสูตร ผู้เรียนต้องมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาเรียนทั้งหมด

ใบความรู้

เรื่องที่ 1 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการทำขนมคลั่งใจ

1. ความเป็นมา

ขนมคลั่งใจ เป็นขนมพื้นบ้านที่มีเอกลักษณ์เฉพาะของตำบลเกาะสุกร อำเภอปะเหลียน จังหวัดตรัง เป็นขนมที่สะท้อนถึงวิถีชีวิต วัฒนธรรม และความผูกพันของคนในชุมชน คำว่า “คลั่งใจ” สื่อถึงความรัก ความสามัคคี และความผูกพันที่มีต่อกัน

ขนมชนิดนี้นิยมทำในโอกาสพิเศษ เช่น งานบุญ งานประเพณี และการต้อนรับแขกผู้มาเยือน ปัจจุบันสามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์สร้างรายได้ และเป็นของฝากที่แสดงอัตลักษณ์ของเกาะสุกรได้เป็นอย่างดี

2. คุณค่าทางโภชนาการ

- ให้พลังงานจากคาร์โบไฮเดรตในแป้ง
- ให้ไขมันจากมะพร้าวหรือกะทิ
- ให้พลังงานจากน้ำตาล
- หากเลือกใช้วัตถุดิบสดใหม่และสะอาด จะปลอดภัยต่อผู้บริโภค

3. ความสำคัญของการทำขนมคลั่งใจเป็นอาชีพ

- เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ควรอนุรักษ์
- วัตถุดิบหาได้ง่ายในพื้นที่
- ใช้เงินลงทุนไม่สูง
- สามารถพัฒนาเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก
- เหมาะสำหรับจำหน่ายในชุมชน และเป็นของฝากเชิงวัฒนธรรม

เรื่องที่ 2 ขั้นตอนและวิธีการทำขนมคลั่งใจ

1. วัตถุดิบหลัก (ตัวอย่างสูตรพื้นฐาน)

- แป้งข้าวเจ้า
- แป้งมันสำปะหลัง (เพื่อเพิ่มความเหนียวนุ่ม)
- น้ำตาลทราย หรือน้ำตาลมะพร้าว
- มะพร้าวขูด
- กะทิ
- เกลือเล็กน้อย
- น้ำสะอาด

(หมายเหตุ: อาจมีการปรับสูตรตามภูมิปัญญาของแต่ละครัวเรือน)

2. อุปกรณ์ที่ใช้

- กะละมังผสม
- หม้อนึ่ง
- เตาแก๊ส
- พิมพ์หรืออุปกรณ์สำหรับขึ้นรูป
- ทัพพี ช้อน
- ภาชนะใส่ขนม

3. ขั้นตอนการทำโดยสังเขป

1. เตรียมวัตถุดิบให้ครบถ้วน
2. ผสมแป้ง น้ำตาล กะทิ และส่วนผสมอื่น ๆ ให้เข้ากัน
3. นวดหรือคนจนได้เนื้อแป้งเนียน
4. ขึ้นรูปเป็นลักษณะคัล่องหรือรูปทรงตามเอกลักษณ์ของขนม
5. นำไปนึ่งจนสุก
6. พักให้เย็น จัดเตรียมสำหรับจำหน่ายหรือรับประทาน

4. การจัดเสิร์ฟ

- จัดใส่จานหรือภาชนะสะอาด
- โรยมะพร้าวขูดเล็กน้อย (หากสูตรกำหนด)
- จัดบรรจุในกล่องหรือถุงที่สะอาดสำหรับจำหน่าย

เรื่องที่ 3 เทคนิคการทำขนมคัล่องใจให้อร่อย

1. การเลือกวัตถุดิบ

- ใช้มะพร้าวสดใหม่ ไม่มีกลิ่นหืน
- เลือกแป้งคุณภาพดี
- กะทิควรคั้นสดเพื่อให้หอมมัน

2. การผสมแป้ง

- ค่อย ๆ เติมกะทิและน้ำ
- คนหรือ นวดให้เนื้อแป้งเนียน ไม่จับตัวเป็นก้อน
- ความข้นต้องเหมาะสม ไม่เหลวหรือแข็งเกินไป

3. การนึ่ง

- ใช้ไฟปานกลาง
- อย่าเปิดฝาทันทีบ่อยเกินไป
- ตรวจสอบความสุกก่อนยกลง

4. เทคนิคการจำหน่าย

- ออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้สะอาด สวยงาม
- ติดฉลากแสดงชื่อสินค้าและวันผลิต
- สร้างจุดเด่น เช่น สูตรดั้งเดิมเกาะสุกร
- รักษามาตรฐานรสชาติให้คงที่

เรื่องที่ 4 การดูแลและบำรุงรักษาในการทำขนมคลั่งใจ

1. การดูแลรักษาวัตถุดิบ

- เก็บกะทิในตู้เย็นหากยังไม่ใช้
- เก็บแป้งในภาชนะปิดสนิท
- มะพร้าวควรใช้ให้หมดภายในวันเดียว
- ตรวจสอบวันหมดอายุของวัตถุดิบ

2. การดูแลอุปกรณ์

- ล้างอุปกรณ์ทุกครั้งหลังใช้งาน
- เช็ดให้แห้งก่อนเก็บ
- ตรวจสอบอุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้

3. สุขลักษณะในการประกอบอาหาร

- ล้างมือก่อนและหลังทำอาหาร
- สวมหมวกคลุมผมและผ้ากันเปื้อน
- ใช้ภาชนะสะอาด
- รักษาความสะอาดบริเวณประกอบอาหาร

4. การเก็บรักษาขนม

- เก็บในภาชนะปิดมิดชิด
- หากมีส่วนผสมของกะทิ ควรเก็บในตู้เย็น
- ไม่ควรเก็บไว้นานเกิน 1-2 วัน
- อุ่นให้ร้อนก่อนรับประทาน (หากเหมาะสมกับชนิดขนม)

ใบงาน

เรื่อง การคำนวณต้นทุนการทำขนมคลั่งใจ

หลักสูตรการทำขนมคลั่งใจ 5 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปะเหลียน

คำชี้แจง : ให้ผู้เรียนคำนวณต้นทุนการผลิตขนมคลั่งใจ 1 ชุดจำหน่าย โดยกรอกข้อมูลลงในตาราง

ตอนที่ 1 การคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ

ลำดับ	รายการวัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
1	แป้งข้าวเจ้า			
2	แป้งมันสำปะหลัง			
3	น้ำตาลทราย/น้ำตาลมะพร้าว			
4	มะพร้าวขูด			
5	กะทิ			
6	เกลือ			
7	น้ำสะอาด			
8	บรรจุภัณฑ์			
	รวมต้นทุนวัตถุดิบ			

ตอนที่ 2 การคำนวณต้นทุนอื่น ๆ

รายการ	จำนวนเงิน (บาท)
ค่าแก๊ส/เชื้อเพลิง	
ค่าน้ำ-ค่าไฟ	
ค่าแรงตนเอง (ประมาณ)	
ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด	
รวมต้นทุนอื่น ๆ	

ตอนที่ 3 รวมต้นทุนทั้งหมด

- ต้นทุนวัตถุดิบทั้งหมด = บาท
- ต้นทุนอื่น ๆ = บาท

 **ต้นทุนรวมทั้งหมด = บาท**

ตอนที่ 4 การคำนวณต้นทุนต่อหน่วย

1. จำนวนชุดที่ผลิตได้ทั้งหมด = ชุด
2. ราคาต้นทุนต่อ 1 ชุด

ต้นทุนต่อชุด = ต้นทุนรวม ÷ จำนวนชุด

= ÷

= บาทต่อชุด

ตอนที่ 5 การกำหนดราคาขาย

1. ต้องการกำไรต่อชุด = บาท
2. ราคาขายที่เหมาะสมต่อชุด

ราคาขาย = ต้นทุนต่อชุด + กำไรที่ต้องการ

= +

= บาทต่อชุด

ตอนที่ 6 สรุปผลการเรียนรู้

1. จากการคำนวณครั้งนี้ ผู้เรียนคิดว่าการทำขนมคลั่งใจ

- ☐ มีกำไรดี
- ☐ พอเหมาะ
- ☐ ควรปรับปรุงต้นทุน

2. แนวทางลดต้นทุนที่สามารถทำได้

-
-
-

3. แนวทางเพิ่มกำไร

-
-

แบบประเมินความพึงพอใจ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปะเหลียน

() ฝึกอบรมด้านอาชีพ () พัฒนาทักษะชีวิต () พัฒนาสังคมและชุมชน () เศรษฐกิจพอเพียง

โครงการ/หลักสูตรการทำขนมคลั่งใจ จำนวน 5 ชั่วโมง

สถานที่จัด ณบ้านเลขที่.....หมู่ที่..... อำเภอ จังหวัด

. x x x x x x x x

คำชี้แจงสำหรับแบบประเมิน

แบบประเมินชุดนี้ มี 4 ส่วน ขอให้ผู้เรียนเลือกตอบและกรอกข้อมูลให้ครบถ้วน

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบประเมิน

คำชี้แจง โปรดกาเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ ที่ตรงกับข้อเท็จจริงเกี่ยวกับผู้ตอบ

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง

2. อายุ

☐ 0 - 6 ปี ☐ 6 - 15 ปี ☐ 15 - 18 ปี
☐ 18 - 39 ปี ☐ 40 - 59 ปี ☐ 60 ปี ขึ้นไป

3. สถานะ ☐ นักเรียน/นักศึกษา ☐ ผู้ประกอบอาชีพ ☐ อื่น ๆ

4. วุฒิการศึกษา ☐ ไม่จบประถมศึกษา ☐ ประถมศึกษา ☐ มัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า

☐ มัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า ☐ อนุปริญญา

☐ ปริญญาตรี ☐ สูงกว่าปริญญาตรี

5. อาชีพ ☐ รับราชการ ☐ พนักงานรัฐวิสาหกิจ ☐ ค้าขาย

☐ เกษตรกรรม ☐ รับจ้าง ☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

๕. กลุ่มเป้าหมาย

☐ ผู้นำท้องถิ่น ☐ อบต. ☐ ผู้ต้องขัง ☐ ทหารกองประจำการ

☐ แรงงานไทย ☐ แรงงานต่างด้าว ☐ เกษตร ☐ อสม.

☐ อื่นๆ (ระบุ).....

ส่วนที่ ๒ ข้อมูลเกี่ยวกับการประเมินของผู้เข้าร่วมกิจกรรมการเรียนรู้

คำชี้แจง โปรดกาเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับการประเมิน โดยพิจารณาข้อความแต่ละข้อที่ตรงกับตามความจริง เพื่อนำไปพัฒนาการจัดกิจกรรมต่อไปมีค่าคะแนนดังนี้

5 คะแนน หมายถึง ระดับดีมาก , 4 คะแนน หมายถึง ระดับดี

3 คะแนน หมายถึง ระดับปานกลาง , 2 คะแนน ระดับกำลังพัฒนา 1 คะแนน หมายถึง ระดับปรับปรุง

ข้อที่	รายการ	ระดับการประเมิน				
		ดีมาก	ดี	ปานกลาง	กำลังพัฒนา	ปรับปรุง
	ด้านหลักสูตร/เนื้อหา					
1.	เนื้อหา/โปรแกรมการเรียนรู้ตรงกับความต้องการ					
2.	เนื้อหา/โปรแกรมการเรียนรู้เป็นปัจจุบันและทันสมัย					
3.	เนื้อหา/โปรแกรมการเรียนรู้เป็นประโยชน์ต่อการนำไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิต					
4.	เนื้อหา/โปรแกรมการเรียนรู้ มีความสอดคล้องเหมาะสม					
	ด้านขั้นตอนกระบวนการจัดกิจกรรม					
1.	เตรียมความพร้อมก่อนอบรม และชี้แจงข้อตกและวิธีการให้ทราบ					
2.	ออกแบบกิจกรรมอบรมมีความเหมาะสมวัตถุประสงค์					
3.	ออกแบบกิจกรรมอบรมมีความเหมาะสมกับระยะเวลา					
4.	ออกแบบกิจกรรมอบรมมีความเหมาะสมกลุ่มเป้าหมาย					
5.	วิธีการวัดผล/ประเมินผลมีความเหมาะสม					
	ด้านวิทยากร					
1.	วิทยากรมีความรู้ ความเชี่ยวชาญ ในเนื้อหาที่ถ่ายทอด					
2.	วิทยากรมีเทคนิคการถ่ายทอด และการใช้สื่ออย่างเหมาะสม					
3.	วิทยากรตอบคำถามและให้คำแนะนำได้อย่างเหมาะสม					
4.	วิทยากรเปิดโอกาสให้มีส่วนร่วม และซักถาม/แสดงความคิดเห็น					
5.	วิทยากรสื่อสาร และสร้างบรรยากาศให้เกิดการเรียนรู้					
	ด้านสื่อ และสิ่งอำนวยความสะดวก					
1.	วัสดุ อุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวกมีความเหมาะสม					
2.	สื่อการเรียนรู้ มีความเหมาะสมกับเนื้อหา					
3.	สถานที่และบรรยากาศเหมาะสมกับการจัดกิจกรรม					
4.	สถานที่จัดกิจกรรมสะดวกในการเดินทางเข้าร่วมกิจกรรม					
5.	การประสานงาน การบริการ อำนวยความสะดวกในการเข้าร่วม					
	ด้านคุณภาพของการจัดกิจกรรม					
1.	ความรู้ ความเข้าใจ ในเนื้อหาช่วยเพิ่มพูนทักษะ ความรู้ได้เหมาะสม					
2.	ทักษะ และประสบการณ์ที่ได้รับ สามารถนำไปปฏิบัติ/ใช้ประโยชน์ได้จริง					
3.	ความรู้ ทักษะ สามารถนำไปถ่ายทอด ขยายผลให้กับผู้อื่นได้					
4.	กิจกรรมที่จัดมีความน่าสนใจ ตลอดระยะเวลาการจัด					
5.	ความพึงพอใจ โดยรวมต่อการจัดกิจกรรมในครั้งนี้					

ส่วนที่ 3 ด้านการนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์

ท่านได้นำความรู้ที่ได้รับจากการเข้าร่วมกิจกรรมไปใช้ประโยชน์ หรือไม่ อย่างไร

() ไม่ได้ใช้ประโยชน์ () ได้นำไปใช้ประโยชน์ (กรณีนำไปใช้ให้ดำเนินการต่อ) ในเรื่อง

- () ประกอบอาชีพ มีรายได้หลัก () ประกอบอาชีพ มีรายได้เสริม มีรายได้เพิ่มมากขึ้น
- () พัฒนาอาชีพ () ต่อยอดอาชีพ () ขยายอาชีพ (จากอาชีพเดิมที่ดำเนินอยู่ให้ดีขึ้น)
- () ใช้ในการดำเนินชีวิต ช่วยเหลือครอบครัวให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น
- () ถ่ายทอดขยายผลให้แก่บุคคลอื่น หรือ ช่วยเหลือพัฒนาชุมชน ท้องถิ่น
- () ช่วยเหลือ พัฒนาชุมชน ท้องถิ่น
- () การพัฒนาตนเอง พัฒนาความรู้ ทักษะ หรือ ความเชี่ยวชาญให้กับตนเอง
- () อื่น ๆ ระบุ.....

ส่วนที่ 4 ปัญหา อุปสรรคและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับกิจกรรมการฝึกอบรม (เพื่อการปรับปรุงและพัฒนาการจัดกิจกรรมต่อไป

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ขอบคุณที่ท่านให้ความร่วมมือตอบแบบประเมินครบทุกข้อ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอปะเหลียน

โครงการ/หลักสูตรการทำขนมคลั่งใจ จำนวน 5 ชั่วโมง

จัดระหว่างวันที่.....ชื่อวิทยากร.....

x x x x x x x x x

คำชี้แจงสำหรับแบบติดตาม

แบบติดตามนี้ ใช้สำหรับการติดตามผู้เรียนที่เข้ารับการอบรม และผ่าน/จบหลักสูตร

มีวัตถุประสงค์เพื่อ

1. เพื่อรวบรวมข้อมูลผู้ผ่าน/จบ หลักสูตรการฝึกอบรม ในการนำความรู้หรือทักษะ หรือประสบการณ์ที่ได้รับจากการฝึกอบรมไปใช้ประโยชน์ หลังจากจบหลักสูตรไปแล้ว
2. ระยะเวลาในการติดตามขึ้นอยู่กับสถานศึกษากำหนด(ภายใน 7,15,30 วัน) /และติดตามทุกคน
3. ประเด็นการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์จะขึ้นอยู่กับลักษณะหลักสูตร/โปรแกรมการเรียนรู้ ที่จัด

[illegible]

ลงชื่อ.....ผู้รายงาน

$$\left(\frac{1}{2} \right)$$

ตำแหน่ง...

วันที่ เดือน พ . ศ .

เสน่ห์ "ขนมคลองใจ": จากภูมิปัญญาเกาะสุกร สู่อาชีพสร้างรายได้

ขนมพื้นบ้านที่เป็นเอกลักษณ์ของเกาะสุกร จ.ตรัง สื่อถึงความรักและความสามัคคี มีจุดเด่นที่ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น
ลงทุนต่ำ และสามารถพัฒนาเป็นอาชีพที่สะท้อนอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมได้อย่างยั่งยืน

อัตลักษณ์และคุณค่า (Identity & Value)



สื่อรักแห่งเกาะสุกร

สะท้อนความผูกพัน ความสามัคคี
และวิถีชีวิตของคนในชุมชนผ่านขนมมงคล



โอกาสทองทางธุรกิจชุมชน

ใช้วัตถุดิบท้องถิ่นและเงินลงทุนต่ำ
เหมาะเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก



พลังงานหลักจากแป้งและกะทิ

ให้คาร์โบไฮเดรตและไขมันจาก
มะพร้าวที่สดใหม่และสะอาด

สรุปวัตถุดิบหลัก
ที่ต้องเตรียมในการ
ทำขนมคลองใจ



แป้งหลัก

แป้งข้าวเจ้า และแป้งมันสำปะหลัง
(เพื่อความเหนียวนุ่ม)



ส่วนผสมความหอมมัน

กะทิคั้นสด มะพร้าวชูด
และเกลือเล็กน้อย



สารให้ความหวาน

น้ำตาลทราย หรือน้ำตาล
มะพร้าวตามความชอบ

เคล็ดลับการปรุงและการจัดการ (Preparation & Management)

5 ขั้นตอนสู่ความสำเร็จ



เตรียม



ผสม



นวดให้เนียน



ขึ้นรูปคลองใจ นึ่งด้วยไฟปานกลาง



หัวใจคือ "ความสดใหม่"

ต้องใช้กะทิคั้นสดและมะพร้าวที่ไม่หืน
เพื่อให้ได้รสชาติหอมมันตามสูตรดั้งเดิม



ยกระดับด้วยบรรจุภัณฑ์และสุขอนามัย

เน้นฉลากที่ชัดเจน บรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม
และรักษามาตรฐานความสะอาดทุกขั้นตอน



คิวอาร์โค้ด : สไลด์ การสอนเรื่อง ขนมหล้องใจ

คิวอาร์โค้ด : คลิป การทำขนมหล้องใจ