



๑. เลขที่...../๒๕๖๐

๒. ชื่อโครงการ โครงการฝึกอบอรมอาชีพต่าง ๆ ประจำปี ๒๕๖๐

๓. หลักการและเหตุผล

ในภาวะการณ์ปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยี มีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว การดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้น อีกทั้งสภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปได้ปรับตัวสูง ประชาชนโดยทั่วไปจึงต้องแบกรับภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ ตลอดจนการพึ่งพาตนเองโดยใช้หลักการและปรัชญา "เศรษฐกิจพอเพียง" จึงมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน

โครงการฝึกอบอรมอาชีพต่าง ๆ ให้แก่ประชาชน เยาวชน และผู้สนใจ ประจำปี ๒๕๖๐ จัดขึ้นตามนโยบายของเทศบาลตำบลท่าช้าง ที่มุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิต ที่ มุ่งเน้นส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษา อบรมและการฝึกอาชีพตามความเหมาะสม และความต้องการของประชาชนในท้องถิ่น เพื่อพัฒนารายได้ของประชาชนโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ สร้างความชำนาญ และประสบการณ์ด้านการประกอบอาชีพ รวมถึงเพื่อสร้างรายได้และสร้างประสบการณ์ด้านทักษะการฝึกอาชีพ ซึ่งในครั้งนี้เป็นการจัดฝึกอบอรมอาชีพต่าง ๆ โดยอบอรมทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติโดยการฝึกอบอรมครั้งนี้ ได้วิทยากรที่มีความรู้ความสามารถเต็มใจที่จะถ่ายทอดประสบการณ์และเทคนิคต่างๆ ให้แก่ผู้เข้ารับการฝึกอบอรม เพื่อเป็นการเพิ่มรายได้ ลดรายจ่ายแก่ตนเอง ครอบครัว ชุมชน ตามแนวเศรษฐกิจพอเพียงต่อไป

ดังนั้น ประกอบกับเทศบาลตำบลท่าช้าง มีหน้าที่ในการกำกับดูแลประชาชนตามพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ.๒๕๓๖ ส่วนที่ ๓ หน้าที่ของเทศบาล มาตรา ๕๑ ข้อ (๕) บำรุงและส่งเสริมการทำมาหากินของราษฎร และพระราชบัญญัติกำหนดแผนและขั้นตอนการกระจายอำนาจให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น พ.ศ.๒๕๔๒ หมวด ๒ มาตรา ๑๖ ข้อ (๖) การส่งเสริม การฝึก และประกอบอาชีพ

๔. วัตถุประสงค์

๑ เพื่อพัฒนาความรู้และทักษะในอาชีพต่างๆ ให้แก่ประชาชน เยาวชน และผู้สนใจ เพื่อให้สามารถนำไปเป็นอาชีพเสริมก่อให้เกิดรายได้ต่อครอบครัวต่อไป

๒ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ เป็นการร่วมกันคิด กันทำและร่วมพัฒนา ก่อให้เกิดความรักความสามัคคีในชุมชน

๓ เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบอรมมีความรู้สามารถเผยแพร่ให้กับผู้สนใจต่อไปได้

๕. เป้าหมาย

ประชาชนที่สนใจในพื้นที่เทศบาลตำบลท่าช้าง จำนวน ๒๐ คน

๖. วิธีดำเนินงาน

๑. ส่วนที่โครงการ \*

๒. ประชาสัมพันธ์โครงการ \* ให้กลุ่มเป้าหมายได้ทราบอย่างทั่วถึง

๓. บรรณาธิการเพื่อให้อบรม

๕. วัตถุประสงค์ของโครงการ  
๕.1 วัตถุประสงค์และประโยชน์โครงการ ฯ

๖. ระยะเวลาดำเนินการ

วันที่ ๑๘ สิงหาคม ๒๕๖๐

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากเทศบาลผู้ตั้งงบประมาณเทศบาลตำบลท่าช้าง ตามเทศบัญญัติ หมวดค่าใช้จ่าย  
ประเภท งบจ่ายเกี่ยวเนื่องกับการปฏิบัติราชการที่ไม่เข้าลักษณะรายจ่ายหมวดอื่นๆ โครงการฝึกอบรมอาชีพ  
ประจำปี ๒๕๖๐ ตั้งไว้ ๓๐,๐๐๐ บาท (-สามหมื่นบาทถ้วน-) แผนงานสร้างความเข้มแข็งของชุมชน  
งานส่งเสริมและสนับสนุนความเข้มแข็งชุมชน (รายละเอียดดังนี้)

๑. ค่าอาหารกลางวัน จำนวน ๒๐ ท่านละ ๕๐ บาท จำนวน ๑ มื้อ	เป็นเงิน	๑,๐๐๐ บาท
๒. ค่าอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม จำนวน ๒๐ ท่านละ ๒๕ บาท จำนวน ๑ มื้อ	เป็นเงิน	๕๐๐ บาท
๓. ค่าวิทยากร จำนวน ๑ ท่านละ ๖ ชั่วโมงๆ ละ ๖๐๐ บาท	เป็นเงิน	๓,๖๐๐ บาท
๔. ค่าป้ายโครงการ ฯ ขนาด ๑ x ๒ เมตร	เป็นเงิน	๒๐๐ บาท
๕. ค่าวัสดุ , วัสดุสิ้นเปลืองในการอบรม	เป็นเงิน	๕,๓๐๐ บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๑๐,๖๐๐ บาท (-หนึ่งหมื่นหกร้อยบาทถ้วน-)

\*\*\* ทุกรายการสามารถถ่วงจ่ายได้ \*\*\*

กิจกรรมการฝึกอบรม

๑. การฝึกอบรมอาชีพการทำคุกกี้เนยสด
๒. การฝึกอบรมอาชีพการทำเค้กช็อคโกแลตอาน่า (หน้านม)
๓. การฝึกอบรมอาชีพการทำโดนัทจิ๋ว

๘. สถานที่ดำเนินการ

สำนักงานเทศบาลตำบลท่าช้าง

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

สำนักปลัดเทศบาลตำบลท่าช้าง อำนวยวิเศษชัยชาญ จังหวัดอ่างทอง

๑๐. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้อาชีพต่างๆ เพิ่มขึ้น
๒. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ มีการทำงานเป็นกลุ่มและเกิดความสัมพันธ์ในชุมชน
๓. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปถ่ายทอดให้กับผู้สนใจภายในชุมชนได้

(ลงชื่อ) สาริ ผู้เขียนโครงการ  
(นางสาวธิดารัตน์ ธรรมศักดิ์)  
ผู้ช่วยเจ้าหน้าที่งานส่งเสริมการท่องเที่ยว

(ลงชื่อ) ธ ผู้เสนอโครงการ  
(นางสาวแสงเดือน สุริยะแก้ว)  
นักพัฒนาชุมชนปฏิบัติการ

ความเห็นของผู้ตรวจสอบโครงการ

(ลงชื่อ) ไข่มุก ผู้ตรวจสอบโครงการ  
(นางสาวชญาภา เดือนใหม่)  
หัวหน้าสำนักบัส

ความเห็นของผู้ให้คำแนะนำโครงการ

มี ผ.ดร. อรุณรัตน์

(ลงชื่อ) จ.ม. อรุณ ผู้พิจารณาโครงการ  
(นางสาวยุพิน อรุณรัตน์)  
ปลัดเทศบาลตำบลท่าช้าง

ความเห็นของผู้อนุมัติโครงการ

อรุณรัตน์

(ลงชื่อ) จ.ม. อรุณ ผู้อนุมัติโครงการ  
(นางสาวยุพิน อรุณรัตน์)  
ปลัดเทศบาล ปฏิบัติหน้าที่  
นายกเทศมนตรีตำบลท่าช้าง

กำหนดการ โครงการฝึกอบรมอาชีพต่าง ๆ ประจำปี ๒๕๖๐  
เทศบาลตำบลท่าช้าง อำเภอวิเศษชัยชาญ จังหวัดอ่างทอง  
วันที่ ๑๔ สิงหาคม ๒๕๖๐

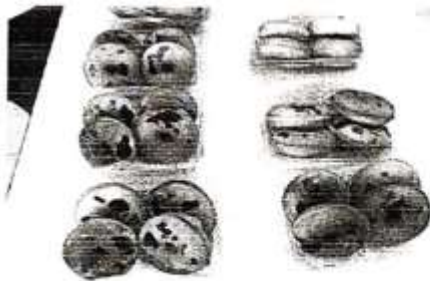
.....

- |                  |  |
|------------------|--|
| ๐๘.๓๐ - ๐๘.๓๕ น. | ลงทะเบียน  |
| ๐๘.๓๕ - ๐๘.๓๐ น. | พิธีเปิด โครงการฝึกอบรมอาชีพต่าง ๆ ประจำปี ๒๕๖๐                              |
| ๐๘.๓๖ - ๑๒.๐๖ น. | อบรมและปฏิบัติวิธีการทำคุกกี้เนยสด , ขนมโดนัทจิ๋ว โดย อ.พันธ์วิทย์ ธรรมรงค์  |
| ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น. | รับประทานอาหารกลางวัน  |
| ๑๓.๐๐ - ๑๑.๐๐ น. | อบรมและปฏิบัติวิธีการทำขนมช็อกโกแลตसानา (หน้านิ่ม) โดย อ.พันธ์วิทย์ ธรรมรงค์ |
| ๑๖.๐๐ - ๑๖.๓๐ น. | ถาม - ตอบ ข้อสงสัยในการฝึกอาชีพ  |
| ๑๖.๓๐ น.         | ปิดการอบรม   |

หมายเหตุ รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม เวลา ๑๐.๐๐ - ๑๐.๓๕ น.

โครงการฝึกอบรมอาชีพต่างๆ  
วันที่ ๑๘ เดือน สิงหาคม พ.ศ.๒๕๖๐  
ณ เทศบาลตำบลท่าช้าง อำเภอวิเศษชัยชาญ จังหวัดอ่างทอง





## สูตรคุกกี้เนยสด

ส่วนผสม

1. เนยเค็ม 130 กรัม
2. น้ำตาลทราย 75 กรัม
3. ไข่ไก่ 1 ฟอง
4. ผงฟู 1 ช้อนชา
5. แป้งเค้ก 150 กรัม
6. กลิ่นวนิลา 1 ช้อนชา

สำหรับสูตรนี้สามารถทำได้ 20 - 30 ชิ้นค่ะ

เวลาที่ใช้ก็ประมาณ 40 นาที

## วิธีทำ

1. อุ่นเตาอบที่อุณหภูมิ 175-180 องศาเซลเซียส
2. ตีเนยเค็มจนเป็นเนื้อครีม
3. ใส่น้ำตาลทรายตีต่อจนส่วนผสมเข้ากัน
4. ใส่ไข่ไก่และกลิ่นวนิลา ตีต่อจนเข้ากัน
5. ร่อนแป้งเค้กและผงฟูใส่ลงในส่วนผสมที่เข้ากันดี
6. คนตะล่อมต่อจนเข้ากัน

7. ตักใส่ในตัวบิบคูกี้
8. บีบใส่ภาชนะที่ทานเย็นจนทั่ว
9. นำเข้าเตาอบ 16-18 นาที หรือจนสุก
10. เมื่อสุกนำมาพักให้เย็นบนตะแกรง
11. เก็บใส่ภาชนะที่มีดซิิด

#### เคล็ดลับเล็กๆน้อยๆ

- ถ้าใช้เนยสดในการทำคูกี้ จะต้องนำเนยสดไปแช่เย็นก่อน เนื่องจากในสภาพที่เนยสดอ่อนตัว จะมีคุณสมบัติในการตีจับอากาศไม่ดี ทำให้คูกี้ที่ได้มีเนื้อแน่น และแข็ง
- เมื่อเนย และน้ำตาลทรายถูกตีจนขึ้นฟูเบาได้ที่แล้ว สีของเนยจะขาวขึ้น ขนาดของเม็ดน้ำตาลจะเล็กลง ปริมาตรจะเพิ่มขึ้น เมื่อสัมผัสจะรู้สึกนุ่ม
- ค่อยๆ ใส่ไข่ลงไปทีละน้อยจนหมด ถ้าใส่ไข่เร็วเกินไปส่วนผสมจะแยกตัว
- เมื่อนำออกจากเตาอบควรแช่ออกทันที เพราะถ้าคูกี้เย็นแข็งตัวบนถาด จะติดถาด และแตกหักได้ง่าย

---

### **เค้กช็อคโกแล็ตหน้านิม**

#### **สูตรเค้กช็อคโกแล็ต**

##### **ส่วนผสม - ตัวเค้กส่วนที่ 1**

1. แป้งเค้ก 80 กรัม
2. ผงฟู 1/4 ช้อนชา
3. เบคกิ้งโซดา 1/2 ช้อนชา
4. วานิลลา 1 ช้อนชา
5. เกลือป่น 1/4 ช้อนชา
6. ผงโกโก้ 25 กรัม
7. น้ำตาลทรายป่น 90 กรัม

##### **ส่วนผสม - ตัวเค้กส่วนที่ 2**

1. น้ำ 50 กรัม
2. นมข้นจืด 25 กรัม
3. น้้ามะนาว 1 ช้อนชา
4. น้ำมันพืช 65 กรัม
5. ไข่แดง 2 ฟอง

##### **ส่วนผสม - ตัวเค้กส่วนที่ 3**

1. ไข่ขาว 2 ฟอง
2. น้ำตาลทรายป่น 45 กรัม
3. ครีมออฟทาทาร์ 1/4 ช้อนชา

### ขั้นตอนการทำ

1. เปิดเตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส
2. เตรียมพิมพ์กลมขนาด 8 นิ้ว ปูกระดาษไข ไม่ทาไขมัน
3. ร่อนส่วนผสม ตัวเค้กส่วนที่ 1 เข้าด้วยกันในอ่างผสม ทำบ่อตรงกลางของส่วนผสม เพื่อเตรียมใส่ส่วนผสม ตัวเค้กส่วนที่ 2
4. นำส่วนผสม ตัวเค้กส่วนที่ 2 ใส่ลงในบ่อแบ่ง ( ตัวเค้กส่วนที่ 1 ) ใช้ตะกร้อมือคนให้เข้ากัน คนพอเข้ากัน แล้วพักไว้
5. นำไข่ขาว และ ครีมออฟทาทาร์ ใส่โถตี ตีด้วยความเร็วสูงสุด ( Kitchen Aid Speed 10 )
6. ตีจนฟองขึ้นหยาบ ๆ จึงค่อย ๆ ใส่ น้ำตาลทรายป่นลงไปจนหมด
7. ตีจนไข่ขาวตั้งยอด
8. นำไข่ขาวที่ตั้งยอดมาตะล่อมกับส่วนผสมในข้อ 4. ให้เข้ากันโดยตะกร้อมือ อย่างเบามือ
9. เทใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้ อบนาน 35 นาที หรือจนกระทั่งเค้กสุก

### สูตรช็อคโกแลตหน้านิ่ม

#### ส่วนผสม - หน้าเค้กส่วนที่ 1

1. ผงวุ้น 1 ช้อนชา
2. น้ำ 300 กรัม
3. นมข้นจืด 200 กรัม
4. น้ำตาลทราย 200 กรัม
5. โกโก้ 50 กรัม

#### ส่วนผสม - หน้าเค้กส่วนที่ 2

1. แป้งข้าวโพด 40 กรัม
2. นมข้นจืด 150 กรัม

#### ส่วนผสม - หน้าเค้กส่วนที่ 3

1. เนยสด 150 กรัม
2. เหล้ารัม 1 ช้อนโต๊ะ

### ขั้นตอนการทำ

1. นำส่วนผสมหน้าเค้กส่วนที่ 1 ใส่หม้อ ตั้งไฟอ่อน ๆ คนด้วยตะกร้อมือ
  2. นำส่วนผสมหน้าเค้กส่วนที่ 2 ใส่ลงในหม้อ ผสมให้เข้ากัน
  3. ส่วนผสมที่ 1 จะเริ่มเดือด แล้วจึงใส่ส่วนผสม หน้าเค้กส่วนที่ 2 ใส่ลงไป พร้อมกับคนให้เข้ากัน คนอย่าหยุดมือ จนส่วนผสมข้นเท่าที่ต้องการ
  4. ยกออกจากเตา ใส่ส่วนผสม หน้าเค้กส่วนที่ 3 คนให้เข้ากัน
  5. คนต่อจนส่วนผสมอุ่น แล้วนำไปราด ตัวเค้กที่เตรียมไว้
-



## สูตรโดนัทจิ๋ว

### ส่วนผสม

1. แป้งเค้กสำเร็จรูป 500 กรัม
2. ไข่ไก่ 3 ฟอง
3. เนยละลาย 100 กรัม
4. นมสด 125 กรัม
5. น้ำเปล่า 125 กรัม
6. น้ำตาลทราย 1/2 ช้อนโต๊ะ
7. ผงฟู 1/2 ช้อนชา
8. กลิ่น(วนิลา) 2 ฝา

### วิธีทำ

1. ตีไข่ น้ำตาล น้ำเปล่า นมสด ให้เข้ากัน
2. ใส่แป้งที่เตรียมไว้ ตีให้เข้ากัน
3. ตามด้วยเนยละลายจนอุ่น ผงฟู และกลิ่น ตีเข้ากันดีแล้ว พักไว้สักครู่
4. อุณหภูมิให้ร้อนแล้วค่อยๆหยอดใส่พิมพ์ อย่าใส่เต็มนะคะ ใส่ประมาณ 3/4 ของพิมพ์ จะออกมาพอดีคะ
5. เลือกใส่หน้าได้ตามความชอบ ก็จะออกมาตามภาพคะ

