

หลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมหม้อแกงแก้ว, หม้อแกงไข่) จำนวน 6 ชั่วโมง

สอดคล้องกับบริบทชุมชน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอวังทรายพูน

ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้าน ตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความ เหมาะสม มีความ สอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ดังนี้ ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๓-๒๕๘๐): ยุทธศาสตร์ ที่ ๓ ด้านการพัฒนา และเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ : ด้านการพัฒนา ศักยภาพคนตลอด ชีวิต แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖-๒๕๗๐) : มิติปัจจัย ผลักดันการพลิกโฉม ประเทศ หมายความว่า ๑๒ ไทยมีกำลังคนสมรรถนะสูง มุ่งเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ตอบโจทย์การ พัฒนาแห่งอนาคต โดยเพิ่มกำลังคนคุณภาพรองรับภาคการผลิตเป้าหมาย และพัฒนาระบบนิเวศเพื่อการเรียนรู้ ตลอดชีวิต นโยบาย รัฐบาล : ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ ข้อ ๒ การพัฒนาศักยภาพ คนตลอดช่วงชีวิต มุ่งเน้นการพัฒนาเชิงคุณภาพในทุกช่วงวัย ช่วงวัยแรงงานยกระดับศักยภาพ ทักษะ และ สมรรถนะแรงงาน สอดคล้องกับความต้องการของตลาด และช่วงวัยผู้สูงอายุ ส่งเสริมให้ผู้สูงอายุเป็นพลังในการ ขับเคลื่อนประเทศ แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ.๒๕๖๖-๒๕๗๐): ประเด็นที่ ๒ พัฒนาและส่งเสริมการจัดการ เรียนรู้ที่มีคุณภาพ โดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน และการพัฒนาเศรษฐกิจ และสังคมของประเทศ โดยพัฒนาทักษะความรู้ความสามารถและสมรรถนะในการ ปฏิบัติงานในแต่ละระดับ การศึกษาตามระดับคุณวุฒิการศึกษาผ่านระบบการศึกษาและการเรียนรู้ที่มีความ หลากหลาย ยืดหยุ่น ตอบสนอง ความต้องการของผู้เรียน ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัด กิจกรรมฝึกอาชีพให้

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่าง รวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์ เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มี ความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพการทำขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมา หากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่มีความยืดหยุ่น ด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการเรียนรู้ การวัดและประเมินผล ด้าน การจัดการและบริการ โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของ ทรัพยากรธรรมชาติในพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของประชาชน และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละ พื้นที่
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน
5. เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิด รายได้ ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่าง

มีคุณธรรม จริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นของขนมไทย 2. ผู้เรียนสรุปความรู้ที่ได้	15 นาที	-
		เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย -การวิเคราะห์ตนเอง -การวิเคราะห์ตลาด -การลงทุน/แหล่งเงินทุน	1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเอง ตลาด และการลงทุน 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	15 นาที	-
		1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมไทย 2. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพการทำขนมไทย เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำขนมไทย	3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมไทย -ร้านค้าขนมไทยที่มีขายในท้องตลาด -ร้านค้าขนมไทยแบบรถเข็น -ร้านค้าขนมไทยแบบมีหน้าร้าน -ผู้ประสบความสำเร็จในการขายขนมไทย 4. การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพทำขนมไทยที่ตนเองมีความถนัดและเป็นความต้องการของผู้บริโภค	1. ให้ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมไทย -ร้านค้าขนมไทยในท้องตลาด -ผู้ประกอบการธุรกิจร้านขนมไทยที่ประสบความสำเร็จ 2. ให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้จากการศึกษาแหล่งเรียนรู้ 1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเองในการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพทำขนมไทย 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	15 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย - การเตรียมอุปกรณ์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ	1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย -วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย -งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ -สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	-	30 นาที
	- การฝึกปฏิบัติทำขนมไทย 2 ชนิด (ขนมหม้อแกงั่ว , ขนมหม้อแกงไข่)	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของขนมไทยทั้ง 2 ชนิดได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมไทยทั้ง 2 ชนิดได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมไทยทั้ง 2 ชนิดได้	2.การทำขนมไทย จำนวน 2 ชนิด ประกอบด้วย ขนมหม้อแกงั่ว ขนมหม้อแกงไข่ -ส่วนผสมของขนมทั้ง 2 ชนิด -ขั้นตอนการทำขนมทั้ง 2 ชนิด	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำขนมไทย จำนวน 2 ชนิด 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย จำนวน 2 ชนิด 3. วิทยากรประเมินผลการทำงานขนมไทยของผู้เรียน	-	3 ชั่วโมง
	- การบรรจุภัณฑ์ขนมไทย	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทย	3.บรรจุภัณฑ์ขนมไทย -ความหมายของบรรจุภัณฑ์ -วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมไทย -การบรรจุขนมไทย	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ขนมไทย 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุขนมไทย 3. วิทยากรประเมินผลการบรรจุขนมไทยของผู้เรียน	-	30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุขนมไทยได้				
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย - ทำเลที่ตั้งร้าน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขายได้	การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน 1. ความสำคัญของการเลือกที่ตั้ง 2. หลักเกณฑ์ในการเลือกทำเลที่ตั้ง	1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นของทำเลที่ตั้งร้าน 2. ผู้เรียนสรุปความรู้	15 นาที	
	-การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของขนมไทยแต่ละชนิดได้	การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 1. การคิดราคาต้นทุน - ค่าวัสดุอุปกรณ์ขนมไทย - ค่าส่วนผสมขนมไทย - ค่าแรงงาน -ค่าสาธารณูปโภค 2. การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนแล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	15 นาที	-
	-การขาย	เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายขนมไทยได้	การขายขนมไทย	1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นในการขายขนมไทย 2. ผู้เรียนสรุปความรู้	15 นาที	-
	- การส่งเสริมการขาย	เพื่อให้ผู้เรียนบอกถึงวิธีการส่งเสริมการขายขนมไทยได้	การส่งเสริมการขาย 1. ความหมายการส่งเสริมการขาย 2. กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย	1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นในการส่งเสริมการขาย 2. ผู้เรียนสรุปความรู้	15 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

-ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้

การวัดผลประเมินผล

- 1.การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- 2.การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- 1.มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 2.มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

โครงการฝึกทักษะอาชีพ หลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมหม้อแกงั่ว , หม้อแกงไข่) จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ชื่อโครงการ ฝึกทักษะอาชีพ หลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมหม้อแกงั่ว, หม้อแกงไข่) จำนวน 6 ชั่วโมง

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

2.1 ยุทธศาสตร์และจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569
ด้านการขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริงและการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.2 นโยบายอธิบดี กรมส่งเสริมการเรียนรู้ที่เน้นสถานศึกษาทุกแห่งในสังกัด มีการสำรวจขนมพื้นถิ่น จัดทำหลักสูตรและกิจกรรม ฝึกอาชีพขนมไทย เพื่อคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และต่อยอดภูมิปัญญาขนมไทยโบราณ ที่ใกล้สูญหายให้กลายเป็น Soft Power ของท้องถิ่น

2.3 ยุทธศาสตร์ข้อที่ 3 ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมาย เพื่อพัฒนาคน และสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

2.4 ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี พ.ศ.2561 ถึง 2580 ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์
ด้านการสร้างโอกาสและความเสมอภาคทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ให้ความสำคัญและขับเคลื่อนแนวทางการจัดการศึกษาตามนโยบาย “เรียนดี มีคุณธรรม” การพัฒนาผู้เรียนด้านทักษะอาชีพ เป็นโครงการที่มุ่งเน้นการปลูกฝังและเสริมสร้างทักษะที่จำเป็น สำหรับการประกอบอาชีพให้กับผู้เรียน เพื่อให้สามารถสร้างรายได้ระหว่างเรียน นำไปสู่การพึ่งพาตนเองมีอาชีพ ที่มั่นคง และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์สูงสุด โดยเน้นการเรียนรู้จากประสบการณ์จริง ผ่านกิจกรรม หลากหลาย เช่น การฝึกทำขนม/อาหาร, การปลูกพืชแบบผสมผสาน, การสร้างสื่อ (Youtube) ตามแนวการจัดกิจกรรม พัฒนาคุณภาพผู้เรียน โดยการออกแบบกิจกรรมการเรียนรู้ การถ่ายทอดความรู้ที่สอดคล้องกับความต้องการของ ผู้เรียน ที่สามารถสร้างอาชีพ เชิงสร้างสรรค์ตอบสนองตามความต้องการ ความสนใจของผู้เรียน สามารถใช้ ทรัพยากร ในการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง ได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ โดยเรียนรู้จากปัญหา จริงและการลงมือปฏิบัติ รวมถึงการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการเรียนรู้ นั้น

ดังนั้น เพื่อเป็นการสนับสนุนการขับเคลื่อนโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569 จุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ด้านการขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน และนโยบายของอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ที่มุ่งเน้นให้เกิดการอนุรักษ์และ ต่อยอดภูมิปัญญาขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอรวยทรายพูน จึงเข้าร่วมจัดกิจกรรมงาน Sweet Heritage สืบสานตำนานขนมไทย หลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมหม้อแกงั่ว , หม้อแกงไข่) เพื่อเป็นการสาธิตและฝึกอาชีพให้กับประชาชนทั่วไป อีกทั้ง ยังเป็นการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ ผลิตภัณฑ์ชุมชนด้านทักษะอาชีพอีกด้วย

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม
2. เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักชนบทไทยพื้นที่ที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้
3. เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

5. เป้าหมาย ประชาชนทั่วไป จำนวน 6 คน

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1.ประชุมวางแผนการดำเนินงาน	เพื่อสร้างความเข้าใจ และสามารถปฏิบัติในแนวทางเดียวกันและกำหนดกิจกรรม	ประชาชนทั่วไป	6 คน	สกร.ระดับอำเภอวังทรายพูน	30 ม.ค.2569	-
2.ประสานงานเชิญวิทยากรภายนอกสถานศึกษา	เพื่อประสานงานวิทยากรในการประกอบการจัดกิจกรรม	วิทยากรภายนอก	2 คน	สกร.ระดับอำเภอวังทรายพูน	30 ม.ค.2569	-
3.เสนอโครงการเพื่อเสนอขออนุมัติการดำเนินงานมีขั้นตอนที่ชัดเจนนำไปสู่การปฏิบัติ	เพื่อจัดทำโครงการเพื่อเสนอขออนุมัติโครงการ	1 โครงการ	2 คน	สกร.ระดับอำเภอวังทรายพูน	9 ก.พ.2569	-

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
4.ปฏิบัติงานตามโครงการที่ได้รับการอนุมัติจัดกิจกรรมสาธิตอาชีพฝึกอาชีพให้กับประชาชนที่สนใจเพื่อเพิ่มทักษะการเรียนรู้ในการนำไปพัฒนาและสามารถประกอบอาชีพหรือต่อยอดอาชีพได้	1.เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม 2.เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย คงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นสามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้ 3.เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า	ประชาชนทั่วไป	6 คน	ร้านสวัสดิการหมู่บ้าน ม.4 ต.หนองพระ อ.วังทรายพูน จ.พิจิตร	23-24 ก.พ.69 09.00 -12.00 น.	2,200 บาท

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
5.สรุปและ รายงานผลจัด กิจกรรมสาธิต อาชีพฝึกอาชีพ ให้กับ ประชาชน	1.เพื่อจัดทำ เป็นข้อมูล สารสนเทศ และการ เผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ 2.รายงานผล ต่อผู้ที่ เกี่ยวข้อง	ครูศูนย์การ เรียนรู้	2 คน	สกร.ระดับ อำเภอ วังทรายพูน	หลังเสร็จสิ้น กิจกรรม	-

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

ใช้งบประมาณประจำปี 2569 แผนงาน:ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิต
ผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนา
อาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005000001 จำนวน 2,200.-บาท (-สองพันสองร้อยบาทถ้วน-)
รายละเอียดดังนี้

- | | | | |
|---|-------------|---------|-----|
| 1.ค่าวัสดุ (ขนมหม้อแกงแก้ว, หม้อแกงไข่) | จำนวน | 1,000.- | บาท |
| 2.ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 1 คน X 6 ชั่วโมงๆละ200 บาท | จำนวน | 1,200.- | บาท |
| | รวมเป็นเงิน | 2,200.- | บาท |

ตัวหนังสือ (-สองพันสองร้อยบาทถ้วน-)

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ.2568)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ.2569)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ.2569)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย.พ.ศ.2569)
1.สำรวจความ ต้องการในการจัด กิจกรรม	-	ดำเนินงาน	-	-
2.จัดทำแผนการจัด กิจกรรม	-	ดำเนินงาน	-	-
3.ประสานงาน ผู้เกี่ยวข้อง	-	ดำเนินงาน	-	-

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ.2568)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ.2569)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ.2569)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย.พ.ศ.2569)
4.จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์	-	ดำเนินงาน	-	-
5.ดำเนินการจัดกิจกรรม	-	2,200 บาท	-	-
6.ติดตามประเมินผล	-	ดำเนินงาน	-	-
7.สรุปรายงานผลการจัดกิจกรรม	-	ดำเนินงาน	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- นางสาวมินตรา สนผา ครูศูนย์การเรียนรู้
- นางสาวณัฐชากร พิศอ่อน ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

ผู้นำชุมชนบ้านหนองพระ ม.4 ต.หนองพระ อ.วังทรายพูน จ.พิจิตร

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-โครงการประกันคุณภาพภายในสถานศึกษา สกร.ระดับอำเภอวังทรายพูน

12. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านการทำขนมไทยพื้นถิ่น การทำขนมไทย (ขนมหม้อแกงั่วและขนมหม้อแกงไข่) สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริมหรือต่อยอดอาชีพเดิมได้ อีกทั้งเป็นการ ส่งเสริมการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายให้คงอยู่ต่อไป รวมถึงเกิดการ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างวิทยากรและผู้เข้าร่วมกิจกรรม อันนำไปสู่การสร้างเครือข่ายด้านอาชีพในชุมชน

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- 1.มีผู้เข้าร่วมโครงการหลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมหม้อแกงั่ว, หม้อแกงไข่) เป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนด
- 2.มีการจัดกิจกรรมสาธิตและฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย (ขนมหม้อแกงั่ว, หม้อแกงไข่) ครบถ้วนตามแผนงานและระยะเวลาที่กำหนด
- 3.มีผู้เข้าร่วมโครงการได้รับองค์ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมไทยพื้นถิ่น

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

1. ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านการทำขนมไทยพื้นถิ่นเพิ่มขึ้น
2. ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ
3. ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมในระดับดีขึ้นไป

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

1. การสังเกตการมีส่วนร่วมระหว่างกรอบรม
2. แบบประเมินความพึงพอใจ

กำหนดการจัดอบรม

โครงการฝึกทักษะอาชีพ หลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมหม้อแกงแก้ว, หม้อแกงไข่) จำนวน 6 ชั่วโมง
ระหว่างวันที่ 23-24 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ.2569
ณ ร้านสวัสดิการหมู่บ้าน ม.4 ต.หนองพระ อ.วังทรายพูน จ.พิจิตร

วันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2569

- 08.00 - 08.30 น. ➡ ลงทะเบียน
- 08.30 - 09.00 น. ➡ ชี้แจงวัตถุประสงค์ในการจัดกิจกรรม
➡ ทดสอบความรู้ก่อนการอบรม
โดย นางสาวณัฏชากร พิศอ่อน ครูศูนย์การเรียนรู้
และนางสาวมินตรา สนผา ครูศูนย์การเรียนรู้
- 09.00 - 12.00 น. ➡ วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องช่องทางการประกอบอาชีพ
➡ วิทยากรบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทย (ขนมหม้อแกงแก้ว)
➡ วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ
➡ การแลกเปลี่ยนการเรียนรู้ร่วมกัน
โดยวิทยากร นางสาวกร บำรุงบุรี

วันที่ 24 กุมภาพันธ์ 2569

- 08.00 - 09.00 น. ➡ ลงทะเบียน
- 09.00 - 12.00 น. ➡ วิทยากรบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติสาธิตการทำขนมไทย (หม้อแกงไข่)
➡ การแลกเปลี่ยนการเรียนรู้ร่วมกัน
โดยวิทยากร นางสาวกร บำรุงบุรี
- ➡ ทดสอบความรู้หลังอบรม
- ➡ ประเมินความพึงพอใจผู้เข้าร่วมอบรม
โดย นางสาวณัฏชากร พิศอ่อน ครูศูนย์การเรียนรู้
และนางสาวมินตรา สนผา ครูศูนย์การเรียนรู้

หมายเหตุ : กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม