

หลักสูตรหลักสูตรการทำขนมไทย (สาकुไส้หมูและขนมหมยมณี) จำนวน 6 ชั่วโมง
สอดคล้องกับบริบทชุมชน
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอวังทรายพูน

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2561 ภายใต้กรอบที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมืงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียน และระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ซึ่งการทำขนมไทยมีประวัติความเป็นมายาวนานตั้งแต่สมัยโบราณ เป็นเอกลักษณ์ของวัฒนธรรมไทย ที่สะท้อนถึงความประณีต ละเอียดอ่อนและภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดกันมายาวนานจนถึงปัจจุบันและยังเป็นมรดกทีควรค่าแก่การอนุรักษ์และถ่ายทอดสู่คนรุ่นต่อไป

หลักการของหลักสูตร

- 1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชนและความต้องการของชุมชน
- 2.เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการสร้างอาชีพใหม่ให้กับชุมชน
- 3.สามารถนำความรู้จากการฝึกอาชีพไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

- 1.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้กับตนเองและครอบครัว
- 2.เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อม
- 3.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและฝึกทักษะบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

- จำนวน 6 ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง 30 นาที
- ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง 30 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	<ol style="list-style-type: none">1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ3. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ4. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพ5. เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพ	<ol style="list-style-type: none">1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ4. แบบอย่างการประกอบอาชีพ5. ทิศทางการประกอบอาชีพ	<ol style="list-style-type: none">1. ให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน2. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ3. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ4. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น5. ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลการประกอบอาชีพการทำขนมไทย (สาคุไส้หมูและขนมหยกมณี)6. ให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้จากการศึกษาแหล่งเรียนรู้7. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำขนมไทย (สาคุไส้หมูและขนมหยกมณี)8. การใช้กระบวนการคิดเป็นกำหนดทิศทางการประกอบอาชีพ	30 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.	ทักษะการประกอบอาชีพ	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมไทย(สาคุไส้หมูและขนมหยกมณี)</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนบอกขั้นตอนการทำขนมไทย (สาคุไส้หมูและขนมหยกมณี)</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำขนมไทย (สาคุไส้หมูและขนมหยกมณี)</p> <p>5. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำขนมไทย (สาคุไส้หมูและขนมหยกมณี)</p> <p>6. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์</p> <p>7. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์การทำขนมไทย(สาคุไส้หมูและขนมหยกมณี)</p> <p>8. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุขนมไทย (สาคุไส้หมูและขนมหยกมณี)</p>	<p>1.การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย (สาคุไส้หมูและขนมหยกมณี)</p> <p>1.1 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย (สาคุไส้หมูและขนมหยกมณี)</p> <p>1.2งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์</p> <p>1.3สถานที่จำหน่ายวัสดุ อุปกรณ์</p> <p>2.การทำขนมไทย (สาคุไส้หมูและขนมหยกมณี)</p> <p>2.1 ส่วนผสมของการทำขนม</p> <p>2.2 ขั้นตอนการทำขนม</p> <p>2.3 งบประมาณการทำขนม</p> <p>3.บรรจุภัณฑ์</p> <p>3.1 ความหมายของบรรจุภัณฑ์</p> <p>3.2 วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์การทำขนม</p> <p>3.3 การบรรจุภัณฑ์การทำขนม</p>	<p>1.วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย (สาคุไส้หมูและขนมหยกมณี)</p> <p>2.ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับงบประมาณในการจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์และสถานที่จำหน่ายวัสดุ อุปกรณ์</p> <p>3.วิทยากรอธิบายส่วนผสมขั้นตอน ในการทำขนมไทย (สาคุไส้หมูและขนมหยกมณี)</p> <p>4.วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำขนมไทย (สาคุไส้หมูและขนมหยกมณี)</p> <p>5.ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย (สาคุไส้หมูและขนมหยกมณี)</p> <p>6.วิทยากรประเมินผลการทำขนมไทย(สาคุไส้หมูและขนมหยกมณี)</p> <p>7.วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์การทำขนมไทย (สาคุไส้หมูและขนมหยกมณี)</p> <p>8.วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน</p>	30 นาที	4 ชั่วโมง 30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขายได้</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดและตกแต่งหน้าร้านให้มีความสะอาดและสวยงามได้</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของการประกอบอาชีพ</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายขนมไทย (สาคุไส้หมูและขนมหยกมณี)</p> <p>5. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการทำขนมไทย (สาคุไส้หมูและขนมหยกมณี)</p> <p>6. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีร้านค้าอย่างง่ายได้</p> <p>7. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถขายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ได้</p>	<p>1. การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน</p> <p>1.1 ความสำคัญของการเลือกตั้ง</p> <p>1.2 หลักเกณฑ์ในการเลือกทำเลที่ตั้ง</p> <p>2. การจัดและตกแต่งหน้าร้าน</p> <p>การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>2.1 การคิดราคาต้นทุน-ค่าวัสดุอุปกรณ์การทำขนมไทย (สาคุไส้หมูและขนมหยกมณี)</p> <p>-ค่าส่วนผสมการทำขนมไทย (สาคุไส้หมูและขนมหยกมณี)</p> <p>-ค่าแรงงาน</p> <p>-ค่าสาธารณูปโภค</p> <p>2.2 การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>3. การขายขนมไทย (สาคุไส้หมูและขนมหยกมณี)</p> <p>4. การส่งเสริมการขาย</p> <p>4.1 ความหมายการส่งเสริมการขาย</p> <p>4.2 กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย</p> <p>5. การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย</p> <p>6. การขายสินค้าออนไลน์</p>	<p>1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับการความสำคัญของการเลือกตั้งร้านค้าและหลักเกณฑ์ในการเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้า</p> <p>2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการจัดและตกแต่งหน้าร้าน</p> <p>3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจัดและตกแต่งหน้าร้านแล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>4. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>5. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดคำนวณต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนและผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>6. วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย</p> <p>7. วิทยากรอธิบายและสาธิตการขายสินค้าออนไลน์</p> <p>8. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติแล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>9. ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้</p> <p>10. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนและทำแบบประเมินความพึงพอใจในการเข้าร่วมกิจกรรม</p>	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

-ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้

การวัดผลประเมินผล

- 1.การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- 2.การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง

ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- 1.มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 2.มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

โครงการฝึกทักษะอาชีพ หลักสูตรการทำขนมไทย (สาคุไส้หมูและขนมหยกมณี) จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ชื่อโครงการ ฝึกทักษะอาชีพ หลักสูตรการทำขนมไทย (สาคุไส้หมูและขนมหยกมณี) 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 ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอวังทรายพูน จึงเข้าร่วมจัดกิจกรรมงาน Sweet Heritage สืบสานตำนานขนมไทย หลักสูตรการทำขนมไทย (สาคุไส้หมูและ

ขนมหมยมกณม) เพื่อเป็นการสาริตและฝีกอาชีพให้กับประชาชนทั่วไป อีกรั้ง ยังเป็นการเผยแพร่อประชาสัมพันธ์
ผลิตภัณฑ์ชุมชนด้านทักษะอาชีพอีกด้วย

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้นสนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม
2. เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้
3. เพื่อเผยแพร่อประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

5. เป้าหมาย ประชาชนทั่วไป จำนวน 6 คน

6. วิธีการดำเนินการ

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

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
4.ปฏิบัติงานตามโครงการที่ได้รับบริการ อนุมัติจัดกิจกรรมสาธิต อาชีพฝึกอาชีพ ให้กับ ประชาชนที่สนใจเพื่อเพิ่มทักษะการเรียนรู้ในการนำไปพัฒนา และสามารถ ประกอบอาชีพ หรือต่อยอด อาชีพได้	1. เพื่อส่งเสริม การมีอาชีพ ให้กับผู้สนใจที่ ต้องการเข้าสู่ อาชีพใหม่เพิ่ม โอกาสหรือ พัฒนาต่อยอด อาชีพเดิม 2. เพื่อให้ ประชาชน ทั่วไป ได้รู้จัก ขนมหอยพื้น ถิ่นที่เสี่ยงต่อ การสูญหาย คงไว้ซึ่งการ อนุรักษ์และ สืบสาน ภูมิปัญญา ท้องถิ่น สามารถ พัฒนาตนเอง ให้มีทักษะ ด้านอาชีพได้ 3. เพื่อเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ และการ สนับสนุนให้ เกิดช่อง ทางการจัด	ประชาชน ทั่วไป	6 คน	อาคาร เอนกประสงค์ บ้านไผ่สีทอง หมู่ที่12 ต.หนองพระ อ.วังทรายพูน จ.พิจิตร	25-26 ก.พ.69 09.00 -12.00 น.	2,200 บาท

	จำหน่าย ผลิตภัณฑ์ สินค้า					
--	--------------------------------	--	--	--	--	--

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

7. งบประมาณทั้งโครงการ

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

- | | | | |
|---|-------------|---------|-----|
| 1.ค่าวัสดุ (สาकुใส่หมูและขนมหมกมณี) | 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	-	ดำเนินงาน	-	-

กิจกรรม				
3.ประสานงานผู้เกี่ยวข้อง	-	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

- 1.นางสาวมินตรา สนผา ครูศูนย์การเรียนรู้
- 2.นางสาวณัฐชากร พิศอ่อน ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

ผู้นำชุมชนบ้านไผ่สีทอง หมู่ที่ 12 ตำบลหนองพระ อำเภอวังทรายพูน จังหวัดพิจิตร

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-โครงการประกันคุณภาพภายในสถานศึกษา สกร.ระดับอำเภอวังทรายพูน

12. ผลลัพธ์ (Out come)

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

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

1. มีผู้เข้าร่วมโครงการหลักสูตรการทำขนมไทย (สาकुไส้หมูและขนมหยกมณี) เป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนด
2. มีการจัดกิจกรรมสาธิตและฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย (สาकुไส้หมูและขนมหยกมณี) ครบถ้วนตามแผนงาน และระยะเวลาที่กำหนด
3. มีผู้เข้าร่วมโครงการได้รับองค์ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมไทยเพิ่มขึ้น

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

1. ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านการทำขนมไทยเพิ่มขึ้น
2. ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ
3. ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมในระดับดีขึ้นไป

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

1. การสังเกตการณ์มีส่วนร่วมระหว่างการอบรม
2. แบบประเมินความพึงพอใจ

กำหนดการจัดอบรม

โครงการฝึกทักษะอาชีพ หลักสูตรการทำขนมไทย (สาकुไส้หมูและขนมหยกมณี) จำนวน 6 ชั่วโมง
ระหว่างวันที่ 25-26 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ.2569
ณ อาคารเอนกประสงค์บ้านไผ่สีทอง หมู่ที่ 12 ตำบลหนองพระ อำเภอวังทรายพูน จังหวัดพิจิตร

วันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2569

- 08.00 - 08.30 น. ➡ ลงทะเบียน
- 08.30 - 09.00 น. ➡ ชี้แจงวัตถุประสงค์ในการจัดกิจกรรม
- ➡ ทดสอบความรู้ก่อนการอบรม
โดย นางสาวณัฐชากร พิศอ่อน ครูศูนย์การเรียนรู้
และนางสาวมินตรา สนผา ครูศูนย์การเรียนรู้
- 09.00 - 12.00 น. ➡ วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องช่องทางการประกอบอาชีพ
- ➡ วิทยากรบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทย (สาकुไส้หมู)
- ➡ วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ
- ➡ การแลกเปลี่ยนการเรียนรู้ร่วมกัน
โดยวิทยากร นางพิมพ์พัฒน์ สุจิตรา

วันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2569

- 08.00 - 09.00 น. ➡ ลงทะเบียน
- 09.00 - 12.00 น. ➡ วิทยากรบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติสาธิตการทำขนมไทย (ขนมหยกมณี)
- ➡ การแลกเปลี่ยนการเรียนรู้ร่วมกัน
โดยวิทยากร นางพิมพ์พัฒน์ สุจิตรา
- ➡ ทดสอบความรู้หลังอบรม
- ➡ ประเมินความพึงพอใจผู้เข้าร่วมอบรม
โดย นางสาวณัฐชากร พิศอ่อน ครูศูนย์การเรียนรู้
และนางสาวมินตรา สนผา ครูศูนย์การเรียนรู้

หมายเหตุ : กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

