

หลักสูตรหลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมวันกะทิ) จำนวน 3 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 ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความสามารถแข่งขันได้ในระดับภูมิภาคอาเซียน และระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ซึ่งการทำขนมไทยมีประวัติความเป็นมายาวนานตั้งแต่สมัยโบราณ เป็นเอกลักษณ์ของวัฒนธรรมไทย ที่สะท้อนถึงความประณีต ละเอียดอ่อนและภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดกันมายาวนานจนถึงปัจจุบันและยังเป็นมรดกที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์และถ่ายทอดสู่คนรุ่นต่อไป

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	3 ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1 ชั่วโมง 30 นาที
ภาคปฏิบัติ	1 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 (รุ้นกะทิ)6. ให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้จากการศึกษาแหล่งเรียนรู้7. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำขนมไทย (รุ้นกะทิ)8. การใช้กระบวนการคิดเป็นกำหนดทิศทางการประกอบอาชีพ	30 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.	ทักษะการประกอบอาชีพ	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมไทย(วันกะทิ)</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนบอกขั้นตอนการทำขนมไทย (วันกะทิ)</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำขนมไทย (วันกะทิ)</p> <p>5. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำขนมไทย (วันกะทิ)</p> <p>6. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์</p> <p>7. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์การทำขนมไทย (วันกะทิ)</p> <p>8. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุขนมไทย (วันกะทิ)</p>	<p>1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย (วันกะทิ)</p> <p>1.1 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย (วันกะทิ)</p> <p>1.2 งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์</p> <p>1.3 สถานที่จำหน่ายวัสดุ อุปกรณ์</p> <p>2. การทำขนมไทย (วันกะทิ)</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 (วันกะทิ)</p> <p>2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับงบประมาณในการจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์และสถานที่จำหน่ายวัสดุ อุปกรณ์</p> <p>3. วิทยากรอธิบายส่วนผสมขั้นตอน ในการทำขนมไทย (วันกะทิ)</p> <p>4. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำขนมไทย (วันกะทิ)</p> <p>5. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย (วันกะทิ)</p> <p>6. วิทยากรประเมินผลการทำงานขนมไทย (วันกะทิ)</p> <p>7. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์การทำขนมไทย (วันกะทิ)</p> <p>8. วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน</p>	30 นาที	1 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 (วันกะทิ)</p> <p>5. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการขายขนมไทย (วันกะทิ)</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. การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>2.1 การคิดราคาต้นทุน - ค่าวัสดุอุปกรณ์การทำขนมไทย (วันกะทิ)</p> <p>- ค่าส่วนผสมการทำขนมไทย (วันกะทิ)</p> <p>- ค่าแรงงาน</p> <p>- ค่าสาธารณูปโภค</p> <p>2.2 การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>3. การขายขนมไทย (วันกะทิ)</p> <p>4. การส่งเสริมการขาย</p> <p>4.1 ความหมายการส่งเสริมการขาย</p> <p>4.2 กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย</p>	<p>1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับการความสำคัญของการเลือกตั้งร้านค้าและหลักเกณฑ์ในการเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้า</p> <p>2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดคำนวณต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนและผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>4. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติแล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>5. ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้</p> <p>6. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนและทำแบบประเมินความพึงพอใจในการเข้าร่วมกิจกรรม</p>	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

- ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
 2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
- ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

โครงการฝึกทักษะอาชีพ หลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมวันกะทิ) จำนวน 3 ชั่วโมง

1. ชื่อโครงการ ฝึกทักษะอาชีพ หลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมวันกะทิ) จำนวน 3 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 การถ่ายทอดความรู้ที่สอดคล้องกับความ ต้องการของ
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 (ขนมวันกะทิ)
เพื่อเป็นการสาธิตและฝึกอาชีพให้กับประชาชนทั่วไป อีกทั้ง ยังเป็นการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ ผลิตภัณฑ์ชุมชน
ด้านทักษะอาชีพอีกด้วย

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม
2. เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักชนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น 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.ระดับอำเภอ วังทรายพูน	30 ม.ค.2569	-
2.ประสานงานเชิญวิทยากรภายนอกสถานศึกษา	เพื่อประสานงานวิทยากรในการประกอบการจัดกิจกรรม	วิทยากรภายนอก	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ วังทรายพูน	30 ม.ค.2569	-
3.เสนอโครงการเพื่อเสนอขออนุมัติการดำเนินงานมีขั้นตอนที่ชัดเจนนำไปสู่การปฏิบัติ	เพื่อจัดทำโครงการเพื่อเสนอขออนุมัติโครงการ	1 โครงการ	2 คน	สกร.ระดับอำเภอ วังทรายพูน	9 ก.พ.2569	-

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
4.ปฏิบัติงานตามโครงการที่ได้รับการอนุมัติจัดกิจกรรมสาธิตอาชีพฝึกออาชีพให้กับประชาชนที่สนใจเพื่อเพิ่มทักษะการเรียนรู้ในการนำไปพัฒนาและสามารถประกอบอาชีพหรือต่อยอดอาชีพได้	1.เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม 2.เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย คงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นสามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้ 3.เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า	ประชาชนทั่วไป	6 คน	บ้านเลขที่ 143 หมู่ที่ 16 ต.หนองพระ อ.วังทรายพูน จ.พิจิตร	21 ก.พ.69 09.00 -12.00 น.	1,600 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 ต่อผู้ 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 1,600.-บาท (-หนึ่งพันหกร้อยบาทถ้วน-)
รายละเอียดดังนี้

1.ค่าวัสดุ (ขนมวันกะทิ)	จำนวน	1,000.-	บาท
2.ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 1 คน X 3 ชั่วโมงๆละ 200 บาท	จำนวน	600.-	บาท
	รวมเป็นเงิน	1,600.-	บาท

ตัวหนังสือ (-หนึ่งพันหกร้อยบาทถ้วน-)

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	-	1,600.-บาท	-	-
6.ติดตามประเมินผล	-	ดำเนินงาน	-	-
7.สรุปรายงานผลการจัดกิจกรรม	-	ดำเนินงาน	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

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

10. เครือข่าย

-ผู้นำชุมชนบ้านหนองพระ หมู่ที่ 16 ตำบลหนองพระ อำเภอวังทรายพูน จังหวัดพิจิตร

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-โครงการประกันคุณภาพภายในสถานศึกษา สกร.ระดับอำเภอวังทรายพูน

12. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านการทำขนมไทยพื้นถิ่น การทำขนมไทย (ขนมวุ้นกะทิ) สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริมหรือต่อยอดอาชีพเดิมได้อีกทั้งเป็นการ ส่งเสริมการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายให้คงอยู่ต่อไป รวมถึงเกิดการ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างวิทยากรและผู้เข้าร่วมกิจกรรม อันนำไปสู่การสร้างเครือข่ายด้านอาชีพในชุมชน

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- 1.มีผู้เข้าร่วมโครงการหลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมวุ้นกะทิ) เป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนด
- 2.มีการจัดกิจกรรมสาธิตและฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย (ขนมวุ้นกะทิ) ครบถ้วนตามแผนงานและระยะเวลาที่กำหนด
- 3.มีผู้เข้าร่วมโครงการได้รับองค์ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมไทยพื้นถิ่น

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

1. ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านการทำขนมไทยพื้นถิ่นเพิ่มขึ้น
2. ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ
3. ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมในระดับดีขึ้นไป

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

1. การสังเกตการมีส่วนร่วมระหว่างการอบรม
2. แบบประเมินความพึงพอใจ

กำหนดการจัดอบรม
โครงการฝึกทักษะอาชีพ หลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมวุ้นกะทิ) จำนวน 3 ชั่วโมง
ระหว่างวันที่ 21 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ.2569
ณ บ้านเลขที่ 143 หมู่ที่ 16 ตำบลหนองพระ อำเภอวังทรายพูน จังหวัดพิจิตร

วันที่ 21 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
(ขนมวุ้นกะทิ)

➡ วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ

➡ การแลกเปลี่ยนการเรียนรู้ร่วมกัน

โดยวิทยากร นางพิมพ์พัฒน์ สุจิตรา

➡ ทดสอบความรู้หลังอบรม

➡ ประเมินความพึงพอใจผู้เข้าร่วมอบรม

โดย นางสาวณัฐชากร พิศอ่อน ครูศูนย์การเรียนรู้

และนางสาวมินตรา สนผา ครูศูนย์การเรียนรู้

หมายเหตุ : กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม