

หลักสูตรวิชาการทำข้าวเม่าพอกทอด จำนวน ๖ ชั่วโมง
สอดคล้องกับบริบทชุมชน
กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและบริการ

ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้ เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน สังคม หรือเพื่อประโยชน์ แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่างๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริม การเรียนรู้ (สกร.) ภายใต้แนวคิด “สกร. Learn to Earn สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้” ซึ่งมุ่งเน้นการ พัฒนาหลักสูตรที่สอดคล้องกับความต้องการของประชาชนโดยเน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริงและฝึกทักษะอาชีพ ที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างแท้จริงจากการสำรวจข้อมูลประชาชนในพื้นที่พบว่า การประกอบ อาชีพหลักส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพการเกษตร รองลงมาคือรับจ้าง และมีกลุ่มแม่บ้าน ซึ่งไม่ได้ประกอบอาชีพ และด้วยสถานการณ์สภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอกับในปัจจุบัน ต้องการประกอบ อาชีพเสริม เพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ และพัฒนาอาชีพโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้เกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพ

ขนมข้าวเม่าพอก (หรือข้าวเม่าทอด) เป็นสัญลักษณ์แห่งความศรัทธาและความสามัคคีของชาวเมืองขาละ วันที่มีประวัติศาสตร์ยาวนาน ซึ่งจังหวัดพิจิตรมีประเพณีการแข่งขันเรือยาวตามวัดต่างๆ ริมแม่น้ำน่านและแม่น้ำยม ขนมข้าวเม่าพอกถูกทำขึ้นเพื่อเป็น "อาหารเลี้ยงชีพ" และกองเชียร์ที่มาร่วมงานบุญ โดยชาวบ้านและกรรมการวัด จะช่วยกันทำแจกฟรี เพื่อสร้างขวัญและกำลังใจให้กับนักกีฬาเรือยาว ขนมเริ่มได้รับความนิยมอย่างมากจนทำแจก ไม่ทัน จึงเริ่มทำขายในราคา แพละ ๑ บาท เพื่อนำรายได้มาบำรุงวัด จนกลายเป็นต้นตำรับข้าวเม่าพอกที่โด่งดังที่สุด ในจังหวัด ในทุกปีช่วงฤดูแข่งเรือ (สิงหาคม-กันยายน) ชาวบ้าน พระสงฆ์ และสามเณรจะรวมตัวกันหลายร้อยคน เพื่อ "ลงแขก" ทำขนม ด้วยรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์และความใจบุญของคนซื้อ ทำให้ในแต่ละปีสามารถทำรายได้เข้า วัดได้ นับล้านบาท จนกลายเป็นชื่อเรียกติดปาก "ข้าวเม่าพอกเงินล้าน" จนถึงปัจจุบัน

เพื่อการอนุรักษ์และสืบสาน "ข้าวเม่าพอกเงินล้าน" ให้คงอยู่คู่ชุมชนพิจิตรและสังคมไทยอย่างยั่งยืน ไม่ใช่ เพียงแค่การรักษา "สูตร" เท่านั้น แต่คือการรักษา "จิตวิญญาณความสามัคคี" ของคนในท้องถิ่น และสืบทอดภูมิ ปัญญาให้คงอยู่ เพื่อให้เยาวชนรุ่นใหม่ทำเป็นและรู้จักคุณค่าของประเพณี

เหตุนี้ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตรจัดทำหลักสูตรทำข้าวเม่าพอกทอด เพื่อส่งเสริม สนับสนุน กลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความต้องการและวัตถุประสงค์ที่ง่าย เพื่อที่จะได้ นำความรู้ไป ประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะ และ สร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ก็มีหลักการดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่าง มีคุณภาพ และมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์
๔. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๕. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน
๖. เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน ๓๐ นาที
 - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำข้าวเม่าพอกทอด
 - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำข้าวเม่าพอกทอด
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน ๔ ชั่วโมง
 - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
 - การเตรียมส่วนผสม
 - วิธีการทำข้าวเม่าพอกทอด
 - แพ้คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
 - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน ๑๐ นาที
 - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
 - ช่องทางการตลาด
 - การส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์
 - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
๔. โครงการประกอบอาชีพการทำข้าวเม่าพอกทอด จำนวน ๒๐ นาที โดยแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในประเด็น
 - การกำหนดกลุ่มเป้าหมายและแหล่งจำหน่าย
 - การจัดการต้นทุน กำหนดราคาขาย
 - การวิเคราะห์ระยะเวลาการผลิต จำหน่าย
 - การวิเคราะห์เพื่อกำหนดประเภทอาชีพหลัก/อาชีพเสริมในการประกอบอาชีพ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
๒. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ และหรือการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
๓. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิตและการบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำข้าวเม่าพอกทอด / ใบความรู้
๒. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ / ภูมิปัญญา
๔. วัสดุฝึกจริง
๕. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการอบรม (แบบ พต.๑๐)
๓. แบบรายงานผลการอบรม (แบบ พต.๑๓)
๔. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.๑๒)
๕. บันทึกการนิเทศการฝึกอบรม (แบบ พต.๑๑)

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร การทำข้าวเม่าพอกทอด จำนวน ๖ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำข้าวเม่าพอกทอดได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำข้าวเม่าพอกทอดได้ ๑.๓ บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำข้าวเม่าพอกทอด ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ ๕ ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	๓๐ นาที	-
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวเม่าพอกทอด	๒.๑ บอกประวัติการทำข้าวเม่าพอกทอดได้ ๒.๒ บอกอุปกรณ์การทำข้าวเม่าพอกทอดได้ ๒.๓ สามารถทำข้าวเม่าพอกทอดได้ ๒.๔ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้	๒.๑ วัสดุและอุปกรณ์ในการทำข้าวเม่าพอกทอด วัสดุของไส้และข้าวเม่าพอก ๑. กล้วยไข่: เลือกที่สุกพอดี (ลูกกลมมน ผิวไม่มีเหลี่ยม) ไม่สุกจนงอม เพราะจะเลอะเวลาทอด ๒. ข้าวเม่า: เลือกข้าวเม่าใหม่ที่มีสีเขียวหอม ๓. มะพร้าวขูด: มะพร้าวที่ขึ้นทิวชูดขาว ๔. น้ำตาลปีบ: สำหรับกวนกับข้าวเม่าและมะพร้าว	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการทำข้าวเม่าพอกทอด ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำข้าวเม่าพอกทอด ๒.๓ การทำข้าวเม่าพอกทอด และฝึกปฏิบัติ ๒.๔ วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์	-	๔ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>๕. น้ำกะทิ: เล็กน้อยเพื่อให้ข้าวเม่านุ่ม</p> <p>วัสดุของแป้งชุบทอด</p> <p>๑. แป้งข้าวเจ้า: ๑ ถ้วย</p> <p>๒. หัวกะทิ: ๑/๒ ถ้วย</p> <p>๓. น้ำปูนใส: ๑/๔ ถ้วย (ช่วยให้แป้งกรอบนาน)</p> <p>๔. ไข่ไก่: ๑ ฟอง</p> <p>๕. เกลือ: เล็กน้อย</p> <p>อุปกรณ์สำหรับกวนไส้ข้าวเม่า</p> <p>๑. กระทะทองเหลืองหรือกระทะเทฟลอน: ใช้สำหรับกวนน้ำตาล กะทิ และมะพร้าวเข้ากับข้าวเม่า (กระทะทองเหลืองจะช่วยให้ความร้อนทั่วถึงและขนมไม่ค่อยติดกระทะ)</p> <p>๒. ไม้พาย: สำหรับกวนส่วนผสมให้เข้าเนื้อกันจนเหนียวพอที่จะนำไปพอกกล้วยได้</p> <p>๓. กะละมังผสม: สำหรับพักข้าวเม่าที่กวนเสร็จแล้วให้เย็นลงก่อนนำไปพอก</p> <p>อุปกรณ์สำหรับเตรียมกล้วยและพอก</p> <p>๑. มีดปอกผลไม้: สำหรับปอกเปลือกกล้วยไข่และตกแต่งส่วนเกิน</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>๒. ถาดหรือแผ่นพลาสติก: สำหรับวางกล้วยที่พอกข้าวเม่าเสร็จแล้ว เพื่อเตรียมนำไปชุบแป้งทอด</p> <p>๓. อุปกรณ์สำหรับเตรียมแป้งชุบทอด</p> <p>ขามผสมขนาดใหญ่: สำหรับผสมแป้งข้าวเจ้า กะทิ น้ำปูนใส และส่วนผสมอื่นๆ</p> <p>๔. ตะกร้อมือ: ช่วยตีแป้งให้ละลายเนียน เป็นเนื้อเดียวกัน ไม่จับตัวเป็นก้อน</p> <p>๕. กระจ้อน: สำหรับกรองน้ำแป้งให้เนียนละเอียด (ถ้าต้องการความพิถีพิถัน)</p> <p>อุปกรณ์สำหรับการทอด (ขั้นตอนสำคัญ)</p> <p>๑. กระทะใบบัวหรือกระทะก้นลึก: เพื่อให้ น้ำมันท่วมตัวขนม และมีพื้นที่เพียงพอ สำหรับการสะบัดแป้งให้เป็นแพ</p> <p>๒. ตะหลิวหรือกระจ้อนโปร่ง: สำหรับใช้ ช้อนประกองแพแป้งและกลับด้านขนม</p> <p>๓. ตะแกรงพักของทอด: เพื่อให้ขนมสะเด็ดน้ำมัน ช่วยให้แป้งคงความกรอบได้นาน ไม่นิ่มและ</p> <p>๔. เตาแก๊สหรือเตาฟืน: สำหรับควบคุมระดับความร้อน (ไฟต้องสม่ำเสมอ)</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>ขั้นตอนการทำ</p> <p>ขั้นที่ ๑: การกวนข้าวเม่าพอก</p> <p>๑. ตั้งกระทะใส่กะทิ น้ำตาลปีบ และเกลือ เคี่ยวให้ละลายจนเหนียวเล็กน้อย</p> <p>๒. ใส่มะพร้าวขูดลงไปผัดให้เข้ากัน</p> <p>๓. ใส่ข้าวเม่าลงไปกวนด้วยไฟอ่อน จนข้าวเม่านุ่มและสามารถปั้นได้ (ถ้าแห้งไปพรมน้ำกะทิเพิ่มได้) พักไว้ให้เย็น</p> <p>ขั้นที่ ๒: การพอกกล้วย</p> <p>๑. ปอกเปลือกกล้วยไข่ (ถ้าลูกใหญ่ตัดแบ่งครึ่งได้)</p> <p>๒. นำข้าวเม่าที่กวนไว้มาแผ่ออกเป็นแผ่นบางๆ แล้วนำไป "พอก" รอบตัวกล้วยให้มีติดทั้งลูก กดให้แน่นพอประมาณ</p> <p>ขั้นที่ ๓: การเตรียมน้ำแข็งขุบทอด</p> <p>๑. ผสมแป้งข้าวเจ้า เกลือ ไข่ไก่ และหัวกะทิเข้าด้วยกัน</p> <p>๒. ค่อยๆ เติมน้ำปูนใสลงไป คนจนแป้งละลายเนียน ไม่เป็นก้อน (แป้งควรมีความข้นพอประมาณเพื่อให้เกาะตัวขนม)</p> <p>ขั้นที่ ๔: การทอด (เทคนิคทำแพ)</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>๑. ตั้งกระทะน้ำมันให้ร้อน (ใช้ไฟกลาง) นำกล้วยที่พอกข้าวเฒ่าแล้วลงชุบในน้ำแป้งให้ทั่ว</p> <p>๒. ใส่ลงทอดในน้ำมัน เทคนิคคือ: ขณะใส่ขนมลงไป ให้ใช้นิ้วมือจุ่มน้ำแป้งแล้วสะบัดลงในกระทะรอบๆ ตัวขนม เพื่อให้เกิดเป็น "ฝอยแป้ง" หรือ "แพ" เกาะติดกันเป็นแพสวยงาม</p> <p>๓. ทอดจนแป้งมีสีเหลืองทองและกรอบทั้งสองด้าน ตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน</p> <p>๒.๓ แพ้คเคจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์</p> <p>๑. ต้องสามารถที่จะปกป้องผลิตภัณฑ์สินค้าได้</p> <p>๒. ต้องคงคุณภาพและสามารถที่จะต้องยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้ได้</p> <p>๓. จะต้องบอกรายละเอียดต่างๆ</p> <p>๔. จะต้องมีความสะดวกต่อการขนส่งสินค้า</p> <p>๕. ต้องแสดงเอกลักษณ์ของสินค้าให้ได้มากที่สุด</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>๒.๔ การเลือกบรรจุภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์</p> <p>- บรรจุลงกล่องกระดาษ หรือกระดาษให้ดูสวยงาม</p>			
๓.การบริหาร จัดการในการ ประกอบอาชีพ	<p>๓.๑ สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากรได้</p> <p>๓.๒ สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>๓.๓ สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>๓.๔ สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยง และการจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชนได้</p> <p>๓.๖ สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์</p>	<p>๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>๓.๓ การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>๓.๔ การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยง และการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๕ การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน และการออกแบบโลโก้</p> <p>๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p> <p>๓.๗ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า และการส่งเสริมการขายการส่งสินค้า</p>	<p>๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>๓.๓ ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๓.๖ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ แผนการจัดการตลาด และการออกแบบโลโก้ที่เกี่ยวข้องกับการทำข้าวเม่าพอกทอด</p> <p>๓.๗ การกำหนดทิศทาง การส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์</p> <p>๓.๘ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	๑๐ นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	และแผนการจัดการตลาด ได้ ๓.๗ สามารถศึกษาช่อง ทางการขายรูปแบบ ออนไลน์ ๓.๘ สามารถคิดต้นทุนการ ผลิตการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การ กระจายสินค้าได้	บนสื่อออนไลน์ ผ่านช่องทางการตลาด ออนไลน์ เช่น การทำ Social Media Marketing อย่างการโฆษณาบน แพลตฟอร์ม Google, Facebook, YouTube, LINE , หรือ TikTok เพื่อ ครอบคลุมแล้วเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ ใช้งานอยู่ในโลกออนไลน์และทำให้ธุรกิจการ ทำข้าวเม่าพอกทอด เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น			
๔. โครงการงานการ ประกอบอาชีพการทำ ข้าวเม่าพอกทอด	สามารถวางแผนการ ประกอบอาชีพได้โดย ๔.๑ สามารถกำหนด กลุ่มเป้าหมายและแหล่ง จำหน่ายได้ ๔.๒ สามารถคิดต้นทุน กำหนดราคาขาย ระยะเวลาการผลิตได้ ๔.๓ สามารถกำหนด วิเคราะห์เป็นอาชีพหลัก/ อาชีพเสริมได้	๔.๑ สํารวจกลุ่มเป้าหมายเพื่อวิเคราะห์ ตลาด และแหล่งจำหน่าย ๔.๒ การวิเคราะห์ต้นทุน ๔.๓ การกำหนดราคาขาย ๔.๔ การกำหนดระยะเวลาการผลิต ๔.๕ การตัดสินใจประกอบเป็นอาชีพหลัก/ อาชีพเสริม	๔.๑ ผู้เรียนเริ่มแลกเปลี่ยนในประเด็น กลุ่มเป้าหมาย กำไรขาดทุน(ต้นทุน) เกี่ยวกับทำข้าวเม่าพอกทอด ๔.๒ แหล่งจำหน่าย/วิธีการ ๔.๓ ระยะเวลาการผลิต ๔.๔ การกำหนดเป็นอาชีพหลัก/อาชีพเสริม	๒๐ นาที	-

๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน วิชาการทำข้าวเม่าพอกทอด จำนวน ๖ ชั่วโมง

๒. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๒. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

๒.๑ ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงาน ของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

๒.๒ ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

๒.๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอด ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

๒.๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

๓. หลักการและเหตุผล

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตนเอง การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน สังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่างๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ภายใต้แนวคิด “สกร. Learn to Earn สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้” ซึ่งมุ่งเน้นการพัฒนาหลักสูตรที่สอดคล้องกับความต้องการของประชาชนโดยเน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง และฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างแท้จริง

จากการสำรวจข้อมูลประชาชนในพื้นที่พบว่า การประกอบอาชีพหลักส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพการเกษตร รองลงมาคือรับจ้าง และมีกลุ่มแม่บ้าน ซึ่งไม่ได้ประกอบอาชีพ และด้วยสถานการณ์สภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอกับในปัจจุบัน ต้องการประกอบอาชีพเสริม เพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ และอนุรักษ์สืบสาน "ข้าวเม่าพอกเงินล้าน" สืบทอดภูมิปัญญาให้คงอยู่คู่คนในท้องถิ่น และชุมชนพิจิตร เพื่อให้เยาวชนรุ่นใหม่ทำเป็นและรู้จักคุณค่าของประเพณีของชุมชน

เหตุนี้ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตรจัดทำหลักสูตรทำข้าวเม่าพอกทอด เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความต้องการและวัตถุประสงค์บางอย่าง เพื่อที่จะได้นำความรู้ไป ประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะ และ สร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อสร้างโอกาสในการสร้างงานและเพิ่มรายได้ให้กลุ่มเป้าหมาย มีช่องทางในการประกอบอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก

๔.๒ เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการทำข้าวเม่าพอกตามแบบภูมิปัญญาท้องถิ่นพิจิตร โดยเน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง

๔.๓ เพื่อเป็นการรักษาองค์ความรู้ "ข้าวเม่าพอก" ของดีเมืองพิจิตรให้คงอยู่ และสร้างจิตสำนึกให้กลุ่มเป้าหมายเห็นคุณค่าของประเพณีและภูมิปัญญาในชุมชน

๕. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

๖. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	ระยะเวลางบประมาณ
หลักสูตรวิชาการทำข้าวเม่าพอกทอด	<p>๑. เพื่อสร้างโอกาสในการสร้างงานและเพิ่มรายได้ให้กลุ่มเป้าหมาย มีช่องทางในการประกอบอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก</p> <p>๒. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการทำข้าวเม่าพอกตามแบบภูมิปัญญาท้องถิ่นพิจิตร โดยเน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง</p> <p>๓. เพื่อเป็นการรักษาองค์ความรู้ "ข้าวเม่าพอก" ของดีเมืองพิจิตรให้คงอยู่ และสร้างจิตสำนึกให้กลุ่มเป้าหมายเห็นคุณค่าของประเพณีและภูมิปัญญาในชุมชน</p>	ประชาชนทั่วไป	๖ คน	สกร.ระดับอำเภอเมืองพิจิตร	๒๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙	๐ ๔,๖๐๐.-

๗. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ จาก แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองบ รายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ ๒๐๓๓๔๓๓๐๐๐๕๐๐๕๐๐๐๐๑ ได้รับจัดสรร งบประมาณ ๔,๖๐๐.- บาท (สี่พันหกร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

๗.๑ ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน ๑ คน x ๖ ชั่วโมง x ๒๐๐ บาท = ๑,๒๐๐ บาท

๗.๒ ค่าวัสดุฝึกอบรม = ๓,๔๐๐ บาท

รวมทั้งสิ้น ๔,๖๐๐.....บาท (สี่พันหกร้อยบาทถ้วน)

๘. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ ๑ (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. ๖๘)	ไตรมาสที่ ๒ (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. ๖๙)	ไตรมาสที่ ๓ (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. ๖๙)	ไตรมาสที่ ๔ (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. ๖๙)
หลักสูตรวิชาการทำข้าวเม่า พอกทอด	-	๔,๖๐๐.-	-	-

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวปิยธิดา คำโปธิ ครู ศกร.

๑๐. เครือข่าย

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. ผู้นำชุมชน

๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง

๑. การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
๒. งานการศึกษาเพื่อคุณวุฒิตามระดับ

๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

- ผู้เข้าอบรมสามารถทำข้าวเม่าพอกทอดได้

๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน (ร้อยละ ๑๐๐)

๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำข้าวเม่าพอกทอดโดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับและไม่น้อยกว่า ร้อย ๖๐ นำไปสร้างรายได้

๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

๑. แบบประเมินความพึงพอใจ
๒. แบบวัดความรู้
๓. ชิ้นงาน
๔. แบบติดตามผู้เข้ารับการอบรม

ตารางกำหนดการ
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน วิชาการทำข้าวเม่าพอกทอด จำนวน ๖ ชั่วโมง
วันที่ ๒๖ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๙
ณ บ้านเลขที่ ๕๙ หมู่ ๑ ตำบลย่านยาว อำเภอเมืองพิจิตร จังหวัดพิจิตร

๒๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

- | | |
|--------------------|--|
| ๐๘.๓๐ น – ๐๙.๐๐ น. | - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม |
| ๐๙.๐๐ น – ๑๐.๐๐ น. | - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการทำข้าวเม่าพอกทอด (วิทยากร นางสาวธัญทิพย์ ตินมาศ) |
| ๑๐.๐๐ น – ๑๒.๐๐ น. | - ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการประกอบอาชีพการทำข้าวเม่าพอกทอด (วิทยากร นางสาวธัญทิพย์ ตินมาศ) |
| ๑๒.๐๐ น – ๑๓.๐๐ น. | - พักรกลางวัน |
| ๑๓.๐๐ น – ๑๕.๐๐ น. | - ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวเม่าพอกทอด (วิทยากร นางสาวธัญทิพย์ ตินมาศ) |
| ๑๕.๓๐ น – ๑๖.๐๐ น. | - การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพทำข้าวเม่าพอกทอด (วิทยากร นางสาวธัญทิพย์ ตินมาศ) |
| ๑๖.๐๐ น – ๑๖.๓๐ น. | - โครงการงานประกอบอาชีพการทำข้าวเม่าพอกทอด (วิทยากร นางสาวธัญทิพย์ ตินมาศ) |
| | - ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเพื่อจัดทำโครงการประกอบอาชีพการข้าวเม่าพอก |

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม