

หลักสูตรการทำขนมคาดกระทะและทองม้วนสด จำนวน 6 ชั่วโมง

สอดคล้องกับบริบทชุมชน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอวังทรายพูน

ความเป็นมา

ขนมคาดกระทะขนมไทยโบราณที่ได้รับความนิยมสืบทอดกันมายาวนาน ขนมคาดกระทะและขนมทองม้วนแพร่เข้ามาจาก “ชาวลาวเวียง” ในอดีตชาวบ้านเล่าว่าในอดีตพื้นที่อำเภอวังทรายพูนมีชุมชน “ลาวเวียง” หรือผู้มีเชื้อสายเวียงจันทน์ตั้งถิ่นฐานอยู่จำนวนหนึ่ง อาหารและขนมหลายชนิดที่นิยมในครัวเรือนจึงมีอิทธิพลจากวัฒนธรรมลาว เช่น การทำขนมง่าย ๆ ในกระทะโดยใช้แป้ง น้ำตาล และมะพร้าว ซึ่งเป็นวัตถุดิบพื้นฐาน ขนมคาดกระทะขนมทองม้วนจึงถูกนำเผยแพร่เข้าสู่ชุมชนผ่านวิถีวัฒนธรรมนี้ในอดีตพื้นที่วังทรายพูนยังเป็นพื้นที่ชนบท การเดินทางลำบาก ร้านขายขนมหรือของหวานมีน้อย ทำให้ขนมคาดกระทะขนมทองม้วนกลายเป็นขนมที่ “แม่บ้านในชุมชนทำให้ลูกหลานกิน” เนื่องจากทำได้ง่าย วัตถุดิบมีในครัวเรือน เช่น แป้งข้าวเจ้า ไข่ มะพร้าว น้ำตาล และใช้อุปกรณ์พื้นฐานเพียงกระทะใบเตยปัจจุบันชาวบ้านส่วนใหญ่ไม่ได้ทำขนมคาดกระทะขนมทองม้วนกันแล้ว เพราะมีขนมสำเร็จรูปขายทั่วไป และวิถีชีวิตเปลี่ยนไป ทำให้ขนมดั้งเดิมนี้เหลือเพียงความทรงจำของผู้สูงอายุในชุมชน จึงเป็นขนมไทยโบราณเสี่ยงต่อการสูญหาย

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ ผู้นำชุมชน เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

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.	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนม ตาดกระทะ และทองม้วนสด	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำขนม ตาดกระทะและทองม้วนสด</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้ การประกอบอาชีพ การทำขนม ตาดกระทะและทองม้วนสด</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพ</p>	<p>1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำขนม ตาดกระทะและทองม้วนสด</p> <p>-การวิเคราะห์ตนเอง</p> <p>-การวิเคราะห์ตลาด</p> <p>-การลงทุน/แหล่งเงินทุน</p> <p>3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมไทย ร้านค้าขนมไทยที่มีขายในท้องตลาด</p> <p>-ร้านค้าขนมไทยแบบรถเข็น</p> <p>-ร้านค้าขนมไทยแบบมีหน้าร้าน</p> <p>ผู้ประสบความสำเร็จในการ</p>	<p>1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นของการทำขนม ตาดกระทะและทองม้วนสด</p> <p>2. ผู้เรียนสรุปความรู้ที่ได้</p> <p>3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>4. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเอง ตลาด และการลงทุน</p> <p>5. ผู้เรียนสรุปความรู้</p> <p>6. ให้ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมไทย ร้านค้าขนมไทยในท้องตลาด ผู้ประกอบธุรกิจร้านขนมไทยที่ประสบความสำเร็จ</p> <p>7. ให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้จากการศึกษาแหล่งเรียนรู้</p> <p>8. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p>	1 ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>การทำกรทำขนม ดาดกระทะและ ทองม้วนสด</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียน ตัดสินใจเลือก ประกอบอาชีพ การทำกรทำขนม ดาดกระทะและ ทองม้วนสด</p>	<p>ขายกรทำขนมดาด กระทะและทองม้วน สด</p> <p>4. การตัดสินใจเลือก ประกอบอาชีพทำ ขนมไทยที่ตนเองมี ความถนัดและเป็น ความต้องการของ ผู้บริโภค</p>	<p>9. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ ตนเองในการตัดสินใจเลือก ประกอบอาชีพทำกรทำขนม ดาดกระทะและทองม้วนสด</p> <p>10. ผู้เรียนสรุปความรู้</p>		
2.	ทักษะในการ ประกอบ อาชีพการทำ ขนมดาด กระทะและ ทองม้วนสด - การเตรียม อุปกรณ์ - การฝึก ปฏิบัติการ ทำขนมดาด กระทะและ ทองม้วนสด 2 ชนิด (การ ทำขนมดาด กระทะและ ทองม้วนสด) - การบรรจุ ภัณฑ์การทำ ขนมดาด กระทะและ ทองม้วนสด	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถเลือกซื้อ วัสดุอุปกรณ์ได้ อย่างมีคุณภาพ</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถบอก ส่วนผสมของ การทำขนมดาด กระทะและ ทองม้วนสด ทั้ง 2 ชนิดได้</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถบอก ขั้นตอนการทำ การทำขนมดาด กระทะและ ทองม้วนสด ทั้ง 2 ชนิดได้</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถทำการ ทำขนมดาด กระทะและ ทองม้วนสด ทั้ง 2 ชนิดได้</p>	<p>1. การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการ ทำขนมดาดกระทะ และทองม้วนสด</p> <p>- วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ใน การทำขนมดาด กระทะและทองม้วน สด</p> <p>- งบประมาณในการ จัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ – สถานที่จำหน่ายวัสดุ อุปกรณ์</p> <p>2. การทำขนมดาด กระทะและ ทองม้วนสด จำนวน 2 ชนิด ประกอบด้วย การ ทำขนมดาด กระทะและ ทองม้วนสด - ส่วนผสมของการทำ ขนมดาดกระทะ และทองม้วนสด ทั้ง 2 ชนิด</p>	<p>1. วิทยากรอธิบายและสาธิต เกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการ ทำขนมดาดกระทะและ ทองม้วนสด</p> <p>2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วม สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็น</p> <p>3. ผู้เรียนสรุปความรู้</p> <p>4. วิทยากรอธิบายและสาธิต เกี่ยวกับการทำกรทำขนมดาด กระทะและทองม้วนสด จำนวน 2 ชนิด</p> <p>5. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำกร ทำขนมดาดกระทะและ ทองม้วนสด จำนวน 2 ชนิด</p> <p>6. วิทยากรประเมินผลการทำ การทำขนมดาดกระทะและ ทองม้วนสดของผู้เรียน</p> <p>7. วิทยากรอธิบายและสาธิต เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์การทำ ขนมดาดกระทะและทองม้วน สด</p>		4 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>5. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้</p> <p>6. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์การทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด</p> <p>7. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุขนมไทยได้</p>	<p>-ขั้นตอนการทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด ทั้ง 2 ชนิด</p> <p>3.บรรจุภัณฑ์การทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด</p> <p>-ความหมายของบรรจุภัณฑ์</p> <p>-วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์</p> <p>การทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด</p> <p>-การบรรจุการทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด</p>	<p>8. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุการทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด</p> <p>9. วิทยากรประเมินผลการบรรจุการทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสดของผู้เรียน</p>		
3.	<p>การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด</p> <p>- ทำเลที่ตั้งร้าน</p> <p>-การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>-การขาย</p> <p>- การส่งเสริมการขาย</p>	<p>1.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขายได้ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของการทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสดแต่ละชนิดได้</p> <p>2.เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายขนมไทยได้</p> <p>3.เพื่อให้ผู้เรียนบอกถึงวิธีการส่งเสริมการขาย</p>	<p>1.การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน</p> <p>1.1 ความสำคัญของการเลือกทำเลที่ตั้ง</p> <p>2. หลักเกณฑ์ในการเลือกทำเลที่ตั้ง</p> <p>การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>2.1 การคิดราคาต้นทุน</p> <p>- ค่าวัสดุอุปกรณ์</p> <p>การทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด</p> <p>- ค่าส่วนผสมการทำขนมดาดกระทะ</p>	<p>1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นของทำเลที่ตั้งร้าน</p> <p>2. ผู้เรียนสรุปความรู้</p> <p>3. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>4. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนแล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>5. ผู้เรียนสรุปความรู้</p> <p>6. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นในการขายการทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด</p>	30นาที	30นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>การทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสดได้</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายขนมดาดกระทะแลทองม้วนสดได้</p> <p>5. เพื่อให้ผู้เรียนบอกถึงวิธีการส่งเสริมการขายการทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสดได้</p>	<p>และทองม้วนสด</p> <p>- ค่าแรงงาน</p> <p>-ค่าสาธารณูปโภค</p> <p>2.2 การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>การขายการทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด</p> <p>3.การส่งเสริมการขาย</p> <p>3.1 ความหมายการส่งเสริมการขาย</p> <p>3.2 กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย</p>	<p>7. ผู้เรียนสรุปความรู้</p> <p>- ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นในการส่งเสริมการขาย</p> <p>- ผู้เรียนสรุปความรู้</p>		

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่ผู้เรียนสามารถการทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสดได้อย่างชำนาญ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสดอย่างน้อย 2 ชนิด

โครงการฝึกทักษะอาชีพ หลักสูตรการทำขนมดาตกระทะและทองม้วนสด

จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ชื่อโครงการ ฝึกทักษะอาชีพ หลักสูตรการทำขนมดาตกระทะและทองม้วนสด จำนวน 6 ชั่วโมง**2. ความสอดคล้องกับนโยบาย**

2.1 ยุทธศาสตร์และจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569
ด้านการขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริงและการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.2 นโยบายอธิบดี กรมส่งเสริมการเรียนรู้ที่เน้นสถานศึกษาทุกแห่งในสังกัด มีการสำรวจขมพื้นถิ่นจัดทำหลักสูตรและกิจกรรม ฝึกอาชีพขนมไทย เพื่อคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และต่อยอดภูมิปัญญาขนมไทยโบราณ ที่ใกล้สูญหาย ให้กลายเป็น Soft Power ของท้องถิ่น

2.3 ยุทธศาสตร์ข้อที่ 3 ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมาย เพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

2.4 ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี พ.ศ.2561 ถึง 2580 ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ด้านการสร้างโอกาสและความเสมอภาคทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ให้ความสำคัญและขับเคลื่อนแนวทางการจัดการศึกษาตามนโยบาย “เรียนดี มีคุณธรรม” การพัฒนาผู้เรียนด้านทักษะอาชีพ เป็นโครงการที่มุ่งเน้นการปลูกฝังและเสริมสร้างทักษะที่จำเป็นสำหรับการประกอบอาชีพให้กับผู้เรียน เพื่อให้สามารถสร้างรายได้ระหว่างเรียน นำไปสู่การพึ่งพาตนเองมีอาชีพที่มั่นคง และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์สูงสุด โดยเน้นการเรียนรู้จากประสบการณ์จริง ผ่านกิจกรรม หลากหลาย เช่น การฝึกทำขนม/อาหาร, การปลูกพืชแบบผสมผสาน, การสร้างสื่อ (Youtube) ตามแนวการจัดกิจกรรมพัฒนาคุณภาพผู้เรียน โดยการออกแบบกิจกรรมการเรียนรู้ การถ่ายทอดความรู้ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน ที่สามารถสร้างอาชีพ เชิงสร้างสรรค์ตอบสนองตามความต้องการ ความสนใจของผู้เรียน สามารถใช้ทรัพยากร ในการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง ได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ โดยเรียนรู้จากปัญหาจริงและการลงมือปฏิบัติ รวมถึงการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการเรียนรู้ นั้น

ดังนั้น เพื่อเป็นการสนับสนุนการขับเคลื่อนโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 จุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ด้านการขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน และนโยบายของอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ที่มุ่งเน้นให้เกิดการอนุรักษ์และต่อยอดภูมิปัญญาขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอวังทรายพูน จึงจัดกิจกรรม หลักสูตรการทำขนมดาตกระทะและทองม้วนสด เพื่อเป็นการสาธิตและฝึกอาชีพให้กับประชาชนทั่วไป อีกทั้งยังเป็นการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ ผลิตภัณฑ์ชุมชนด้านทักษะอาชีพอีกด้วย

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม
2. เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักการทำขนมคาดกระหะและทองม้วนสด พื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้
3. เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

5. เป้าหมาย ประชาชนทั่วไป จำนวน 8 คน

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1.ประชุมวางแผนการดำเนินงาน	เพื่อสร้างความเข้าใจและสามารถปฏิบัติในแนวทางเดียวกันและกำหนดกิจกรรม	ประชาชนทั่วไป	8 คน	สกร.ระดับอำเภอวังทรายพูน	30 ม.ค. 2569	-
2.ประสานงานเชิญวิทยากรภายนอกสถานศึกษา	เพื่อประสานงานวิทยากรในการประกอบการจัดกิจกรรม	วิทยากรภายนอก	1 คน	สกร.ระดับอำเภอวังทรายพูน	30 ม.ค. 2569	-
3.เสนอโครงการเพื่อเสนอขออนุมัติการดำเนินงานมีขั้นตอนที่ชัดเจนนำไปสู่การปฏิบัติ	เพื่อจัดทำโครงการเพื่อเสนอขออนุมัติโครงการ	1 โครงการ	1 คน	สกร.ระดับอำเภอวังทรายพูน	11 ก.พ. 2569	-

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
4.ปฏิบัติงาน ตามโครงการที่ ได้รับการ อนุมัติจัด กิจกรรมสาธิต อาชีพฝึก อาชีพให้กับ ประชาชนที่ สนใจเพื่อเพิ่ม ทักษะการ เรียนรู้ในการ นำไปพัฒนา และสามารถ ประกอบ อาชีพหรือต่อ ยอดอาชีพได้	1.เพื่อส่งเสริม การมีอาชีพ ให้กับผู้สนใจที่ ต้องการเข้าสู่ อาชีพใหม่เพิ่ม โอกาสหรือ พัฒนาต่อยอด อาชีพเดิม 2.เพื่อให้ ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักการทำ ขนมคาดกระทะ และทอแงม่วนสด พื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อ การสูญหายคงไว้ ซึ่งการอนุรักษ์ และสืบสาน ภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนา ตนเองให้มีทักษะ ด้านอาชีพได้ 3.เพื่อเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ และการ สนับสนุนให้เกิด ช่องทางการจัด จำหน่าย ผลิตภัณฑ์สินค้า	ประชาชน ทั่วไป	8 คน	อาคาร เอนกประสงค์ บ้านตากแดด หมู่ 6 ต.วังทรายพูน อ.วังทรายพูน จ.พิจิตร	25-26 ก.พ. 2569 09.00 - 12.00 น.	2,200 บาท

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
5.สรุปและรายงานผลจัดกิจกรรมสาธิตอาชีพฝึกอาชีพให้กับประชาชน	1.เพื่อจัดทำเป็นข้อมูลสารสนเทศและการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ 2.รายงานผลต่อผู้ที่เกี่ยวข้อง	ครูศูนย์การเรียนรู้	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ วังทรายพูน	หลังเสร็จสิ้นกิจกรรม	-

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

ใช้งบประมาณประจำปี 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005000001 จำนวน 2,200.- บาท (-สองพันสองร้อยบาทถ้วน-)รายละเอียดดังนี้

- 1.ค่าวัสดุ (ขนมตาดกระทะ , ขนมทองม้วนสด) จำนวน 1,000.- บาท
2.ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 1 คน X 6 ชั่วโมงๆละ 200 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.สำรวจความต้องการในการจัดกิจกรรม	-	ดำเนินงาน	-	-
2.จัดทำแผนการจัดกิจกรรม	-	ดำเนินงาน	-	-
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

นายสมโพธิ ราศรี ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

ผู้นำชุมชนบ้านตากแดด หมู่ที่ 6 ตำบลวังทรายพูน อำเภอวังทรายพูน จังหวัดพิจิตร

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-โครงการประกันคุณภาพภายในสถานศึกษา สกร.ระดับอำเภอวังทรายพูน

12. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านการทำขนมดาตกระทะและทองม้วนสดพื้นถิ่น การทำขนมดาตกระทะและทองม้วนสด สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริมหรือต่อยอดอาชีพเดิมได้ อีกทั้งเป็นการ ส่งเสริมการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาการทำขนมดาตกระทะและทองม้วนสดพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายไป รวมถึงเกิดการ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างวิทยากรและผู้เข้าร่วมกิจกรรม อันนำไปสู่การสร้างเครือข่ายด้านอาชีพในชุมชน

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- 1.มีผู้เข้าร่วมโครงการหลักสูตรการทำขนมดาตกระทะและทองม้วนสดเป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนด
- 2.มีการจัดกิจกรรมสาธิตและฝึกปฏิบัติการทำขนมดาตกระทะและทองม้วนสด ครบถ้วนตามแผนงานและระยะเวลาที่กำหนด
- 3.มีผู้เข้าร่วมโครงการได้รับองค์ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมดาตกระทะและทองม้วนสดพื้นถิ่น

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

1. ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านการทำขนมดาตกระทะและทองม้วนสด
พื้นถิ่นเพิ่มขึ้น
2. ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ
3. ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมในระดับดีขึ้น

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

1. การสังเกตการณ์มีส่วนร่วมระหว่างการอบรม
2. แบบประเมินความพึงพอใจ

กำหนดการจัดอบรม

โครงการฝึกทักษะอาชีพ หลักสูตรการทำขนมดาตกระทะและทองม้วนสด จำนวน 6 ชั่วโมง
ระหว่างวันที่ 25-26 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

ณ อาคารเอนกประสงค์บ้านตากแดด หมู่ที่ 6 ตำบลวังทรายพูน อำเภอวังทรายพูน จังหวัดพิจิตร

วันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2569

08.00 - 08.30 น. ➡ ลงทะเบียน

08.30 - 09.00 น. ➡ ชี้แจงวัตถุประสงค์ในการจัดกิจกรรม

➡ ทดสอบความรู้ก่อนการอบรม

โดย นายสมโพธิ ราชศรี ครูศูนย์การเรียนรู้

09.00 - 12.00 น. ➡ วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องช่องทางการประกอบอาชีพ

➡ วิทยากรบรรยายให้ความรู้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับทักษะการประกอบอาชีพ

การทำขนมดาตกระทะ

➡ วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ

➡ การแลกเปลี่ยนการเรียนรู้ร่วมกัน

โดยวิทยากร นางสาวท ประคองจิตร

วันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2569

08.00 - 09.00 น. ➡ ลงทะเบียน

09.00 - 12.00 น. ➡ วิทยากรบรรยายให้ความรู้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติสาธิตการทำทองม้วนสด

➡ การแลกเปลี่ยนการเรียนรู้ร่วมกัน

โดยวิทยากร นางสาวท ประคองจิตร

➡ ทดสอบความรู้หลังอบรม

➡ ประเมินความพึงพอใจผู้เข้าร่วมอบรม

โดย นายสมโพธิ ราชศรี ครูศูนย์การเรียนรู้

หมายเหตุ : กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม