

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	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมคาดกระทะและทองม้วนสด	เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ	ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นของการทำขนมคาดกระทะและทองม้วนสด 2. ผู้เรียนสรุปความรู้ที่ได้	15 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำการทำขนม คาดกระทะและ ทองม้วนสด	2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำการทำขนม คาดกระทะและ ทองม้วนสด -การวิเคราะห์ตนเอง -การวิเคราะห์ตลาด -การลงทุน/แหล่งเงินทุน	1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเอง ตลาด และการลงทุน 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	15 นาที	
		1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ การทำการทำขนม คาดกระทะและ ทองม้วนสด 2. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพ การทำการทำขนม คาดกระทะและ ทองม้วนสด	3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ การทำขนมไทย ร้านค้าขนมไทยที่มีขายในท้องตลาด -ร้านค้าขนมไทยแบบรถเข็น -ร้านค้าขนมไทยแบบมีหน้าร้าน ผู้ประสบความสำเร็จในการขายการทำขนม คาดกระทะและ ทองม้วนสด	1. ให้ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ การทำขนมไทย ร้านค้าขนมไทยในท้องตลาด ผู้ประกอบธุรกิจร้านขนมไทยที่ประสบความสำเร็จ 2. ให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้จากการศึกษาแหล่งเรียนรู้	15 นาที	-
		เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ การทำการทำขนม คาดกระทะและ ทองม้วนสด	4. การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพทำขนมไทยที่ตนเองมีความถนัด และเป็นความต้องการของผู้บริโภค	1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเองในการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ การทำการทำขนม คาดกระทะและ ทองม้วนสด 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	15 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การ เรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะในการประกอบอาชีพการทำการทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด -การเตรียมอุปกรณ์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ	1.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย -วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด -งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ – สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	-	30 นาที
	- การฝึกปฏิบัติการทำการทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด 2 ชนิด (การทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด)	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด ทั้ง 2 ชนิดได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด ทั้ง 2 ชนิดได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำการทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด ทั้ง 2 ชนิดได้	2.การทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด จำนวน 2 ชนิด ประกอบด้วย การทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด -ส่วนผสมของการทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด ทั้ง 2 ชนิด -ขั้นตอนการทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด ทั้ง 2 ชนิด	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำการทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด จำนวน 2 ชนิด 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำการทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด จำนวน 2 ชนิด 3. วิทยากรประเมินผลการทำการทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสดของผู้เรียน	-	3 ชั่วโมง

	- การบรรจุภัณฑ์การทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์การทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสดของไทย 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุขนมไทยได้	3.บรรจุภัณฑ์การทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด -ความหมายของบรรจุภัณฑ์ -วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์การทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด -การบรรจุการทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์การทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุการทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด 3. วิทยากรประเมินผลการบรรจุการทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสดของผู้เรียน	-	30 นาที
ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด - ทำเลที่ตั้งร้าน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขายได้	การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน 1. ความสำคัญของการเลือกที่ตั้ง 2. หลักเกณฑ์ในการเลือกทำเลที่ตั้ง	1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นของทำเลที่ตั้งร้าน 2. ผู้เรียนสรุปความรู้	15 นาที	-
	-การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของการทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสดแต่ละชนิดได้	การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 1. การคิดราคาต้นทุน	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนแล้วผู้เรียนและ	15 นาที	-

			<ul style="list-style-type: none"> - ค่าวัสดุอุปกรณ์ การทำขนมคาด กระทะและ ทองม้วนสด - ค่าส่วนผสมการ ทำขนมคาดกระทะ และทองม้วนสด - ค่าแรงงาน -ค่าสาธารณูปโภค 	วิทยาการร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้		
-การขาย	เพื่อให้ผู้เรียนบอก วิธีการขายขนมคาด กระทะและ ทองม้วนสด ได้	การขายการทำ ขนมคาดกระทะ และทองม้วนสด		1. ผู้เรียนและวิทยาการร่วม สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็นในการขายการทำขนม คาดกระทะและทองม้วนสด 2. ผู้เรียนสรุปความรู้	15 นาที	-
- การ ส่งเสริม การขาย	เพื่อให้ผู้เรียนบอก ถึงวิธีการส่งเสริม การขายการทำขนม คาดกระทะและ ทองม้วนสด ได้	การส่งเสริมการ ขาย 1. ความหมายการ ส่งเสริมการขาย 2. กลยุทธ์ส่งเสริม การขาย		1. ผู้เรียนและวิทยาการร่วม สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็นในการส่งเสริมการขาย 2. ผู้เรียนสรุปความรู้	15 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยาการ / ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่ผู้เรียนสามารถการทำขนมคาดกระทะและทองม้วนสดได้

อย่างชำนาญ

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมคาดกระทะและทองม้วนสด

อย่างน้อย 2 ชนิด

โครงการฝึกทักษะอาชีพ หลักสูตรการทำขนมคาดกระทะและทองม้วนสด

จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ชื่อโครงการ ฝึกทักษะอาชีพ หลักสูตรการทำขนมคาดกระทะและทองม้วนสด จำนวน 6 ชั่วโมง

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

2.1 ยุทธศาสตร์และจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569
ด้านการขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริงและการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.2 นโยบายอธิบดี กรมส่งเสริมการเรียนรู้ที่เน้นสถานศึกษาทุกแห่งในสังกัด มีการสำรวจขุมพื้นที่ถิ่นจัดทำหลักสูตรและกิจกรรม 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 การถ่ายทอดความรู้ที่สอดคล้องกับความ ต้องการของผู้เรียน ที่สามารถสร้างอาชีพ เชิงสร้างสรรค์ตอบสนองตามความต้องการ ความสนใจของผู้เรียน สามารถใช้ทรัพยากร ในการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง ได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ โดยเรียนรู้จากปัญหาจริงและการลงมือปฏิบัติ รวมถึงการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการเรียนรู้ นั้น

ดังนั้น เพื่อเป็นการสนับสนุนการขับเคลื่อนโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 จุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ด้านการขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน และนโยบายของอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ที่มุ่งเน้นให้เกิดการอนุรักษ์และต่อยอดภูมิปัญญาขนมไทยพื้นที่ที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอวังทรายพูน จึงเข้าร่วมจัดกิจกรรมงาน Sweet Heritage สืบสานตำนานขนมไทย หลักสูตรการทำขนมคาดกระทะและทองม้วนสด เพื่อเป็นการสาธิตและฝึกอาชีพให้กับประชาชนทั่วไป อีกทั้งยังเป็นการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ ชุมชนด้านทักษะอาชีพอีกด้วย

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม

2. เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักการทำขนมคาดกระหะและทองม้วนสด พื้นที่ที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้

3. เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

5. เป้าหมาย ประชาชนทั่วไป จำนวน 8 คน

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1.ประชุมวางแผนการดำเนินงาน	เพื่อสร้างความเข้าใจ และสามารถปฏิบัติในแนวทางเดียวกันและกำหนดกิจกรรม	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	2 คน	สกร.ระดับอำเภอวังทรายพูน	11 ก.พ. 2569	-

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
4.ปฏิบัติงานตามโครงการที่ได้รับอนุมัติจัดกิจกรรมสาธิตอาชีพฝึกอาชีพให้กับประชาชนที่สนใจเพื่อเพิ่มทักษะการเรียนรู้ในการนำไปพัฒนาและสามารถประกอบอาชีพหรือต่อยอดอาชีพได้	1.เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพให้กับประชาชนที่สนใจเพื่อเพิ่มทักษะการเรียนรู้ในการนำไปพัฒนาและสามารถประกอบอาชีพหรือต่อยอดอาชีพได้ 2.เพื่อให้ประชาชนทั่วไปได้รู้จักการทำขนมตาดกระทะและทองม้วนสดพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นสามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้ 3.เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า	ประชาชนทั่วไป	8 คน	ศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง หมู่ 7 ต.วังทรายพูน อ.วังทรายพูน จ.พิจิตร	22-23 ก.พ. 2569 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 ต่อผู้ ที่เกี่ยวข้อง	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-)รายละเอียด ดังนี้

- | | | | |
|--|-------------|---------|-----|
| 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.สำรวจความต้องการใน การจัดกิจกรรม	-	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

นายสมโฑด ราศรี ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

ผู้นำชุมชนบ้านทุ่งโม่ง หมู่ที่ 7ตำบลวังทรายพูน อำเภอวังทรายพูน จังหวัดพิจิตร

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-โครงการประกันคุณภาพภายในสถานศึกษา สกร.ระดับอำเภอวังทรายพูน

12. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านการทำการทำขนมดาตกระทะและทองม้วนสด พื้นถิ่น การทำขนมดาตกระทะและทองม้วนสด สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ เสริมหรือต่อยอดอาชีพเดิมได้ อีกทั้งเป็นการ ส่งเสริมการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายให้คงอยู่ต่อไป รวมถึงเกิดการ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างวิทยากรและผู้เข้าร่วมกิจกรรม อันนำไปสู่การสร้างเครือข่ายด้านอาชีพในชุมชน

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

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

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

1. ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านการทำขนมตาดกระทะและทองม้วนสด
เพิ่มขึ้นเพิ่มขึ้น
2. ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ
3. ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมในระดับดีขึ้น

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

1. การสังเกตการมีส่วนร่วมระหว่างการอบรม
2. แบบประเมินความพึงพอใจ

กำหนดการจัดอบรม

โครงการฝึกทักษะอาชีพ หลักสูตรการทำขนมดาดกระดะและทองม้วนสด

จำนวน 6 ชั่วโมง

ระหว่างวันที่ 22-23 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

ณ ศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง หมู่ที่ 7 ตำบลวังทรายพูน อำเภอวังทรายพูน จังหวัดพิจิตร

วันที่ 22 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
การทำขนมดาดกระดะ

➡ วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ

➡ การแลกเปลี่ยนการเรียนรู้ร่วมกัน

โดยวิทยากร นางสาวท ประคองจิตร

วันที่ 23 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

