

หลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมวุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง) จำนวน 6 ชั่วโมง
สอดคล้องกับบริบทชุมชน
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอวังทรายพูน

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2561 ภายใต้กรอบที่จะพัฒนาศักยภาพของพื้นที่ในกลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทันเพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มั่นคง มั่งคั่ง และมีการทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ นอกจากนี้ จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว 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 6 ชั่วโมง
- ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง 30 นาที
- ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง 30 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ 4. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพ 5. เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพ	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ 4. แบบอย่างการประกอบอาชีพ 5. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. ให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 2. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ 3. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 4. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 5. ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลการประกอบอาชีพการทำขนมไทย (วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง) 6. ให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้จากการศึกษาแหล่งเรียนรู้ 7. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำขนมไทย (วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง) 8. การใช้กระบวนการคิดเป็นกำหนดทิศทางการประกอบอาชีพ	30 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.	ทักษะการประกอบอาชีพ	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมไทย(วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง)</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนบอกขั้นตอนการทำขนมไทย (วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง)</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำขนมไทย (วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง)</p> <p>5. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำขนมไทย (วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง)</p> <p>6. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์</p> <p>7. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์การทำขนมไทย(วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง)</p> <p>8. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุขนมไทย (วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง)</p>	<p>1.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย (วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง)</p> <p>1.1 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมไทย (วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง)</p> <p>1.2งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์</p> <p>1.3สถานที่จำหน่ายวัสดุ อุปกรณ์</p> <p>2.การทำขนมไทย (วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง)</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 (วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง)</p> <p>2.ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นเกี่ยวกับงบประมาณในการจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์และสถานที่จำหน่ายวัสดุ อุปกรณ์</p> <p>3.วิทยากรอธิบายส่วนผสมขั้นตอน ในการทำขนมไทย (วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง)</p> <p>4.วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำขนมไทย (วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง)</p> <p>5.ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย (วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง)</p> <p>6.วิทยากรประเมินผลการทำงานขนมไทย (วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง)</p> <p>7.วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์การทำขนมไทย (วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง)</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 (วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง)</p> <p>5. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการทำขนมไทย (วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง)</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 (วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง)</p> <p>- ค่าส่วนผสมการทำขนมไทย (วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง)</p> <p>- ค่าแรงงาน</p> <p>- ค่าสาธารณูปโภค</p> <p>2.2 การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>3. การขายขนมไทย (วุ้นกะทิและวุ้นกะทิน้ำแดง)</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 (ขนมวันกะทิและวันกะทิน้ำแดง) จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ชื่อโครงการ ฝึกทักษะอาชีพ หลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมวันกะทิและวันกะทิน้ำแดง) จำนวน 6 ชั่วโมง

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

2.1 ยุทธศาสตร์และจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569
ด้านการขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริงและการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.2 นโยบายอธิบดี กรมส่งเสริมการเรียนรู้ที่เน้นสถานศึกษาทุกแห่งในสังกัด มีการสำรวจขนมพื้นถิ่นจัดทำหลักสูตรและกิจกรรม ฝึกอาชีพขนมไทย เพื่อคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และต่อยอดภูมิปัญญาขนมไทยโบราณที่ใกล้สูญหายให้กลายเป็น Soft Power ของท้องถิ่น

2.3 ยุทธศาสตร์ข้อที่ 3 ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมาย เพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

2.4 ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี พ.ศ.2561 ถึง 2580 ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์
ด้านการสร้างโอกาสและความเสมอภาคทางสังคม

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 ที่มุ่งเน้นให้เกิดการอนุรักษ์และต่อยอดภูมิปัญญาขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอวังทรายพูน จึงเข้าร่วมจัดกิจกรรมงาน Sweet Heritage สืบสานตำนานขนมไทย หลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมวันกะทิและวันกะทิน้ำแดง) เพื่อเป็นการสาธิตและฝึกอาชีพให้กับประชาชนทั่วไป อีกทั้ง ยังเป็นการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนด้านทักษะอาชีพอีกด้วย

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.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.ปฏิบัติงานตามโครงการที่ได้รับการอนุมัติจัดกิจกรรมสาธิตอาชีพฝึกอาชีพให้กับประชาชนที่สนใจเพื่อเพิ่มทักษะการเรียนรู้ในการนำไปพัฒนาและสามารถประกอบอาชีพหรือต่อยอดอาชีพได้	1.เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม 2.เพื่อให้ประชาชนทั่วไปได้รู้จักขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นสามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้ 3.เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า	ประชาชนทั่วไป	6 คน	อาคาร เอนกประสงค์ หนองกระทุ่ม ม.2 ต.หนองปล้อง อ.วังทรายพูน จ.พิจิตร	17-18 ก.พ.69 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 เกี่ยวข้อง	ครูศูนย์การ เรียนรู้	1 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-) รายละเอียดดังนี้

- | | | | |
|---|-------------|---------|-----|
| 1.ค่าวัสดุ (ขนมะม่วงกะทิงและมะม่วงกะทิงน้ำแดง) | 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 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	-	2,200 บาท	-	-
6.ติดตามประเมินผล	-	ดำเนินงาน	-	-
7.สรุปรายงานผลการจัดกิจกรรม	-	ดำเนินงาน	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวนิตยา มงคลมณี

10. เครือข่าย

ผู้นำชุมชนบ้านหนองกระทุ่ม ม.2 ต.หนองปล้อง อ.วังทรายพูน จ.พิจิตร

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-โครงการประกันคุณภาพภายในสถานศึกษา สกร.ระดับอำเภอวังทรายพูน

12. ผลลัพธ์ (Out come)

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

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

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

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

1. ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านการทำขนมไทยพื้นถิ่นเพิ่มขึ้น
2. ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ
3. ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมในระดับดีขึ้นไป

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

1. การสังเกตการมีส่วนร่วมระหว่างการอบรม
2. แบบประเมินความพึงพอใจ

กำหนดการจัดอบรม

โครงการฝึกทักษะอาชีพ หลักสูตรการทำขนมไทย (ขนมวันกะทิและวันกะทิน้ำแดง) จำนวน 6 ชั่วโมง
ระหว่างวันที่ 17-18 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ.2569

ณ อาคารเอนกประสงค์ บ้านหนองกระทุ่ม ม.2 ต.หนองปล้อง อ.วังทรายพูน จ.พิจิตร

วันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2569

08.00 - 08.30 น. ☞ ลงทะเบียน

08.30 - 09.00 น. ☞ ชี้แจงวัตถุประสงค์ในการจัดกิจกรรม

☞ ทดสอบความรู้ก่อนการอบรม

โดย นางสาวนิตยา มงคลมณี

09.00 - 12.00 น. ☞ วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องช่องทางการประกอบอาชีพ

☞ วิทยากรบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมไทย
(ขนมวันกะทิ)

☞ วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ

☞ การแลกเปลี่ยนการเรียนรู้ร่วมกัน

โดยวิทยากร นางสาวอุไรวรรณ วงษ์บุญมาก

วันที่ 18 กุมภาพันธ์ 2569

08.00 - 09.00 น. ☞ ลงทะเบียน

09.00 - 12.00 น. ☞ วิทยากรบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติสาธิตการทำขนมไทย (วันกะทิน้ำแดง)

☞ การแลกเปลี่ยนการเรียนรู้ร่วมกัน

โดยวิทยากร นางสาวอุไรวรรณ วงษ์บุญมาก

☞ ทดสอบความรู้หลังอบรม

☞ ประเมินความพึงพอใจผู้เข้าร่วมอบรม

โดย นางสาวนิตยา มงคลมณี

หมายเหตุ : กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม