

หลักสูตรการทำข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด จำนวน 6 ชั่วโมง

สอดคล้องกับบริบทชุมชน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอวังทรายพูน

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีการทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ดีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

ข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันทสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

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	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด	เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ	ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นของการทำข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด 2. ผู้เรียนสรุปความรู้ที่ได้	15 นาที	-
		เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด	2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด -การวิเคราะห์ตนเอง -การวิเคราะห์ตลาด การลงทุน/แหล่งเงินทุน	1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเอง ตลาด และการลงทุน 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	15 นาที	
		1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมไทย 2. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด ร้านค้าการทำข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด ที่มีขายในท้องตลาด -ร้านค้าการทำข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด แบบรถเข็น	1. ให้ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด -ร้านค้าการทำข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด ในท้องตลาด ผู้ประกอบธุรกิจร้านขนมไทยที่ประสบความสำเร็จ 2. ให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้จากการศึกษาแหล่งเรียนรู้	15 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			-ร้านข้าวต้ม แตกและข้าวต้ม มัด แบบมีหน้าร้าน ผู้ประสบ ความสำเร็จในการ ขายข้าวต้มแตก และข้าวต้มมัด			
		เพื่อให้ผู้เรียน ตัดสินใจเลือก ประกอบอาชีพการ ทำข้าวต้มแตกและ ข้าวต้มมัด	4.การตัดสินใจ เลือกประกอบ อาชีพการทำ ข้าวต้มแตกและ ข้าวต้มมัด ที่ ตนเองมีความถนัด และเป็นความ ต้องการของ ผู้บริโภค	1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วม สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็น 2. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ ตนเองในการตัดสินใจเลือก ประกอบอาชีพการทำข้าวต้ม แตกและข้าวต้มมัด 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	15 นาที	
2	ทักษะในการ ประกอบ อาชีพการทำ ข้าวต้มแตก และข้าวต้ม มัด -การเตรียม อุปกรณ์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างมี คุณภาพ	1.การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการ ทำข้าวต้มแตก และข้าวต้มมัด -วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ ในการทำข้าวต้ม แตกและข้าวต้ม มัด -งบประมาณใน การจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ – สถานที่ จำหน่ายวัสดุ อุปกรณ์	1. วิทยากรอธิบายและสาธิต เกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการ การทำข้าวต้มแตกและข้าวต้ม มัด 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วม สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูล ความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้		30 นาที
	- การฝึก ปฏิบัติทำ ข้าวต้มแตก	1. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถบอก ส่วนผสมของ	2.การทำข้าวต้ม แตกและข้าวต้ม มัด	1. วิทยากรอธิบายและสาธิต เกี่ยวกับการทำขนมไทย จำนวน 2 ชนิด		3 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	และข้าวต้มมัด 2 ชนิด (ข้าวต้มแตก , ข้าวต้มมัด)	ข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด ทั้ง 2 ชนิดได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำ การทำข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด ทั้ง 2 ชนิดได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด ทั้ง 2 ชนิดได้	จำนวน 2 ชนิดประกอบด้วยข้าวต้มแตก ข้าวต้มมัดเม็ดขนุน-ส่วนผสมของขนมทั้ง 2 ชนิด-ขั้นตอนการทำขนมทั้ง 2 ชนิด	2. ผู้เรียนฝึกการทำข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด จำนวน 2 ชนิด 3. วิทยากรประเมินผลการทำข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัดของผู้เรียน		
	- การบรรจุภัณฑ์ข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัดขนมไทย	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด ได้	3.บรรจุภัณฑ์ขนมไทย-ความหมายของบรรจุภัณฑ์-วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด-การบรรจุข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด 3. วิทยากรประเมินผลการบรรจุข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด ของผู้เรียน		30 นาที
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย- ทำเลที่ตั้งร้าน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขายได้	การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน 1. ความสำคัญของการเลือกที่ตั้ง 2. หลักเกณฑ์ในการเลือกทำเลที่ตั้ง	1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นของทำเลที่ตั้งร้าน 2. ผู้เรียนสรุปความรู้	15 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	-การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของขนมไทยแต่ละชนิดได้	การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 1. การคิดราคาต้นทุน - ค่าวัสดุอุปกรณ์ การทำข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด - ค่าส่วนผสมการทำข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด - ค่าแรงงาน -ค่าสาธารณูปโภค 2. การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนแล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	15 นาที	
	-การขาย	เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด ได้	การขายข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด	1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นในการขายข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด 2. ผู้เรียนสรุปความรู้	15 นาที	
	- การส่งเสริมการขาย	เพื่อให้ผู้เรียนบอกถึงวิธีการส่งเสริมการขายขนมไทย (ข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด)ได้	การส่งเสริมการขาย 1. ความหมายการส่งเสริมการขาย 2. กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย	1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นในการส่งเสริมการขาย 2. ผู้เรียนสรุปความรู้	15 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร เช่น หนังสือการทำอาหาร - ขนมหวาน
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่ผู้เรียนสามารถทำข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด ได้อย่างชำนาญ

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด อย่างน้อย 2 ชนิด

โครงการฝึกทักษะอาชีพ หลักสูตรการทำข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ชื่อโครงการ ฝึกทักษะอาชีพ หลักสูตรการทำข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด จำนวน 6 ชั่วโมง

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

2.1 ยุทธศาสตร์และจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 ด้านการขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริงและการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.2 นโยบายอธิบดี กรมส่งเสริมการเรียนรู้ที่เน้นสถานศึกษาทุกแห่งในสังกัด มีการสำรวจขมพื้นถิ่นจัดทำหลักสูตรและกิจกรรม ฝึกอาชีพการทำข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด เพื่อคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และต่อยอดภูมิปัญญาชนมไทยโบราณ ที่ใกล้สูญหายให้กลายเป็น 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 ที่มุ่งเน้นให้เกิดการอนุรักษ์และต่อยอดภูมิปัญญาชนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ วังทรายพูน จึงจัดกิจกรรมงาน หลักสูตรการทำข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด เพื่อเป็นการสาธิตและฝึกอาชีพให้กับประชาชนทั่วไป อีกทั้งยังเป็นการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ ผลิตภัณฑ์ชุมชนด้านทักษะอาชีพอีกด้วย

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม

2. เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักการทำข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด พื้นที่ที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น 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	-
4.ปฏิบัติงานตามโครงการที่ได้รับการ	1.เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพให้กับผู้สนใจที่	ประชาชนทั่วไป	8 คน	อาคารเอนกประสงค์บ้านหนองยาง	27-28 ก.พ. 2569	2,200 บาท

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
อนุมัติจัด กิจกรรมสาธิต อาชีพฝึกอาชีพ ให้กับ ประชาชนที่ สนใจเพื่อเพิ่ม ทักษะการ เรียนรู้ในการ นำไปพัฒนา และสามารถ ประกอบอาชีพ หรือต่อยอด อาชีพได้	ต้องการเข้าสู่ อาชีพใหม่เพิ่ม โอกาสหรือ พัฒนาต่อยอด อาชีพเดิม 2.เพื่อให้ ประชาชน ทั่วไป ได้รู้จัก ข้าวต้มแตก และข้าวต้ม มัด พื้นที่ เสี่ยงต่อการ สูญหายคงไว้ ซึ่งการอนุรักษ์ และสืบสาน ภูมิปัญญา ท้องถิ่น สามารถ พัฒนาตนเอง ให้มีทักษะ ด้านอาชีพได้ 3.เพื่อเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ และการ สนับสนุนให้ เกิดช่อง ทางการจัด จำหน่าย ผลิตภัณฑ์ สินค้า			เหนือ หมู่ 13 ต.วังทรายพูน อ.วังทรายพูน จ.พิจิตร	09.00 - 12.00 น.	
5.สรุปและ รายงานผลจัด กิจกรรมสาธิต	1.เพื่อจัดทำ เป็นข้อมูล สารสนเทศ	ครูศูนย์การ เรียนรู้	2 คน	สกร.ระดับ อำเภอ วังทรายพูน	หลังเสร็จสิ้น กิจกรรม	

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
อาชีพฝึกอาชีพให้กับประชาชน	และการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ 2.รายงานผลต่อผู้ที่เกี่ยวข้อง					

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

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

1.ค่าวัสดุ (ข้าวต้มแตก , ข้าวต้มมัด)	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

ผู้นำชุมชนบ้านหนองยางเหนือ หมู่ที่ 13 ตำบลวังทรายพูน อำเภอวังทรายพูน จังหวัดพิจิตร

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-โครงการประกันคุณภาพภายในสถานศึกษา สกร.ระดับอำเภอวังทรายพูน

12. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านการทำขนมไทยพื้นถิ่น การทำข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริมหรือต่อยอดอาชีพเดิมได้ อีกทั้งเป็นการ ส่งเสริมการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาการทำข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด พื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายให้คงอยู่ต่อไป รวมถึงเกิดการ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างวิทยากรและผู้เข้าร่วมกิจกรรม อันนำไปสู่การสร้างเครือข่ายด้านอาชีพในชุมชน

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

1. มีผู้เข้าร่วมโครงการหลักสูตรการทำข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด เป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนด
2. มีการจัดกิจกรรมสาธิตและฝึกปฏิบัติการทำข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด ครบถ้วนตามแผนงานและระยะเวลาที่กำหนด
3. มีผู้เข้าร่วมโครงการได้รับองค์ความรู้เกี่ยวกับการทำข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด พื้นถิ่น

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

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

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

1. การสังเกตการมีส่วนร่วมระหว่างกรอบรม
2. แบบประเมินความพึงพอใจ

กำหนดการจัดอบรม

โครงการฝึกทักษะอาชีพ หลักสูตรการทำข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด จำนวน 6 ชั่วโมง

ระหว่างวันที่ 27-28 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

ณ อาคารเอนกประสงค์บ้านหนองยาเหนือ หมู่ที่ 13 ตำบลวังทรายพูน อำเภอวังทรายพูน จังหวัดพิจิตร

วันที่ 27 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

➡ ลงมือปฏิบัติ

➡ วิทยากรบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวต้มแตกและข้าวต้มมัด

➡ วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ

➡ การแลกเปลี่ยนการเรียนรู้ร่วมกัน

โดยวิทยากร นางละออง ผ่านจันทาร

วันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2569

08.00 - 09.00 น. ➡ ลงทะเบียน

09.00 - 12.00 น. ➡ วิทยากรบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติสาธิตการทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน)

➡ การแลกเปลี่ยนการเรียนรู้ร่วมกัน

โดยวิทยากร นางละออง ผ่านจันทาร

➡ ทดสอบความรู้หลังอบรม

➡ ประเมินความพึงพอใจผู้เข้าร่วมอบรม

โดย นายสมโพธิ ราชศรี ครูศูนย์การเรียนรู้

หมายเหตุ : กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม