

หลักสูตร วิชาการทำขนมเปียกปูน จำนวน ๖ ชั่วโมง

หลักสูตรที่สอดคล้องกับบริบทชุมชน



ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง การเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

ขนมเปียกปูน จัดเป็นอาหารที่คนในสมัยก่อนได้คิดประดิษฐ์ขึ้นโดยดัดแปลงมาจากขนมกวนหรือกอลาแม แต่ไม่มีการใส่กะทิที่มีชื่อว่า ขนมเปียกปูน ก็เพราะส่วนผสมไทยชนิดนี้มีน้ำปูนใส เป็นส่วนประกอบสำคัญอยู่ด้วย เป็นขนมไทยโบราณอีกชนิดหนึ่งที่ยังหาทานได้ในปัจจุบันขนมจะมีลักษณะนิ่มๆมีมะพร้าวขูดฝอยโรยหน้าสีขนมจะเป็นสีดำซึ่งคนในสมัยโบราณใช้ภูมิปัญญาในการหาสีดำจากธรรมชาติโดยใช้กาบมะพร้าวเผา แต่ในปัจจุบันมีการดัดแปลงสูตร จากขนมเปียกปูนสีดำมาเป็นสีสีขาวโดยใช้น้ำใบเตยเป็นส่วนผสมแทนกาบมะพร้าวเผา และการส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างรายได้ (Learn to Earn): สนับสนุนการเรียนรู้ที่นำไปสู่การสร้างอาชีพและรายได้ที่มั่นคงเป็นการจัดกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเองหรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมายที่สามารถเข้าเรียนในหลักสูตร ได้แก่ ผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

จากความเป็นมาดังกล่าว ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลทอไกร สังกัดศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ บางมูลนาก จังหวัดพิจิตร จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาการทำขนมเปียกปูน เพื่อสร้างทักษะอาชีพ และสร้างรายได้ให้กับกลุ่มเป้าหมาย

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

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

เป้าหมาย

เป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำขนมเปียกปูน จำนวน ๖ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน	<p>๑.๑ บอกความสำคัญในประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนได้</p> <p>๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน</p> <p>๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูนได้</p> <p>๑.๔ บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน</p>	<p>๑.๑ ความสำคัญในการประกอบ อาชีพการทำขนมเปียกปูน</p> <p>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน</p> <p>๑.๓ แหล่งเรียนรู้</p> <p>๑.๔ ทิศทางพัฒนาการทำขนมเปียกปูน</p>	<p>๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</p> <p>๑.๓ ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p> <p>๑.๔ กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p>	๓๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมเปียกปูน	๒.๑ บอกประวัติของ การทำขนมเปียกปูน ๒.๒ บอกอุปกรณ์ การทำขนมเปียกปูน ๒.๓ บอกวิธีการทำ การทำขนมเปียกปูน	๒.๑ ประวัติของการทำ ขนมเปียกปูน ๒.๒ อุปกรณ์ใน การทำขนมเปียกปูน ๒.๓ วิธีการทำขนม เปียกปูน	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับประวัติ การทำขนมเปียกปูน ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษา อุปกรณ์และขั้นตอนใน การทำขนมเปียกปูน ๒.๓ วิทยากรบรรยาย พร้อมสาธิตและให้ ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ	-	๔ ชั่วโมง
๓.	การบริหารจัดการ ในการประกอบ อาชีพการทำขนม เปียกปูน	๓.๑ สามารถสำรวจ และศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากรได้ ๓.๒ สามารถกำหนด และควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการได้ ๓.๓ สามารถลด ต้นทุนการผลิตแต่ คุณภาพคงเดิมได้ ๓.๔ สามารถศึกษา วิเคราะห์ปัจจัยความ เสี่ยงและการจัดการ ความเสี่ยงได้ ๓.๕ สามารถศึกษา ข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดใน ชุมชนได้	๓.๑ สำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของ แหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและ ควบคุม ๓.๓ การลดต้นทุนการ ผลิตแต่คุณภาพคงเดิม ตามคุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ ๓.๔ การศึกษา วิเคราะห์ปัจจัยความ เสี่ยงและการจัดการ ความเสี่ยง ๓.๕ การศึกษาข้อมูล การตลาด วิเคราะห์ ความต้องการของตลาด ในชุมชน	๓.๑ สำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของ แหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและการ ควบคุมคุณภาพผลผลิต ที่ต้องการ ๓.๓ ศึกษาการลดต้นทุน การผลิตแต่คุณภาพ คงเดิม ๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาด ว่าจะเกิดขึ้น และมี แนวทางในการจัดการ ความเสี่ยง ๓.๕ ศึกษาข้อมูล การตลาด และวิเคราะห์ ความต้องการของตลาด ในชุมชน	๑ ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>๓.๖ สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>๓.๗ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p> <p>๓.๗ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	<p>๓.๖ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการขาย</p>		
๔.	โครงการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน	<p>๔.๑ เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้</p> <p>๔.๒ ตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ ประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการได้</p> <p>๔.๓ สามารถถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔</p>	<p>๔.๑ การเขียนโครงการประกอบอาชีพเพื่อนำไปสู่การปฏิบัติจริง</p> <p>๔.๒ การตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ การประเมินโครงการ/ปรับปรุงโครงการ</p> <p>๔.๓ ถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔</p>	<p>๔.๑ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>๔.๒ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเองและตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ และการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p> <p>๔.๓ ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔</p>	๓๐ นาที	-

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้ / แผ่นพับ
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. ผลการประเมินผลการฝึกอบรม (แบบพต. ๑๐)
๓. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.๑๒)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผลการฝึกอบรม (แบบพต. ๑๐) โดยมีคะแนนรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

**หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน วิชาการทำขนมเปียกปูน

๒. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๒. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

๒.๑ ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

๒.๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจในชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

๒.๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

๓. หลักการและเหตุผล

ตามที่กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ดำเนินการขับเคลื่อนโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชั่วโมง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ จากสภาพเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบันที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้ประชาชนในชุมชนต้องเผชิญกับปัญหาด้านรายได้และความมั่นคงในการประกอบอาชีพ การส่งเสริมการทำขนมเปียกปูน จัดเป็นอาหารที่คนในสมัยก่อนได้คิดประดิษฐ์ขึ้นโดยดัดแปลงมาจากขนมกวนหรือกาลาแม แต่ไม่มีการใส่กะทิที่มีชื่อว่า ขนมเปียกปูน ก็เพราะส่วนผสมไทยชนิดนี้มีน้ำปูนใส เป็นส่วนประกอบสำคัญอยู่ด้วย เป็นขนมไทยโบราณอีกชนิดหนึ่งที่ยังหาทานได้ในปัจจุบันขนมจะมีลักษณะนิ่มๆมีมะพร้าวขูดฝอยโรยหน้าสีขนมจะเป็นสีดำซึ่งคนในสมัยโบราณใช้ภูมิปัญญาในการหาสีดำจากธรรมชาติโดยใช้กาบมะพร้าวเผา แต่ในปัจจุบันมีการดัดแปลงสูตร จากขนมเปียกปูนสีดำมาเป็นสีขาวโดยใช้น้ำใบเตยเป็นส่วนผสมแทนกาบมะพร้าวเผา และการส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างรายได้ (Learn to Earn)สนับสนุนการเรียนรู้ที่นำไปสู่การสร้างอาชีพและรายได้ที่มั่นคงเป็นการจัดกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเองหรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก เล็งเห็นความสำคัญของการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาควบคู่กับการพัฒนาอาชีพ จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชั่วโมง) เรื่อง การทำขนมเปียกปูน ขึ้นเพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้เรียนรู้และฝึกทักษะการทำขนมเปียกปูน อย่างถูกต้อง เน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ กระบวนการขั้นตอนการทำ การเก็บรักษา รวมถึงการคำนึงถึงความสะอาดและความปลอดภัยด้านอาหาร เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม ต่อยอดเป็นอาชีพ สนับสนุนการเรียนรู้ที่นำไปสู่การสร้างอาชีพและรายได้ที่มั่นคงเป็นการจัดกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเองหรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ

๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม

๔.๒ เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้

๔.๓ เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

๕. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

๖. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	ระยะเวลางบประมาณ
หลักสูตรการทำขนมเปียกปูน	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจขั้นตอนอย่างถูกวิธี ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติได้จริง ๓. เพื่อพัฒนาทักษะให้ได้มาตรฐาน ๔. เพื่อส่งเสริมการตลาด เป็นอาชีพหรือสร้างรายได้ เสริม	ประชาชนทั่วไป	๖	ศาลาประชาคม หมู่ ๙ ต.หอยไกร อ.บางมูลนาก จ.พิจิตร	๙-๑๐ มิถุนายน ๒๕๖๙	๒,๒๐๐.-

๗. งบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ จาก แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) รหัสงบประมาณ ๒๐๓๓๔๓๓๐๐๐๕๐๐๕๐๐๐๐๑ แหล่งของเงิน ๖๙๑๑๕๐๐ ได้รับจัดสรรงบประมาณ ๒,๒๐๐.- บาท (สองพันสองร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

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

๗.๒ ค่าวัสดุฝึกอบรม = ๑,๐๐๐ บาท

รวมทั้งสิ้น๒,๒๐๐.....บาท (สองพันสองร้อยบาทถ้วน)

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)
หลักสูตรการทำขนมเปียกปูน	-	-	๒,๒๐๐.-	-

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวกิตติยา รอดมา ครูศูนย์การเรียนรู้

๑๐. เครือข่าย

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

๒. ผู้นำชุมชน

๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง

๑. การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต

๒. งานการศึกษาเพื่อคุณวุฒิตามระดับ

๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการทำขนมเปียกปูน การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่าง ถูกต้อง

๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน

๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำการขนมถั่วแปบโดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับได้

๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

๑.แบบประเมินความพึงพอใจ

๒.สรุปผลการวิเคราะห์ผลการดำเนินกิจกรรม

ตารางกำหนดการ

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) วิชาการทำขนมเปียกปูน จำนวน ๖ ชั่วโมง
วันที่ ๙-๑๐ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๙

ณ ศาลาประชาคม หมู่ ๙ ตำบลหอไกร อำเภอบางมูลนาก จังหวัดพิจิตร

๙ มิถุนายน ๒๕๖๙

- ๐๙.๐๐ น – ๐๙.๓๐ น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม
- ๐๙.๓๐ น – ๑๐.๐๐ น. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเปียกปูน ความเป็นมา คุณค่า และ การเลือกวัตถุดิบในการทำขนมเปียกปูน (วิทยากรนางนพวรรณ ทรัพย์น้อย)
- ๑๐.๐๐ น – ๑๐.๓๐ น. - ให้ความรู้ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน โดยอธิบายอุปกรณ์ ขั้นตอนการทำขนมเปียกปูน วิธีการเก็บรักษา (วิทยากรนางนพวรรณ ทรัพย์น้อย)
- ๑๐.๓๐ น – ๑๒.๐๐ น. - สาธิตวิธีการทำการทำขนมเปียกปูน (วิทยากรนางนพวรรณ ทรัพย์น้อย) และ ผู้เข้ารับการอบรมลงมือฝึกปฏิบัติการทำขนมเปียกปูน

๑๐ มิถุนายน ๒๕๖๙

- ๐๙.๐๐ น – ๑๑.๐๐ น. - ผู้เข้ารับการอบรมลงมือฝึกปฏิบัติการทำขนมเปียกปูน
- ๑๑.๐๐ น – ๑๑.๓๐ น. - วิทยากรให้ความรู้การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน และโครงการประกอบอาชีพการทำขนมเปียกปูน เพื่อให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูล วิเคราะห์การตลาด และสามารถถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔ (วิทยากรนางนพวรรณ ทรัพย์น้อย)
- ๑๑.๓๐ น – ๑๒.๐๐ น. - สรุปผลการฝึกอบรม แลกเปลี่ยนเรียนรู้

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม