

หลักสูตร การทำขนมต้มถนอม จำนวน 6 ชั่วโมง
หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอ กับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่าง ๆ

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็น การจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

ขนมต้มถนอม (หรือบางท้องถิ่นเรียก บัวลอยถนอม) มีความเป็นมาที่สะท้อนถึงการผสมผสานทางวัฒนธรรม ต้นกำเนิดและการผสมผสานวัฒนธรรมจากแห่งจากจีนและเวียดนาม ชาวไทยเชื้อสายญวน (เวียดนาม) ที่อพยพมาตั้งรกรากในไทยภูมิปัญญาท้องถิ่นไทย: ขนมชนิดนี้กลายเป็น ขนมพื้นบ้าน ที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนานในหลายพื้นที่ โดยมีการปรับสูตรให้เข้ากับวัตถุดิบและรสชาติที่คนไทยชื่นชอบสัญลักษณ์แห่งความเป็นสิริมงคล: รูปทรงกลมของขนมสื่อถึงความรัก ความกลมเกลียว และความอุดมสมบูรณ์ มักใช้ในงานพิธีมงคลหรืองานเทศกาลสำคัญของชุมชนการอนุรักษ์: ปัจจุบันจัดเป็นขนมที่หาทานยากในรูปแบบดั้งเดิม

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นการ จัด ส่งเสริม สนับสนุนการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพ โดยมีการวิเคราะห์ข้อมูลบริบทของชุมชน เป็นเครื่องมือในการส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ของประชาชนในชุมชน
2. ใช้กระบวนการมีส่วนร่วมของคนในชุมชน ทั้งการระดมทรัพยากร การแลกเปลี่ยนความคิดเห็นภายในชุมชน ความต้องการของชุมชน ของการเรียนรู้ ฯลฯ
3. จัดกระบวนการการเรียนรู้ โดยวิทยากร ผู้รู้ ผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ และให้ผู้เรียนได้เรียนรู้หรือการฝึกทักษะจากการปฏิบัติจริงในอาชีพนั้น
4. สร้างความร่วมมือกับภาคีเครือข่าย เติมเต็มในเรื่องที่ชุมชนต้องการ เพื่อให้การส่งเสริมการเรียนรู้ การประกอบอาชีพและการพัฒนาอาชีพได้อย่างต่อเนื่อง

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

1. กลุ่มเป้าหมายที่ไม่มีอาชีพ ต้องการมีอาชีพ และกลุ่มเป้าหมายที่ต้องการเรียนรู้อาชีพใหม่ (New Skill)
2. กลุ่มเป้าหมายที่มีอาชีพอยู่แล้ว และต้องการพัฒนา ต่อยอดอาชีพเดิม (up skill & skill)

ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	5	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. บอกความเป็นมาของการการทำขนมต้มญวน 2. บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำขนมต้มญวน 3. บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1. ความเป็นมาของการทำขนมต้มญวน 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2. วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงถึงศักยภาพ	20 นาที	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมต้มญวน	1. บอกอุปกรณ์การทำขนมต้มญวน 2. บอกวิธีการการทำขนมต้มญวน	1. วัสดุอุปกรณ์ วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมต้มญวน	1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความเป็นมาของการทำขนมต้มญวน	10 นาที	4 ชั่วโมง 30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			3. การทำการ ทำขนมต้ม ญวน - ขั้นตอนการ เตรียมวัตถุดิบ - ขั้นตอนการ ทำขนมต้ม ญวน - การผสม แป้ง - การนวด แป้ง - ขั้นตอนการ ตรวจ สอบ คุณภาพ 4. การฝึก ปฏิบัติการ ขนมต้มญวน	2. วิทยากรบรรยายและ สาธิตการการทำขนมต้ม ญวน พร้อมทั้งให้ผู้เรียน ศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนม ต้มญวน การ เลือกวัตถุดิบ วิธีการทำ 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำ ขนมต้มญวน - การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ -การเตรียมวัตถุดิบ 4. วิทยากรประเมินผลงาน ของผู้เรียน		
3	การบรรจุภัณฑ์	1. เพื่อให้ผู้เรียน บอกความสำคัญ ของบรรจุภัณฑ์ ได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียน บอกวัสดุที่ใช้ บรรจุภัณฑ์ 3. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถ ออกแบบบรรจุ ภัณฑ์ได้	1.บรรจุภัณฑ์ -ความสำคัญ ของบรรจุ ภัณฑ์ - การเลือกใช้ บรรจุภัณฑ์ - การ ออกแบบ บรรจุภัณฑ์	1. วิทยากรอธิบายและสาธิต เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ บรรจุภัณฑ์ 3. วิทยากรประเมินผลการ บรรจุภัณฑ์ของผู้เรียน	10 นาที	30 นาที
4	ช่องทางการ จำหน่าย ผลิตภัณฑ์ได้	สามารถบอกช่อง ทางการจำหน่าย ผลิตภัณฑ์ได้	1.ช่องทางการ จำหน่าย ผลิตภัณฑ์	1.วิทยากรบรรยายให้ความรู้ ช่องทางการจำหน่าย ผลิตภัณฑ์	20 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			2.แนว ทางการ จำหน่าย 3.การบริหาร ต้นทุนและ กำไรเบื้องต้น	2.จัดให้ผู้เรียนศึกษา และฝึก ปฏิบัติการกำหนดราคาขาย การจำหน่ายสินค้าออนไลน์ 3.วิทยากรบรรยายให้ความรู้ การบริหารต้นทุนและกำไร เบื้องต้น		

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร /ใบความรู้ / แผ่นพับ
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน /วิทยากร/ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. แบบประเมินผลการฝึกอบรม พร้อมคำอธิบาย (แบบ พต.10)
3. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.12)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีแบบรายงานผลการฝึกอบรม ตามเกณฑ์ (แบบ พต.13) โดยมีคะแนนรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ประจำปีงบประมาณ 2569

1. ชื่อโครงการ โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน “หลักสูตรการทำขนมต้มถนูน”

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

นโยบายการศึกษาของกระทรวงศึกษาธิการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2568-2569

การศึกษาเพื่อความเป็นเลิศและความมั่นคงของชีวิต:

- พัฒนาทักษะอาชีพ: ส่งเสริมทักษะ Future Skill และอาชีพที่จำเป็นต่อตลาดงาน

มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

ด้านที่ 1 คุณภาพของผู้เรียนเพื่อการพัฒนาตนเอง มีประเด็นการพิจารณา ดังนี้

1.1 ผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีคุณลักษณะเป็นไปตามเกณฑ์การจบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

1.2 ผู้จบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง สามารถนำผลที่ได้รับจากการเรียนรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิต

ด้านที่ 2 คุณภาพการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีประเด็นการพิจารณา ดังนี้

2.1 หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับความถนัด ความสนใจ และความจำเป็นของกลุ่มเป้าหมาย

2.2 สื่อการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของหลักสูตรการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และความต้องการของผู้เรียน

2.3 ครูและผู้จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีศักยภาพในการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

2.4 การวัดและประเมินผลการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของการจัดการเรียนรู้

2.5 ระบบแนะแนวการเรียนและการประกอบอาชีพที่สร้างโอกาสในการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

2.6 ความพึงพอใจของผู้เรียนและการประกอบอาชีพที่สร้างโอกาสในการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

ด้านที่ 3 คุณภาพการบริหารจัดการของสถานศึกษา มีประเด็นพิจารณา ดังนี้

3.3 การส่งเสริม สนับสนุนให้ภาคีเครือข่ายเข้ามามีส่วนร่วมในการจัด ร่วมจัดและส่งเสริม สนับสนุนการจัดการเรียนรู้ของสถานศึกษา

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ 2569

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill/Reskill/New skill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจากจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

ภารกิจสำคัญ (Flagship)

2. Career Plus : “เติมเต็มทักษะ สร้างโอกาสอาชีพ” ร่วมมือกับภาคเอกชนออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพของสถานศึกษา ให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่และความต้องการตลาดแรงงานจริง เช่น ดิจิทัล ช่างเทคนิค อาหาร การดูแลผู้สูงอายุ โดยภาคเอกชนร่วมสนับสนุนด้านการฝึกอบรมและวิทยากรรวมทั้งฝึกอบรมตามหลักสูตรคุณวุฒิวิชาชีพที่กำหนด

3. หลักการและเหตุผล

ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 ที่มุ่งเน้นให้กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีภารกิจสำคัญในการจัดส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ 3 รูปแบบ คือ การเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ เพื่อให้ประชาชนมีความพร้อมในการปรับตัวเข้าสู่การเปลี่ยนแปลงของโลกศตวรรษที่ 21 และนโยบายและจุดเน้นของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ในการยกระดับคุณภาพการเรียนรู้แบบสอดคล้องกับวิถีชีวิตและการประกอบอาชีพของประชาชน จากข้อมูลพบว่าชุมชน ตำบลบางคลาน เป็นชุมชนที่ยังคงรักษาศิลปะการทำขนมไทยแบบดั้งเดิมไว้ได้อย่างงดงาม จากพื้นฐานภูมิปัญญา ชาวบ้านจึงได้ต่อยอดความคิดสร้างสรรค์ เกิดเป็นอาหารว่างโบราณ “ การทำขนมต้มญวน ” ซึ่งเป็นอาหารว่างโบราณที่สูญหายไปจากชุมชน ซึ่งไม่เพียงแต่เป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สะท้อนถึงภูมิปัญญาอันทรงคุณค่า แต่ยังเป็นสาขาอาชีพที่มีศักยภาพสูงในการสร้างรายได้ (Soft Power) และเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่มีเอกลักษณ์และมีมูลค่าทางการตลาดสูง หากผู้เรียนได้รับการฝึกฝนอย่างถูกหลัก

เพื่อตอบสนองต่อ นโยบายและจุดเน้นของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ในการยกระดับคุณภาพการเรียนรู้แบบสอดคล้องกับวิถีชีวิตและการประกอบอาชีพ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล จึงได้จัดทำ โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน “วิชาการทำขนมต้มญวน” ขึ้น เพื่อมุ่งหวังให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง โดยเน้นทักษะการลงมือปฏิบัติจริง การบริหารจัดการต้นทุน และการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์ ซึ่งจะนำไปสู่การพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืน และการยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำขนมต้มญวน
2. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย นำความรู้ไปต่อยอดในการประกอบอาชีพ หรือ สร้างช่องทางรายได้ใหม่ให้กับตนเอง และ ครอบครัวได้
3. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพ สามารถอนุรักษ์ขนมไทยโบราณและภูมิปัญญาท้องถิ่น ของตนเองได้

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

ประชาชนผู้สนใจ ในพื้นที่ตำบลบางคลาน จำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ

กลุ่มเป้าหมายผู้เข้ารับการศึกษา มีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการประกอบอาชีพที่สนใจ สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปต่อยอดในการในการประกอบอาชีพ หรือ สร้างช่องทางรายได้ใหม่ให้กับตนเอง และครอบครัวได้ โดยใช้ต้นทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นมาสร้างมูลค่าเพิ่ม

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
Situation analysis (S)						
1. สำรวจความต้องการเรียน	- เพื่อสำรวจว่าคนในชุมชนอยากเรียนอะไร	ประชาชนทั่วไป	6 คน	ตำบลบางคลาน	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	
2. วิเคราะห์กลุ่มเป้าหมาย	- เพื่อศึกษา กลุ่มเป้าหมายที่จะฝึกอบรม	ครู ศูนย์การเรียนรู้	6 คน	ตำบลบางคลาน	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	
Plan (P)						
3.เขียนโครงการและขออนุมัติ	เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายในการดำเนินงาน ตามนโยบาย จุดเน้นการดำเนินงาน ของสำนักงาน สกร.	ครู ศูนย์การเรียนรู้	1 คน	ตำบลบางคลาน	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	
4.จัดทำ/พัฒนาหลักสูตร	เพื่อให้เหมาะสมและสอดคล้องกับ ความต้องการของ กลุ่มเป้าหมาย	ครู ศูนย์การเรียนรู้	1 คน	ตำบลบางคลาน	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	
5.ขออนุมัติโครงการ/จัดตั้งกลุ่ม	- เพื่อขอความเห็นชอบและขออนุมัติ ดำเนินงานตามแผนของโครงการ	ครู ศูนย์การเรียนรู้	1 คน	พื้นที่ตำบลบางคลาน	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
6.ประสาน เครือข่าย/ วิทยากร	- เพื่อดำเนินการ จัดกิจกรรม การ เรียนรู้เพื่อการ พัฒนาตนเอง (โครงการ พัฒนาอาชีพ ชุมชน)	ผู้รู้ ภูมิปัญญา		พื้นที่ ตำบล บางกลาน	เดือน กุมภาพันธ์ 2569	
7.จัดหาสื่อ / วัสดุอุปกรณ์ / จัดเตรียม สถานที่	เพื่อเป็นสื่อ สนับสนุนการจัด กิจกรรมการ เรียนรู้	ครู ศูนย์การ เรียนรู้	6 คน	ตำบล บางกลาน	เดือน กุมภาพันธ์ 2569	
Do (D)						
8.ดำเนินการ ตามหลักสูตร การทำขนมต้ม ญวน	1. เพื่อให้ผู้เข้า รับการฝึกอาชีพ มีความรู้ ความ เข้าใจ และมี ทักษะในการทำ ขนมรังนกกะปุด 2. เพื่อให้ผู้เข้า รับการฝึกอาชีพ นำความรู้ไปต่อ ยอดในการ ประกอบอาชีพ หรือ สร้าง ช่องทางรายได้ ใหม่ให้กับตนเอง และ ครอบครัว ได้ 3. เพื่อให้ผู้เข้า รับการฝึกอาชีพ สามารถอนุรักษ์ ขนมไทยโบราณ และภูมิปัญญา	ผู้เข้าร่วม กิจกรรม	6 คน	บ้านเลขที่ 63 หมู่ 1 ตำบล บางกลาน อำเภอ โพทะเล จังหวัดพิจิตร	วันที่ 20- 21 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2569 เวลา 09.00 น. -12.00 น.	หลักสูตรฝึก อาชีพ 3- 9 ชั่วโมง รหัส งบประมาณ 2033000500 5000001 แหล่งของเงิน 691150 เป็น ค่าวัสดุ 1,000 บาท ค่าวิทยากร 1,200 บาท รวมเป็นเงิน 2,200 บาท

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
	ท้องถิ่น ของ ตนเองได้					
Check (C)						
9. นิเทศ ติดตาม การจัด กิจกรรมการ เรียนรู้/ และ ติดตามการนำ ความรู้ไปใช้	- เพื่อนิเทศ ติดตาม การจัด กิจกรรมการ เรียนรู้ - เพื่อ ติดตาม การนำความรู้ไป ใช้	ครู นิเทศ สกร.อำเภอ โพทะเล	1 คน	ตำบล บางคลาน	เดือน กุมภาพันธ์ 2569	
10. วัดผลและ ประเมินผล อนุมัติการจบ หลักสูตร	- เพื่อ ประเมินผลการ จัดกิจกรรมการ เรียนรู้เพื่อ พัฒนาตนเอง	ประชาชน ทั่วไป	ผู้เข้าร่วม กิจกรรม	ตำบล บางคลาน	เดือน กุมภาพันธ์ 2569	
11. สรุป รายงานการ ดำเนินงาน โครงการ	เพื่อจัดทำข้อมูล สารสนเทศและ รายงานผลการ ดำเนินงาน	ครู ศูนย์การ เรียนรู้	1 คน	ตำบล บางคลาน	เดือน กุมภาพันธ์ 2569	
Action (A)						
12. ครูและ บุคลากร สกร. ระดับอำเภอ โพทะเล ร่วมกัน ทบทวนและ ปรับปรุง เพื่อ การดำเนิน กิจกรรมครั้ง ต่อไป	เพื่อทบทวนและ ปรับปรุง กระบวนการ/ ขั้นตอนการ ดำเนินงานเพื่อ วางแผนการ ดำเนินงานครั้ง ต่อไปในเกิด ประสิทธิภาพ	ครู ศูนย์การ เรียนรู้	1 คน	สกร.ระดับ อำเภอ โพทะเล	เดือน กุมภาพันธ์ 2569	

7. งบประมาณโครงการ

เบิกจ่ายจากเงินงบประมาณประจำปี พ.ศ.2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500

7.1.1 ค่าตอบแทนวิทยากร	1,200	บาท
7.1.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม	1,000	บาท
รวมทั้งสิ้น	2,200	บาท

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ.)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ.)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ.)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ.)
หลักสูตรฝึกอบรมอาชีพ การทำขนมต้มญวน	-	2,200	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ นางสาวจิตรา ปัญญาดี ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครื่องมือ

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. ประชาชนชาวบ้าน
3. ผู้นำชุมชน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
- งานการประกันคุณภาพ
- งานนิเทศภายในสถานศึกษา

12. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้รับการพัฒนาทักษะการทำขนมต้มญวน สามารถนำความรู้ไป ประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้ ส่งผลให้ประชาชนในพื้นที่พึ่งพาตนเอง และมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น อีกทั้งยังเป็นการอนุรักษ์ขนมไทยโบราณของท้องถิ่นให้คงอยู่สืบต่อไป

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

1. ร้อยละ 100 ของกลุ่มเป้าหมาย เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน
2. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน มีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมต้มญวน ตามเกณฑ์ที่กำหนด

3. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน นำความรู้ไปต่อยอดในการประกอบอาชีพ หรือ สร้างช่องทางรายได้ใหม่ ให้กับตนเอง และ ครอบครัว

4. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ร่วมอนุรักษ์ขนบไทยโบราณและภูมิปัญญาท้องถิ่น ของตนเอง

5. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน มีความพึงพอใจในระดับดีขึ้นไป

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีความรู้ ความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำขนมต้มถวน สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเอง และ ครอบครัว โดยใช้ต้นทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นมาสร้างมูลค่าเพิ่ม

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

- ติดตามผู้เข้าร่วมกิจกรรม/บัญชีลงเวลาของผู้เข้ารับการฝึกอบรม แบบ พต.9
- ติดตามผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง/แบบประเมินผลการฝึกอบรม แบบ พต.10
- นิเทศการฝึกอบรม /บันทึกการนิเทศการฝึกอบรม แบบ พต.11
- ติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรม/แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรม แบบ พต.20
- ประเมินความพึงพอใจ/แบบประเมินความพึงพอใจ แบบ พต.12

กำหนดการ

กำหนดการจัดอบรม โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตร การทำขนมต้มญวน
ระหว่างวันที่ 20 ถึง วันที่ 21 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ.2569
ณ บ้านเลขที่ 63 หมู่ที่ 1 ตำบลบางคลาน อำเภอโพทะเล จ.พิจิตร

วันที่ 20 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

- 08.00 - 08.30 น. ลงทะเบียน
- 08.30 - 09.30 น. เรื่อง การฝึกอาชีพการทำขนมต้มญวน
บรรยายภาคทฤษฎี ความสำคัญ การเตรียมวัตถุดิบ
ศึกษาสื่อ แผ่นพับ
- 09.30 - 12.00 น. ลงมือปฏิบัติการทำขนมต้มญวน
โดยวิทยากร (นางสาวจรงค์ โหง้วประสิทธิ์)

วันที่ 21 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

- 09.00 - 09.30 น. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์
- 09.30 - 12.00 น. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์
และความรู้การบริหารต้นทุนและกำไรเบื้องต้น
ทดสอบความรู้หลังการอบรม
โดยวิทยากร (นางสาวจรงค์ โหง้วประสิทธิ์)

