

## หลักสูตรการทำขนมปลาแฉม จำนวน 6 ชั่วโมง

### ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอทับคล้อ

\*\*\*\*\*

#### ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ ชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2561 ภายใต้กรอบที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพ ใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนด ภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบ ใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและ ครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้น หรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

"ปลาแฉม" เป็นอาหารไทยโบราณสมัยรัชกาลที่ 2 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ มีการขายปลาแฉมที่นางเลิ้ง ปัจจุบัน หาทานยากแล้ว หลงเหลือไม่กี่แห่งที่อนุรักษ์ไว้ ปลาแฉมเป็นอาหารว่างที่เกิดจากภูมิปัญญาที่คิดจะถนอมอาหาร เมื่อมี ข้าวสุกเหลือจะไม่ทิ้ง นำมาตากให้แห้ง นำมาไมให้ละเอียด โดยปลาแฉมเป็นอาหารว่างที่ปรุงจากข้าวสวย ตากคั่วป่น เนื้อปลา เวลาทานจะตักปลาแฉมใส่ใบทองหลางหรือใบชะพลู วิธีการกินคล้ายเมี่ยงคำ ซึ่งมีส่วนผสมของสมุนไพรที่มี สรรพคุณจากเครื่องสมุนไพรในการช่วยบำรุงร่างกายและถูกหลักโภชนาการ เป็นการถนอมอาหาร และต่อยอดเป็น วัฒนธรรมการรับประทานอาหารว่างที่มีการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นจนถึงปัจจุบัน

#### หลักการของหลักสูตร

- 1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ ไปด้วยกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริง อย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรม จริยธรรม
- 2.เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพ และการศึกษาดูงาน
- 3.เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษา ขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
- 4.เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

## จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

## กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

1. **ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมปลาแฉม** จำนวน 30 นาที
  - ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
  - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
  - ทิศทางพัฒนาการประกอบประกอบอาชีพ
2. **ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมปลาแฉม** จำนวน 4.30 ชั่วโมง
  - ประวัติของขนมปลาแฉม
  - อุปกรณ์การทำขนมปลาแฉม
  - วิธีการทำขนมปลาแฉม
3. **การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ** จำนวน 30 นาที
  - การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร
  - การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ
  - การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้า
4. **โครงการประกอบอาชีพการทำขนมปลาแฉม** จำนวน 30 นาที
  - ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
  - องค์ประกอบของโครงการ
  - ประโยชน์ของโครงการ

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
  - เรียนรู้จากวิทยากร
  - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆแหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
  - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
3. จัดกิจกรรมเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิตและการบริหารจัดการทางการตลาด
4. ดำเนินการให้ผู้เรียนนำโครงการประกอบอาชีพ ไปสู่การปฏิบัติจริง
5. การนิเทศ ติดตามประเมินโครงการของผู้เรียน และให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

## สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

## การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง  
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## การจบหลักสูตร

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

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

## การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

## โครงสร้างหลักสูตร วิชาการทำขนมปลาแฉม จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมปลาแฉม ได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำขนมปลาแฉม ได้ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมปลาแฉม 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	30 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมปลาแฉม	2.1 บอกประวัติของขนมปลาแฉม 2.2 บอกอุปกรณ์การทำขนมปลาแฉม 2.3 บอกวิธีการทำขนมปลาแฉม	2.1 ประวัติของขนมปลาแฉม 2.2 อุปกรณ์ในการทำขนมปลาแฉม 2.3 วิธีการทำขนมปลาแฉม	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการทำขนมปลาแฉม 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำขนมปลาแฉม พร้อมวิธีการทำและฝึกปฏิบัติ	30 นาที	4 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ทฤษฎี
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้าได้	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร 3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.3 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	30	นาที
4. โครงการประกอบอาชีพการทำขนมปลาแฉม	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.2 ดำเนินการวัดและประเมินผล	30	นาที

1. ชื่อโครงการ โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน วิชาการทำขนมปลาแฉม หลักสูตร 6 ชั่วโมง

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ปงบประมาณ 2569

2 ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจใหม่ชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมยอมรับสังคมคนสูงวัยสามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2561 ภายใต้กรอบที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขารู้เรา เเท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ดีว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

"ปลาแฉม" เป็นอาหารไทยโบราณสมัยรัชกาลที่ 2 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ มีการขายปลาแฉมที่นางเลิ้ง ปัจจุบันหาทานยากแล้ว หลงเหลือไม่กี่แห่งที่อนุรักษ์ไว้ ปลาแฉมเป็นอาหารว่างที่เกิดจากภูมิปัญญาที่คิดจะถนอมอาหาร เมื่อมีข้าวสุกเหลือจะไม่ทิ้ง นำมาตากให้แห้ง นำมาไม่ให้ละเอียด โดยปลาแฉมเป็นอาหารว่างที่ปรุงจากข้าวสวย ตากคั่วป่นเนื้อปลา เวลาทานจะต้กลาแฉมใส่ใบทองหลางหรือใบชะพลู วิธีการกินคล้ายเมี่ยงคำ ซึ่งมีส่วนผสมของสมุนไพรที่มีสรรพคุณจากเครื่องสมุนไพรในการช่วยบำรุงร่างกายและถูกหลักโภชนาการ เป็นการถนอมอาหาร และต่อยอดเป็นวัฒนธรรมการรับประทานอาหารว่างที่มีการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นจนถึงปัจจุบัน

#### 4. วัตถุประสงค์

4.1 เพื่อส่งเสริมการจัดการเรียนรู้มีอาชีพและพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายให้ได้รับความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย แก้ปัญหาในการดำรงชีวิต

4.2 เพื่อพัฒนาผลผลิตของอาชีพให้มีความทันสมัย สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคและแนวโน้มทางการตลาด มีการบูรณาการกับหน่วยงานภาคีเครือข่ายให้เกิดการรวมกลุ่มและนำไปสู่การสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน

4.3 เพื่อสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้าและเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์จากโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน

#### 5. กลุ่มเป้าหมาย

##### เชิงปริมาณ

กลุ่มเป้าหมาย ประชาชนทั่วไป เข้ารับการอบรม จำนวน 7 คน

##### เชิงคุณภาพ

ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านการทำขนมไทยพื้นบ้าน สามารถนำความรู้ไปเป็นช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย เห็นคุณค่าและตระหนักถึงการสืบสานศิลปวัฒนธรรมไทย สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันและเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพได้

#### 6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
<b>1) ขั้ววางแผน (Plan)</b>	1.บุคลากร รู้สภาพ	คณะครูและ	10 คน	ศูนย์การเรียนรู้		
1.1 สสำรวจสภาพปัญหาความต้องการ และวิเคราะห์ความต้องการ	ปัญหาความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย	บุคลากร		ระดับอำเภอ	10 พ.ย. 68	-
1.2 เขียนโครงการเสนอขออนุมัติ	2.มีแนวทางการจัดกิจกรรมให้ตรงกับนโยบายและจุดเน้นของ			ทับคล้อ	17 พ.ย. 68	
1.3 วางแผนการจัดประชุม	กรมส่งเสริมการเรียนรู้				20 พ.ย. 68	
1.4 ประสานงานแจ้งกำหนดการประชุม	3.มีการจัดเตรียมแผนการดำเนินงานให้ตรงกับความต้องการ				20 พ.ย. 68	
1.5 ประสานสถานที่	ของกลุ่มเป้าหมาย				21 พ.ย. 68	
1.6 จัดเตรียมเอกสารวัสดุอุปกรณ์	4.ประสานวิทยากรและสถานที่ในการจัดกิจกรรม				21 พ.ย. 68	

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
2) <sup>ขั้น</sup> ดำเนินการ(Do)						
2.1 จัดประชุมบุคลากร	1.บุคลากรมีความรู้ ความสามารถ จัดกิจกรรมตรง วัตถุประสงค์	คณะครูและ บุคลากร	10 คน	ศูนย์ส่งเสริมการ เรียนรู้ระดับ อำเภอทับคล้อ	23 พ.ย.68	-
2.2 จัดอบรมตามกิจกรรม	1. เพื่อส่งเสริมการ จัดการเรียนรู้ฝึกออาชีพ และพัฒนาอาชีพให้กับ ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้รับความรู้ไปสร้าง อาชีพ เพิ่มรายได้ ลด รายจ่าย แก้ปัญหาใน การดำรงชีวิต 2. เพื่อพัฒนาผลผลิตของ อาชีพให้มีความทันสมัย สอดคล้องกับ ความ ต้องการของผู้บริโภค และแนวโน้มทางการ ตลาด มีการบูรณาการ กับหน่วยงานภาคี เครือข่ายให้เกิดการ รวมกลุ่มและนำไปสู่การ สร้างความเข้มแข็งให้กับ ชุมชนอย่างยั่งยืน 3. เพื่อสนับสนุนให้เกิด ช่องทางการจำหน่าย ผลิตภัณฑ์สินค้าและเพิ่ม ช่องทางการ ประชาสัมพันธ์จาก โครงการพัฒนาอาชีพ ชุมชน	ประชาชน	7 คน	บ้านหนังสือ ชุมชน หมู่ที่ 6 ตำบลทับคล้อ อำเภอทับคล้อ จังหวัดพิจิตร	27 – 28 พ.ย. 68	2,200.-

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
3) <sup>ขั้น</sup> ตรวจสอบ(Check) 3.1 การประเมินผลก่อน โครงการ 3.2 การประเมินผลระหว่าง โครงการ 3.3 การประเมินผลเมื่อ เสร็จสิ้นโครงการ	เพื่อทราบผลความสำเร็จ ของการดำเนินงาน	คณะครูและ บุคลากร	10 คน	ศูนย์ส่งเสริมการ เรียนรู้ระดับ อำเภอทับคล้อ	9 ม.ค. 69	-
4) <sup>ขั้น</sup> ปรับปรุงแก้ไข(Action) 4.1 รวบรวมข้อมูลวิเคราะห์ ข้อมูลสรุปและจัดทำรายงาน การประเมินโครงการ 4.2 ประชุมคณะทำงานเพื่อ นำข้อมูลจากการประเมิน โครงการไปใช้ปรับปรุงแก้ไข และพัฒนาดำเนินโครงการ ต่อไป	เพื่อรวบรวมข้อมูลและ นำข้อมูลจากการ ประเมินโครงการไปใช้ ปรับปรุงแก้ไขและพัฒนา ดำเนินโครงการต่อไป	คณะครูและ บุคลากร	10 คน	ศูนย์ส่งเสริมการ เรียนรู้ระดับ อำเภอทับคล้อ	15 ม.ค. 69	-
<b>งบประมาณทั้งสิ้น</b>						2,200.-

### 7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพ  
ชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ  
20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 6 ชั่วโมงๆละ 200 บาท เป็นเงิน 1,200 บาท.-

7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม เป็นเงิน 1,000.- บาท

**รวมทั้งสิ้น 2,200.- บาท (สองพันสองร้อยบาทถ้วน)**

### 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. ....)
การทำขนมปลาแฉม	27 - 28 พ.ย 2569	-	-	-

### 9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นายเจตน์สฤกษ์พิงศ์ รัตนบวรกรกุล ครูศูนย์การเรียนรู้

นางสาวปภากาญจน์ จันทร์จินดา ครูศูนย์การเรียนรู้

นางอัจฉราวรรณ หมอกขุนทด ครูศูนย์การเรียนรู้

## 10. เครือข่าย

องค์การบริหารส่วนตำบลทับคล้อ

ผู้นำชุมชน

เทศบาลทับคล้อ

## 11. โครงการที่เกี่ยวข้อง (ระบุชื่อโครงการที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี))

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน

## 12. ผลลัพธ์ (Out come) (ระบุผลที่คาดว่าจะได้รับจากโครงการหรือผลประโยชน์จากผลผลิต (Output)

ที่มีต่อบุคคล ชุมชน สิ่งแวดล้อม เศรษฐกิจ และสังคมโดยรวม)

4.1 เพื่อส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ฝึกอาชีพและพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายให้ได้รับความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย แก้ปัญหาในการดำรงชีวิต

4.2 เพื่อพัฒนาผลผลิตของอาชีพให้มีความทันสมัย สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคและแนวโน้มทางการตลาด มีการบูรณาการกับหน่วยงานภาคีเครือข่ายให้เกิดการรวมกลุ่มและนำไปสู่การสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน

4.3 เพื่อสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้าและเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์จากโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน

## 13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

### 13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ระบุตัวชี้วัดที่แสดงผลงานเป็นรูปธรรมในเชิงปริมาณและหรือคุณภาพอันเกิดจากงานตามวัตถุประสงค์ของโครงการ

ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านการทำขนมไทยพื้นบ้าน สามารถนำความรู้ไปเป็นช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย เห็นคุณค่าและตระหนักถึงการสืบสานศิลปวัฒนธรรมไทย สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันและเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพได้

### 13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ระบุตัวชี้วัดที่แสดงถึงผลประโยชน์จากผลผลิตที่มีต่อบุคคล ชุมชน สิ่งแวดล้อม เศรษฐกิจ และสังคมโดยรวม

1. ส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ฝึกอาชีพและพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายให้ได้รับความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย แก้ปัญหาในการดำรงชีวิต

2. พัฒนาผลผลิตของอาชีพให้มีความทันสมัย สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคและแนวโน้มทางการตลาด มีการบูรณาการกับหน่วยงานภาคีเครือข่ายให้เกิดการรวมกลุ่มและนำไปสู่การสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน

3. สนับสนุนให้เกิดช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้าและเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์จากโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน

#### 14. การติดตามและประเมินผลโครงการ(ระบุวิธีการติดตามและประเมินผลโครงการ)

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
3. ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

กำหนดการจัดอบรมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน วิชาการทำขนมปลาแฉม หลักสูตร 6 ชั่วโมง

ระหว่างวันที่ 27 พฤศจิกายน 2568 ถึง 28 พฤศจิกายน พ.ศ. 2568

ณ บ้านหนังสือชุมชน หมู่ที่ 6 บ้านสายดงยาง ตำบลทับคล้อ อำเภอบึงสามพัน จังหวัดพิจิตร

\*\*\*\*\*

วันที่ 27 พฤศจิกายน 2568

08.00 - 08.30 น. ลงทะเบียน

8.30 - 09.00 น. ปฐมนิเทศ/บรรยายพิเศษ/ทดสอบความรู้ก่อนการอบรม

09.00 - 12.00 น. เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพ

1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมปลาแฉม
2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
3. ทิศทางการประกอบอาชีพ

เรื่อง ทักษะการประกอบอาชีพ

1. การทำขนมปลาแฉม

เรื่อง การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ

1. สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร
2. การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ
3. ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า

เรื่อง โครงการประกอบอาชีพการทำขนมปลาแฉม

1. ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ

โดยมี นางชั้นถม กลิ่นเกล้า เป็นวิทยากร

วันที่ 28 พฤศจิกายน 2568

09.00 - 12.00 น. เรื่อง ทักษะการประกอบอาชีพ

1. การทำขนมปลาแฉม
2. อุปกรณ์ในการทำขนมปลาแฉม
3. วิธีการทำขนมปลาแฉม

เรื่อง โครงการประกอบอาชีพการทำขนมปลาแฉม

1. องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ
2. ประโยชน์ของโครงการ

โดยมี นางชั้นถม กลิ่นเกล้า เป็นวิทยากร

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม