

## หลักสูตรการทำขนมปลาแฉม จำนวน 6 ชั่วโมง

### หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

#### ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล

#### ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

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

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็น การจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

ขนมปลาแฉมเป็นอาหารพื้นบ้านไทยที่มีเอกลักษณ์ด้านภูมิปัญญาท้องถิ่น ใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในชุมชน มีต้นทุนต่ำ และสามารถพัฒนาเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักได้ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ อีกทั้งยังเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารไทยให้คงอยู่สืบไป

#### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นการจัด 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 และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

## กลุ่มเป้าหมาย

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

## ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. บอกประวัติความเป็นมาและคุณค่าของขนมปลาแฉมได้ 2. บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำขนมปลาแฉมจำหน่ายได้ 3. บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมปลาแฉม -ประวัติความเป็นมา -คุณค่าของขนมปลาแฉม 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมปลาแฉมจำหน่าย 3. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2. วิทยากรผู้สอน และผู้เรียน ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพที่เหมาะสมกับตนเอง	30 นาที	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมปลาแฉม	1. บอกวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมปลาแฉมได้ 2. บอกวิธีการทำขนมปลาแฉมได้ 3. สามารถเตรียมวัตถุดิบได้ถูกต้อง และถูกสุขลักษณะ 4. สามารถผสมและปรุงรสได้อย่างถูกต้อง	1. วัสดุอุปกรณ์วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมปลาแฉม 2. การเลือกวัตถุดิบในการทำเครื่องปรุงขนมปลาแฉม 3. วิธีการทำขนมปลาแฉม	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ โดยใช้สื่อใบความรู้ เรื่องการทำซูชิคัพ 2. วิทยากรสาธิตวิธีการทำแต่ละขั้นตอน พร้อมทั้งจัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำ การเลือกวัตถุดิบวิธีการทำ 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำขนมปลาแฉม - ขั้นตอนการเตรียมข้าวคั่ว(ข้าวขาวสารและบดเป็นข้าวคั่ว)	30 นาที	3 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		5. สามารถจัดเสิร์ฟและประเมินผลงานได้	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ขั้นตอนการเตรียมข้าวคั่ว</li> <li>- ขั้นตอนการเตรียมเครื่องปรุงรส</li> <li>-ขั้นตอนการผสมขนมปลาเนม</li> <li>-ขั้นตอนการเตรียมเครื่องเคียง</li> <li>-ขั้นตอนการจัดวางขนมปลาเนมในภาชนะต่างๆ</li> <li>3. การฝึกปฏิบัติทำขนมปลาเนม</li> <li>4. ขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ขั้นตอนการเตรียมเครื่องปรุงรส</li> <li>- ตำข้าวให้ละเอียด</li> <li>- หั่นกระเทียมแดง</li> <li>- ซอยหอมแดง</li> <li>- ชูตมะพร้าว</li> <li>- หั่นมะนาว</li> <li>-ขั้นตอนการผสมขนมปลาเนม</li> <li>- ใส่ข้าวคั่วลงชามผสม</li> <li>- เติมห่า กระเทียมแดง</li> <li>- ใส่น้ำตาลทรายและน้ำกระเทียมแดง</li> <li>- ใส่มะพร้าวขูดและหอมแดง</li> <li>- คลุกเคล้าและชิมรส</li> <li>-ขั้นตอนการจัดวางขนมปลาเนมในภาชนะต่างๆ</li> <li>- ตักใส่จานหรือบรรจุภัณฑ์ต่างๆ</li> <li>- จัดมะนาวหั่นซีก</li> <li>4. วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน</li> </ul>		
3	การบรรจุภัณฑ์	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. สามารถบอกความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ได้</li> <li>2. สามารถเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1.บรรจุภัณฑ์</li> <li>-ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์</li> <li>- การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. วิทยากรอธิบายการเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์</li> <li>3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การบรรจุภัณฑ์</li> </ul>	30นาที	30นาที
4	การจัดจำหน่าย	สามารถบอกช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. การกำหนดราคาขาย</li> <li>2. การจำหน่ายสินค้าออนไลน์</li> <li>3. ช่องทางการจำหน่ายในชุมชน</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้การคิดต้นทุน การกำหนดราคาขาย การจำหน่ายสินค้าออนไลน์</li> <li>2. จัดให้ผู้เรียนศึกษา และฝึกปฏิบัติการกำหนดราคาขาย การจำหน่ายสินค้าออนไลน์</li> </ul>	30นาที	30นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				3. ช่องทางการจำหน่ายใน ชุมชน ได้แก่ ตลาดนัด หน้า โรงเรียน		

### สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้ / แผ่นพับการทำขนมปลาเนม
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร/ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้/วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ฝึกปฏิบัติ
4. แบบทดสอบก่อนเรียน - หลังเรียน

### 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 พ.ศ.2569

1. ชื่อโครงการ โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน “หลักสูตร การทำขนมปลาเนม”

### 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 จากข้อมูลพบว่าชุมชนบ้านวังแดง ตำบลท่าม่วง เป็นชุมชนที่ยังคงรักษาศิลปการทำขนมไทยแบบดั้งเดิมไว้ได้อย่างงดงาม โดยเฉพาะขนมปลาแฉม ซึ่งเป็นขนมไทยโบราณที่ใกล้สูญหายไปจากชุมชน ซึ่งขนมไทย ไม่เพียงแต่เป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สะท้อนถึงภูมิปัญญาอันทรงคุณค่า แต่ยังเป็นสาขาอาชีพที่มีศักยภาพสูงในการสร้างรายได้ (Soft Power) และเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่มีเอกลักษณ์และมีมูลค่าทางการตลาดสูง หากผู้เรียนได้รับการฝึกฝนอย่างถูกหลัก

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

## 4. วัตถุประสงค์

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

## 5. เป้าหมาย

### เชิงปริมาณ

ประชาชนผู้สนใจ ในพื้นที่ตำบลวัดขวาง จำนวน 6 คน

### เชิงคุณภาพ

กลุ่มเป้าหมายผู้เข้ารับการฝึกอาชีพ มีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการประกอบอาชีพที่สนใจ สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปต่อยอดในการประกอบอาชีพ หรือ สร้างช่องทางรายได้ใหม่ให้กับตนเอง และ ครอบครัวได้ โดยใช้ต้นทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นมาสร้างมูลค่าเพิ่ม

## 6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
<b>Situation analysis ( S )</b>						
1. สสำรวจความต้องการเรียน	- เพื่อสำรวจว่าคนในชุมชนอยากเรียนอะไร	ประชาชนทั่วไป	6 คน	ตำบลวัดขวาง	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	
2. วิเคราะห์กลุ่มเป้าหมาย	- เพื่อศึกษา กลุ่มเป้าหมายที่จะฝึกอบรม	ครู ศูนย์การเรียนรู้	6 คน	ตำบลวัดขวาง	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	
<b>Plan (P)</b>						
3.เขียนโครงการและขออนุมัติ	เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายในการดำเนินงานตามนโยบาย จุดเน้นการดำเนินงาน ของสำนักงาน สกร.	ครู ศูนย์การเรียนรู้	1 คน	ตำบลวัดขวาง	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	
4.จัดทำ/พัฒนาหลักสูตร	เพื่อให้เหมาะสมและสอดคล้องกับ ความต้องการของ กลุ่มเป้าหมาย	ครู ศูนย์การเรียนรู้	1 คน	ตำบลวัดขวาง	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	
5.ขออนุมัติโครงการ/จัดตั้งกลุ่ม	- เพื่อขอความเห็นชอบและขออนุมัติดำเนินงานตามแผนของโครงการ	ครู ศูนย์การเรียนรู้	1 คน	พื้นที่ ตำบลวัดขวาง	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	
6.ประสานเครือข่าย/วิทยากร	- เพื่อดำเนินการจัดกิจกรรม การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง (โครงการพัฒนา อาชีพชุมชน)	ผู้รู้ ภูมิปัญญา	1 คน	พื้นที่ ตำบลวัดขวาง	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	
7.จัดหาสื่อ /วัสดุอุปกรณ์ /จัดเตรียมสถานที่	เพื่อเป็นสื่อสนับสนุนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้	ครู ศูนย์การเรียนรู้	6 คน	ตำบลวัดขวาง	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
<b>Do (D)</b>						
8.ดำเนินการตามหลักสูตรการทำขนมปลาแฉม จำนวน 6 ชั่วโมง	1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำขนมปลาแฉม 2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพ นำความรู้ไปต่อยอดในการประกอบอาชีพ หรือ สร้างช่อง ทางรายได้ใหม่ให้กับตนเอง และครอบครัวได้ 3. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพสามารถอนุรักษ์ขนมไทยโบราณ และภูมิปัญญาท้องถิ่น ของตนเองได้	ผู้เข้าร่วมกิจกรรม	6 คน	อาคารอเนกประสงค์ หมู่ที่ 3 ตำบลวัดขวาง อำเภอโพนทะเล จังหวัดพิจิตร	วันที่ 18-19 เดือน กุมภาพันธ์ 2569 เวลา 9.00 - 12.00น. (วันละ 3 ชม. จำนวน 2 วัน)	หลักสูตรฝึกอาชีพ 3- 9 ชั่วโมง รหัสงบประมาณ 2033000500 5000001 แหล่งของเงิน 691150 เป็นค่าวัสดุ 1,000 บาท ค่าวิทยากร 1,200 บาท รวมเป็นเงิน 2,200 บาท
<b>Check (C)</b>						
9. นิเทศติดตาม การจัดการกิจกรรมการเรียนรู้/ และติดตามการนำความรู้ไปใช้	- เพื่อนิเทศติดตาม การจัดการกิจกรรมการเรียนรู้ - เพื่อ ติดตามการนำความรู้ไปใช้	ครู นิเทศ สกร.อำเภอโพนทะเล	1 คน	ตำบล วัดขวาง	วันที่ 21-22 เดือน กุมภาพันธ์ 2569 เวลา 9.00 - 12.00น.	
10. วัดผลและประเมินผล อนุมัติการจบหลักสูตร	- เพื่อ ประเมินผลการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อ พัฒนาตนเอง	ประชาชนทั่วไป	ผู้เข้าร่วมกิจกรรม	ตำบล วัดขวาง	เดือน กุมภาพันธ์ 2569	

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
11. สรุป รายงานการ ดำเนินงาน โครงการ	เพื่อจัดทำข้อมูล สารสนเทศและ รายงานผลการ ดำเนินงาน	ครู ศูนย์การ เรียนรู้	1 คน	ตำบล วัดขวาง	เดือน กุมภาพันธ์ 2569	
<b>Action (A)</b>						
12. ครูและ บุคลากร สกร. ระดับอำเภอ โพทะเลร่วมกัน ทบทวนและ ปรับปรุง เพื่อ การดำเนิน กิจกรรมครั้ง ต่อไป	เพื่อทบทวนและ ปรับปรุงกระบวนการ/ ขั้นตอนการ ดำเนินงานเพื่อ วางแผนการ ดำเนินงานครั้ง ต่อไปในเกิด ประสิทธิภาพ	ครู ศูนย์การ เรียนรู้	1 คน	สกร.ระดับ อำเภอ โพทะเล	เดือน กุมภาพันธ์ 2569	

## 7. งบประมาณทั้งโครงการ

เบิกจ่ายจากเงินงบประมาณประจำปี พ.ศ.2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้  
ผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการ  
พัฒนาอาชีพชุมชน 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. 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)
หลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมปลาแฉม	-	2,200	-	-

## 9. ผู้รับผิดชอบโครงการ นางฉวีวรรณ ยิ่งสูง ครูศูนย์การเรียนรู้

### 10. เครือข่าย

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. ประชาชนชาวบ้าน
3. ผู้นำชุมชน

### 11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
- งานการประกันคุณภาพ
- งานนิเทศภายในสถานศึกษา

## 12. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้รับการพัฒนาทักษะการทำขนมปลาแฉม สามารถนำความรู้ไป ประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้ ส่งผลให้ประชาชนในพื้นที่พึ่งพาตนเอง และมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น อีกทั้งยังเป็นการอนุรักษ์ขนมไทยโบราณของท้องถิ่นให้คงอยู่สืบต่อไป

## 13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

### 13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

1. ร้อยละ 100 ของกลุ่มเป้าหมาย เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน
2. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน มีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมปลาแฉม ตามเกณฑ์ที่กำหนด
3. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน นำความรู้ไปต่อยอดในการประกอบอาชีพ หรือ สร้างช่องทางรายได้ใหม่ ให้กับตนเอง และครอบครัว
4. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชนร่วมอนุรักษ์ขนมไทยโบราณและภูมิปัญญาท้องถิ่นของตนเอง
5. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชนมีความพึงพอใจในระดับดีขึ้นไป

### 13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีความรู้ ความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำขนมปลาแฉม สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเอง และครอบครัว 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

กำหนดการจัดอบรมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน  
หลักสูตร การทำขนมปลาแฉม  
ระหว่างวันที่ 18 ถึง วันที่ 19 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ.2569  
ณ อาคารอเนกประสงค์ หมู่ที่ 3 ตำบลวัดขวาง อำเภอโพทะเล จังหวัดพิจิตร

วันที่ 18 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

- 08.00 - 08.30 น. ลงทะเบียน
- 08.30 - 09.00 น. ทดสอบความรู้ก่อนการอบรม
- 09.00 - 11.00 น. บรรยายภาคทฤษฎี โดยวิทยากร (นางวิราศิณี สุขห่อง)  
เรื่องช่องทางการประกอบอาชีพ
- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมปลาแฉม
  - ประวัติความเป็นมา
  - คุณค่าของขนมปลาแฉม
  - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมปลาแฉมจำหน่าย
  - ทิศทางการประกอบอาชีพ
- เรื่องทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมปลาแฉม
- วัสดุ อุปกรณ์ วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมปลาแฉม
  - การเลือกวัตถุดิบในการทำเครื่องปรุงขนมปลาแฉม
  - วิธีการทำขนมปลาแฉม
    - ขั้นตอนการเตรียมข้าวคั่ว
    - ขั้นตอนการเตรียมเครื่องปรุงรส
    - ขั้นตอนการผสมขนมปลาแฉม
    - ขั้นตอนการเตรียมเครื่องเคียง
    - ขั้นตอนการจัดวางขนมปลาแฉมในภาชนะต่างๆ
- เรื่องบรรจุภัณฑ์
- ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์
  - การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
- เรื่องการจัดจำหน่าย
- การกำหนดราคาขาย
  - ช่องทางการจำหน่าย( การขายออนไลน์,การจัดจำหน่ายในชุมชน)
- 11.00 – 12.00 น. การฝึกปฏิบัติวิธีการทำขนมปลาแฉม โดยวิทยากร (นางวิราศิณี สุขห่อง)
- ขั้นตอนการเตรียมข้าวคั่ว

วันที่ 19 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

08.30 – 09.00 น. ลงทะเบียน

09.00 - 12.00 น. การฝึกปฏิบัติทำขนมปลาแฉม โดยวิทยากร (นางวิราศิณี สุขหรั่ง)

เรื่องวิธีการทำขนมปลาแฉม

- ขั้นตอนการเตรียมเครื่องปรุงรส
- ขั้นตอนการผสมขนมปลาแฉม
- ขั้นตอนการเตรียมเครื่องเคียง
- ขั้นตอนการจัดวางขนมปลาแฉมในภาชนะต่างๆ
- ขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพ
- การบรรจุภัณฑ์

เรื่องการกำหนดราคาขายและฝึกปฏิบัติการจำหน่ายสินค้าออนไลน์

12.00 – 12.30 น.

ทดสอบความรู้หลังการอบรม/ประเมินความพึงพอใจ  
สรุปองค์ความรู้