

หลักสูตรการทำขนมยัมเส้น จำนวน 6 ชั่วโมง
หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

ขนมไทยเป็นภูมิปัญญาที่สะท้อนความละเอียดอ่อน ความคิดสร้างสรรค์ และความเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละท้องถิ่น บ้านวัดหลวง ตำบลท่าบัว เป็นชุมชนที่ยังคงรักษาศิลปการทำขนมไทยแบบดั้งเดิมไว้ได้อย่างงดงาม ขนมยัมเส้นเป็นหนึ่งในชื่ออีกชื่อหนึ่งของขนมที่หลายคนเรียกว่า ขนมหัวเราะ หรือ “ขนมหัวแตก” ก็มี เพราะเวลาทอดแล้วหน้าขนมจะแตกออกคล้ายรอยยิ้ม หรือ “ยิ้ม” ของมนุษย์ จึงมีชื่อว่า “ยิ้มเส้น” เพื่อสื่อถึงความน่ารักของขนมชนิดนี้ ลักษณะความหมายของชื่อ “เส้น” เป็นไปในแนวว่า ทำให้ผู้รับประทานรู้สึกมีความสุข หรือ “มีเส้น” เพราะชื่อ “ยิ้มเส้น” สื่อว่าเป็นขนมที่สร้างรอยยิ้ม สร้างความสนุกในขณะรับประทาน ขนมชนิดนี้จึงมีความสำคัญทั้งในด้านการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น การส่งเสริมอาชีพ และการพัฒนาให้ขนมไทยก้าวสู่ผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ของชุมชน

ขนมยัมเส้นเป็นขนมไทยโบราณที่สูญหายไปจากชุมชน ซึ่งมีเอกลักษณ์ของขนมไทยโบราณที่มีประวัติยาวนาน มีความบ่งบอกถึงเอกลักษณ์ด้านอาหารและสะท้อนถึงวัฒนธรรมไทยโบราณ สร้างสายสัมพันธ์ในครอบครัวและสังคม มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ โดยเน้นความสำคัญของการเตรียมวัตถุดิบที่สดใหม่ โดยเฉพาะแป้ง น้ำตาล และกะทิ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน เนื้อขนมที่ได้มีความกรอบนอกนุ่มใน สีสนสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ซึ่งส่งผลต่อรสชาติที่อร่อย และมีกลิ่นหอม ขนมชนิดนี้เป็นที่นิยมในงานเทศกาลต่าง ๆ และนิยมทำขึ้นเพื่อใช้เป็นของขวัญต้อนรับแขกผู้ใหญ่ โดยเลือกใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน การประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

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
- ทฤษฎี	1	ชั่วโมง
- ปฏิบัติ	5	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมยีสต์ จำนวน 6 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. บอกความเป็นมาของการทำขนมยีสต์ 2. บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำขนมยีสต์ 3. บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1. ความเป็นมาของการทำขนมยีสต์ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2. วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ	10 นาที	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมยีสต์	1. บอกอุปกรณ์การทำขนมยีสต์ 2. บอกวิธีการทำขนมยีสต์	1. อุปกรณ์ในการทำขนมยีสต์ 2. วิธีการทำขนมยีสต์ 1. เตรียมส่วนผสมแป้ง 2. ตีส่วนผสมไข่และน้ำตาล 3. ผสมแป้งกับส่วนไข่ 4. ปั่นและเตรียมทอด 5. ทอดให้ "ยีสต์"	1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารใบความรู้เกี่ยวกับการทำขนมยีสต์ 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำ พร้อมวิธีการทำ และฝึกปฏิบัติการทำขนมยีสต์ 1. เตรียมส่วนผสมแป้ง - ร่อนแป้งสาลีกับผงฟูเข้าด้วยกัน 1 รอบ เพื่อให้เนื้อขนมฟูเบาพักไว้ก่อน 2. ตีส่วนผสมไข่และน้ำตาล - ตีไข่ไก่กับน้ำตาลทรายให้เข้ากัน (ไม่ต้องตีจนขึ้นฟูมาก แค่ละลายน้ำตาล)	20 นาที	4 ชั่วโมง 30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				<ul style="list-style-type: none"> - เติมน้ำมันละลายหรือใช้น้ำมันพืชแทนก็ได้ - ใส่กลิ่นวานิลลา แล้วคนให้เข้ากัน (สามารถใส่สีธรรมชาติ เช่น สีเหลืองจากฟักทอง หรือสีเขียวจากใบเตย เพื่อเพิ่มความน่ากิน) 3. ผสมแป้งกับส่วนไข่ <ul style="list-style-type: none"> - ค่อย ๆ เทแป้งลงในส่วนผสมไข่ - ใช้พายยางคนให้เข้ากันจนได้เนื้อแป้งนุ่ม ไม่เหลวเกินไป (ถ้าแป้งเหลว ให้เติมแป้งเพิ่มทีละน้อย) 4. ปั่นและเตรียมทอด <ul style="list-style-type: none"> - ปั่นแป้งเป็นก้อนกลมขนาดเท่าลูกชิ้นใหญ่ หรือพอคำ - คลุกงาขาวให้ทั่วลูกแป้ง 5. ทอดให้ “ยั้มเสหน่” <ul style="list-style-type: none"> - ตั้งน้ำมันให้ร้อนปานกลาง (ประมาณ 160–170°C) - ทวีไฟอ่อน แล้วใส่ขนมลงทอด - เคล็ดลับ:อย่ากลับขนมเร็ว ให้ปล่อยให้ด้านหนึ่ง “แตก” เองก่อน หน้าขนมจะแตกเป็นรอยยั้มโดยธรรมชาติ - เมื่อเหลืองทองและยั้มสวย ตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน - พักให้เย็น แล้วบรรจุใส่ภาชนะ 		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบรรจุภัณฑ์	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้	1.บรรจุภัณฑ์ - ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ - การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ - การออกแบบบรรจุภัณฑ์	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ 2. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุภัณฑ์ 3. วิทยากรประเมินผลการบรรจุภัณฑ์ของผู้เรียน	10 นาที	20 นาที
4	ช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์	สามารถบอกช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้	1. ช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ 2. การบริหารต้นทุนและกำไรเบื้องต้น 3. แนวทางการจำหน่าย	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ 2. วิทยากรบรรยายให้ความรู้การบริหารต้นทุนและกำไรเบื้องต้น 3. จัดให้ผู้เรียนศึกษา และฝึกปฏิบัติการกำหนดราคาขาย การจำหน่ายสินค้าออนไลน์	20 นาที	10 นาที

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 “หลักสูตรการทำขนมยัมเส้นห์”

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 ระบบแนะแนวการเรียนรู้อาชีพและการประกอบอาชีพที่สร้างโอกาสในการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

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 เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้
พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

ภารกิจสำคัญ (Flagship)

2. Career Plus : “เติมเต็มทักษะ สร้างโอกาสอาชีพ” ร่วมมือกับภาคเอกชนออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพ
ของสถานศึกษา ให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่และความต้องการตลาดแรงงานจริง เช่น ดิจิทัล ช่างเทคนิค อาหาร การดูแล
ผู้สูงอายุ โดยภาคเอกชนร่วมสนับสนุนด้านการฝึกอบรมและวิทยากรรวมทั้งฝึกอบรมตามหลักสูตรคุณวุฒิวิชาชีพที่กำหนด

3. หลักการและเหตุผล

ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 ที่มุ่งเน้นให้กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีภารกิจสำคัญในการจัด
ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ 3 รูปแบบ คือ การเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้
เพื่อคุณวุฒิตามระดับ เพื่อให้ประชาชนมีความพร้อมในการปรับตัวเข้าสู่การเปลี่ยนแปลงของโลกศตวรรษที่ 21 และ
นโยบายและจุดเน้นของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ในการยกระดับคุณภาพการเรียนรู้แบบสอดคล้องกับวิถีชีวิตและการ
ประกอบอาชีพของประชาชน จากข้อมูลพบว่าชุมชนบ้านวัดหลวง ตำบลท่าบัว เป็นชุมชนที่ยังคงรักษาศิลปะการทำขนม
ไทยแบบดั้งเดิมไว้ได้อย่างงดงาม ขนมยี่มเส้นห์เป็นชื่ออีกชื่อหนึ่งของขนมที่หลายคนเรียกว่า ขนมหัวเราะ หรือ “ขนมหัว
แตก” ก็มี เพราะเวลาทอดแล้ว หน้าขนมจะแตกออกคล้ายรอยยิ้ม หรือ “ยี่ม” ของมนุษย์ จึงมีชื่อว่า “ยี่มเส้นห์” เพื่อสื่อ
ถึงความน่ารักของขนมชนิดนี้ ลักษณะความหมายของชื่อ “เส้นห์” เป็นไปในแนวว่า ทำให้ผู้รับประทานรู้สึกมีความสุข
หรือ “มีเส้นห์” เพราะชื่อ “ยี่มเส้นห์” สื่อว่าเป็นขนมที่สร้างรอยยิ้ม สร้างความสนุกในขณะรับประทาน ขนมชนิดนี้จึงมี
ความสำคัญทั้งในด้านการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น การส่งเสริมอาชีพ และการพัฒนาให้ขนมไทยก้าวสู่ผลิตภัณฑ์เชิง
สร้างสรรค์ของชุมชน

เพื่อตอบสนองต่อ นโยบายและจุดเน้นของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ในการยกระดับคุณภาพการเรียนรู้แบบ
สอดคล้องกับวิถีชีวิตและการประกอบอาชีพ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล จึงได้จัดทำ โครงการพัฒนา
อาชีพชุมชน “วิชาการทำขนมยี่มเส้นห์” ขึ้น เพื่อมุ่งหวังให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง โดยเน้นทักษะการลงมือ
ปฏิบัติจริง การบริหารจัดการต้นทุน และการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์ ซึ่งจะนำไปสู่การพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืนและ
การยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำขนมยี่มเส้นห์
2. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย นำความรู้ไปต่อยอดในการประกอบอาชีพ หรือ สร้างช่องทางรายได้ใหม่
ให้กับตนเอง และ ครอบครัวได้
3. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพ สามารถอนุรักษ์ขนมไทยโบราณและภูมิปัญญาท้องถิ่น ของตนเองได้

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

ประชาชนผู้สนใจ ในพื้นที่ตำบลท่าบัว จำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ

กลุ่มเป้าหมายผู้เข้ารับการฝึกอบรมอาชีพ มีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการประกอบอาชีพที่สนใจ สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปต่อยอดในการประกอบอาชีพ หรือ สร้างช่องทางรายได้ใหม่ให้กับตนเอง และครอบครัวได้ โดยใช้ต้นทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นมาสร้างมูลค่าเพิ่ม

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
Situation analysis (S)						
1. สำรวจความต้องการเรียน	- เพื่อสำรวจว่าคนในชุมชนอยากเรียนอะไร	ประชาชนทั่วไป	6 คน	ตำบลท่าบัว	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	
2. วิเคราะห์กลุ่มเป้าหมาย	- เพื่อศึกษา กลุ่มเป้าหมายที่จะฝึกอบรม	ครูศูนย์การเรียนรู้	6 คน	ตำบลท่าบัว	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	
Plan (P)						
3.เขียนโครงการและขออนุมัติ	เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายในการดำเนินงานตามนโยบายจุดเน้นการดำเนินงานของสำนักงาน สกร.	ครูศูนย์การเรียนรู้	1 คน	ตำบลท่าบัว	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	
4.จัดทำ/พัฒนาหลักสูตร	เพื่อให้เหมาะสมและสอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย	ครูศูนย์การเรียนรู้	1 คน	ตำบลท่าบัว	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	
5.ขออนุมัติโครงการ/จัดตั้งกลุ่ม	- เพื่อขอความเห็นชอบและขออนุมัติดำเนินงานตามแผนของโครงการ	ครูศูนย์การเรียนรู้	1 คน	พื้นที่ตำบลท่าบัว	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
6.ประสาน เครือข่าย/ วิทยากร	- เพื่อดำเนินการ จัดกิจกรรม การ เรียนรู้เพื่อการ พัฒนาตนเอง (โครงการพัฒนา อาชีพชุมชน)	ผู้รู้ ภูมิปัญญา		พื้นที่ ตำบลท่าบัว	เดือน กุมภาพันธ์ 2569	
7.จัดหาสื่อ / วัสดุอุปกรณ์ / จัดเตรียม สถานที่	เพื่อเป็นสื่อ สนับสนุนการจัด กิจกรรมการ เรียนรู้	ครูศูนย์การ เรียนรู้	6 คน	ตำบลท่าบัว	เดือน กุมภาพันธ์ 2569	
Do (D)						
8.ดำเนินการ ตามหลักสูตร การทำขนมยี่ม เส้นห์ จำนวน 6 ชั่วโมง	1. เพื่อให้ผู้เข้า รับการฝึกอาชีพ มีความรู้ ความ เข้าใจ และมี ทักษะในการทำ ขนมยี่มเส้นห์ 2. เพื่อให้ผู้เข้า รับการฝึกอาชีพ นำความรู้ไปต่อ ยอดในการ ประกอบอาชีพ หรือ สร้าง ช่องทางรายได้ ใหม่ให้กับตนเอง และ ครอบครัว ได้ 3. เพื่อให้ผู้เข้า รับการฝึกอาชีพ สามารถอนุรักษ์ ขนมไทยโบราณ และภูมิปัญญา ท้องถิ่น ของ ตนเองได้	ผู้เข้าร่วม กิจกรรม	6 คน	ศกร.ระดับ ตำบลท่าบัว หมู่ที่ 2 บ้าน วัดหลวง ตำบลท่าบัว อำเภอ โพทะเล จังหวัด พิจิตร	ระหว่างวันที่ 21 - 22 กุมภาพันธ์ 2569 เวลา 09.00 น. - 12.00 น.	หลักสูตรฝึกอาชีพ 3- 9 ชั่วโมง รหัส งบประมาณ 2033000500 5000001 แหล่งของเงิน 691150 เป็นค่า วัสดุ 1,000 บาท ค่าวิทยากร 1,200 บาท รวมเป็นเงิน 2,200 บาท

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
Check (C)						
9. นิเทศติดตาม การจัดการกิจกรรมการเรียนรู้/ และติดตามการนำความรู้ไปใช้	- เพื่อนิเทศติดตาม การจัดการกิจกรรมการเรียนรู้ - เพื่อ ติดตามการนำความรู้ไปใช้	ครู นิเทศ สกร.อำเภอ โพนทะเล	1 คน	ตำบลท่าบัว	เดือน กุมภาพันธ์ 2569	
10. วัตถุประสงค์ ประเมินผล อนุมัติการจบ หลักสูตร	- เพื่อ ประเมินผลการ จัดกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อ พัฒนาตนเอง	ประชาชนทั่วไป	ผู้เข้าร่วมกิจกรรม	ตำบลท่าบัว	เดือน กุมภาพันธ์ 2569	
11. สรุป รายงานการ ดำเนินงาน โครงการ	เพื่อจัดทำข้อมูล สารสนเทศและ รายงานผลการ ดำเนินงาน	ครูศูนย์การเรียนรู้	1 คน	ตำบลท่าบัว	เดือน มีนาคม 2569	
Action (A)						
12. ครูและบุคลากร สกร. ระดับอำเภอ โพนทะเล ร่วมกัน ทบทวนและปรับปรุง เพื่อ การดำเนิน กิจกรรมครั้งต่อไป	เพื่อทบทวนและปรับปรุง กระบวนการ/ ขั้นตอนการ ดำเนินงานเพื่อ วางแผนการ ดำเนินงานครั้งต่อไปในเกิด ประสิทธิภาพ	ครูศูนย์การเรียนรู้	1 คน	สกร.ระดับ อำเภอ โพนทะเล	เดือน มีนาคม 2569	

7. งบประมาณทั้งโครงการ

เบิกจ่ายจากเงินงบประมาณประจำปี พ.ศ.2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนา อาชีพชุมชน 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)
หลักสูตรฝึกอาชีพ การทำขนมยี่ม เส้นห้	-	2,200	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวนพรัตน์ เครือกลัด ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครื่องมือ

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. ประชาชนชาวบ้าน
3. ผู้นำชุมชน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
- งานการประกันคุณภาพ
- งานนิเทศภายในสถานศึกษา

12. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้รับการพัฒนาทักษะการทำขนมยี่มเส้นห้ สามารถนำความรู้ไป ประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้ ส่งผลให้ประชาชนในพื้นที่พึ่งพาตนเอง และมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น อีกทั้งยังเป็นการอนุรักษ์ขนมไทยโบราณของท้องถิ่นให้คงอยู่สืบต่อไป

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

1. ร้อยละ 100 ของกลุ่มเป้าหมาย เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน
2. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน มีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมยี่มเส้นห้ ตามเกณฑ์ที่กำหนด
3. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน นำความรู้ไปต่อยอดในการประกอบอาชีพ หรือ สร้างช่องทางรายได้ใหม่ ให้กับตนเอง และ ครอบครัว
4. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ร่วมอนุรักษ์ขนมไทยโบราณและภูมิปัญญาท้องถิ่น ของตนเอง
5. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน มีความพึงพอใจในระดับดีขึ้นไป

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีความรู้ ความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำงานนมยืมเส้นที่ 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

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน “หลักสูตรการทำขนมยี่มเส้นแห้ง”

ระหว่างวันที่ 21 - 22 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ.2569

ณ ศกร.ระดับตำบลท่าบัว หมู่ที่ 2 บ้านวัดหลวง ตำบลท่าบัว อำเภอโพทะเล จังหวัดพิจิตร

วันที่ 21 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

08.00 น. - 08.30 น. ลงทะเบียน

08.30 น. - 09.30 น. เรื่อง การฝึกอาชีพการทำขนมยี่มเส้นแห้ง

บรรยายภาคทฤษฎี ความสำคัญ การเตรียมวัตถุดิบ

ศึกษาสื่อ ใบงาน แผ่นพับ คำนวณต้นทุนกำไร

09.30 น. - 12.00 น. ลงมือปฏิบัติการทำขนมยี่มเส้นแห้ง

โดยวิทยากร (นางสาวนงนุช ทองแจ่ม)

วันที่ 22 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

08.00 น. - 08.30 น. ลงทะเบียน

08.30 น. - 09.30 น. เรื่อง การฝึกอาชีพการทำขนมยี่มเส้นแห้ง

09.30 น. - 12.00 น. ลงมือปฏิบัติการทำขนมยี่มเส้นแห้ง

แลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน

ทดสอบความรู้หลังการอบรม

โดยวิทยากร (นางสาวนงนุช ทองแจ่ม)

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม