

หลักสูตรการทำขนมรังนกกะปุด จำนวน 6 ชั่วโมง  
หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล

### ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่าง ๆ

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

ขนมรังนกกะปุดเป็นขนมไทยโบราณที่สูญหายไปจากชุมชน ซึ่งมีเอกลักษณ์ของขนมไทยโบราณที่มีความสวยงามและมีรสชาติที่กลมกล่อม สะท้อนความอบอุ่น ความสามัคคี และความอุดมสมบูรณ์ของชุมชน โดยชื่อ “รังนกกะปุด” ได้แรงบันดาลใจจากนกกะปุดที่อาศัยอยู่ในพื้นที่ จึงเป็นสัญลักษณ์ของการอยู่ร่วมกันอย่างกลมกลืนระหว่างคนกับธรรมชาติ การส่งเสริมอาชีพ และการอนุรักษ์เผยแพร่ขนมโบราณให้คนรุ่นหลัง ได้สืบทอดเป็น

### หลักการของหลักสูตร

- 1.เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
- 2.เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
- 3.เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
- 4.เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

### จุดหมาย

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	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	5	ชั่วโมง

#### โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. บอกความเป็นมาของการทำขนมรังนกกะปุด 2. บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำขนมรังนกกะปุด 3. บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1. ความเป็นมาของการทำขนมรังนกกะปุด 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2. วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงถึงศักยภาพ	20 นาที	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมรังนกกะปุด	1. บอกอุปกรณ์การทำขนมรังนกกะปุด 2. บอกวิธีการทำขนมรังนกกะปุด	1. อุปกรณ์ในการทำขนมรังนกกะปุด 2. วิธีการทำขนมรังนกกะปุด 1. ผัดถั่วและปั่นขนม 2. ทำฝอยรังนกกะปุด	1. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารใบความรู้เกี่ยวกับการทำขนมรังนกกะปุด 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำ พร้อมวิธีการทำ และฝึกปฏิบัติการทำขนมรังนกกะปุด 1. ผัดถั่วและปั่นขนม - เทถั่วเขียวหนึ่งและบดเรียบร้อยแล้วลงในกระทะตามด้วยน้ำตาลทราย (สำหรับทำไส้ถั่ว) และกะทิลงไป ผัดด้วยไฟกลางจน	10 นาที	4 ชั่วโมง 30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				<p>ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันและ แห้งดีแล้วปิดเตา</p> <p>- นวดขนมอีกครั้งให้เป็น ก้อนแล้วพักไว้รอให้อุ่น ๆ จากนั้นปั้นขนมเป็นก้อน ๆ ให้มีลักษณะเหมือนเม็ดขนุน อ่านต่อได้ที่</p> <p>2. ทำฝอยรังนกกะปุด</p> <p>- ล้างไข่เป็ด และไข่ไก่ให้ สะอาด และแช่ให้แห้งสนิท</p> <p>- ตอกไข่เป็ดและไข่ไก่ใส่ ภาชนะไว้</p> <p>- แยกไข่แดงทั้งหมดใส่ ภาชนะอีกใบ</p> <p>- นำไข่แดงทั้งหมดที่ได้ มา บีบกรองในผ้าขาวบางพร้อม กับไข่น้ำคั้นที่แยกเตรียมไว้</p> <p>2-3 รอบ ให้ละเอียดเป็น เนื้อเดียวกัน</p> <p>- แยกไข่ใส่ถ้วยตามที่ ต้องการผสมสีอาหาร</p> <p>- ตั้งกระทะใช้ไฟอ่อน ๆ โรย เส้นลงบนกระทะ เมื่อไข่สุก นำถั่วที่ปั่นไว้ใส่ตรงกลาง แล้วพรมเป็นรังนก</p> <p>- พักให้เย็น แล้วบรรจุใส่ ภาชนะ</p>		

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	30 นาที
4	ช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้	สามารถบอกช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้	1.ช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ 2.แนวทางการจำหน่าย 3.การบริหารต้นทุนและกำไรเบื้องต้น	1.วิทยากรบรรยายให้ความรู้ช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ 2.จัดให้ผู้เรียนศึกษา และฝึกปฏิบัติการกำหนดราคาขาย การจำหน่ายสินค้าออนไลน์ 3.วิทยากรบรรยายให้ความรู้การบริหารต้นทุนและกำไรเบื้องต้น	20 นาที	-

### สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร /ใบความรู้ / แผ่นพับการทำขนมปลาแฉม
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน /วิทยากร/ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้/วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ฝึกปฏิบัติ
4. แบบทดสอบ 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 2569

1. ชื่อโครงการ โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน “หลักสูตรการทำขนมรังนกกะปูด”

### 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 เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจากจบการศึกษา

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 จากข้อมูลพบว่าชุมชนบ้านใหม่ ตำบลวัดขวาง เป็นชุมชนที่ยังคงรักษาศิลปะการทำขนมไทยแบบดั้งเดิมไว้ได้อย่างงดงาม โดยเฉพาะขนมในตระกูลทอง เช่น ขนมฝอยทองและขนมเม็ดขนุน ซึ่งมีความหมายมงคลสื่อถึงความมั่งคั่งและความรุ่งเรือง จากพื้นฐานภูมิปัญญานี้ ชาวบ้านจึงได้ต่อยอดความคิดสร้างสรรค์ด้วยการผสมผสานสองขนมเข้าด้วยกัน เกิดเป็น “ขนมรังนกกะปุด” ซึ่งเป็นขนมไทยโบราณที่สูญหายไปจากชุมชน ซึ่งขนมไทย ไม่เพียงแต่เป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สะท้อนถึงภูมิปัญญาอันทรงคุณค่า แต่ยังเป็นสาขาอาชีพที่มีศักยภาพสูงในการสร้างรายได้ (Soft Power) และเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่มีเอกลักษณ์และมีมูลค่าทางการตลาดสูง หากผู้เรียนได้รับการฝึกฝนอย่างถูกหลัก

เพื่อตอบสนองต่อ นโยบายและจุดเน้นของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ในการยกระดับคุณภาพการเรียนรู้แบบสอดคล้องกับวิถีชีวิตและการประกอบอาชีพ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล จึงได้จัดทำ โครงการฝึกอาชีพ “วิชาการทำขนมรังนกกะปุด” ขึ้น เพื่อมุ่งหวังให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง โดยเน้นทักษะการลงมือปฏิบัติจริง การบริหารจัดการต้นทุน และการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์ ซึ่งจะนำไปสู่การพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืนและการยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน

### 4. วัตถุประสงค์

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

### 5. เป้าหมาย

#### เชิงปริมาณ

ประชาชนผู้สนใจ ในพื้นที่ตำบลวัดขวาง จำนวน 6 คน

## เชิงคุณภาพ

กลุ่มเป้าหมายผู้เข้ารับการฝึกอาชีพ มีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการประกอบอาชีพที่สนใจ สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปต่อยอดในการในการประกอบอาชีพ หรือ สร้างช่องทางรายได้ใหม่ให้กับตนเอง และ ครอบครัว ได้ โดยใช้ต้นทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นมาสร้างมูลค่าเพิ่ม

### 6. วิธีการดำเนินการ

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

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
6.ประสานเครือข่าย/วิทยากร	- เพื่อดำเนินการจัดกิจกรรม การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง (โครงการพัฒนาอาชีพการทำขนมรังนกกะปุด)	ผู้รู้ ภูมิปัญญา		พื้นที่ตำบลวัดขวาง	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	
7.จัดหาสื่อ / วัสดุอุปกรณ์ / จัดเตรียมสถานที่	เพื่อเป็นสื่อสนับสนุนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้	ครู ศูนย์การเรียนรู้	6 คน	ตำบลวัดขวาง	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	
<b>Do (D)</b>						
8.ดำเนินการหลักสูตร การทำขนม รังนกกระปุด จำนวน 6 ชั่วโมง	<p>1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำขนมรังนกกะปุด</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปต่อยอดในการประกอบอาชีพ หรือ สร้างช่องทางรายได้ใหม่ให้กับตนเอง และ ครอบครัว ได้</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพสามารถอนุรักษ์ขนมไทยโบราณ และภูมิปัญญา</p>	ผู้เข้าร่วมกิจกรรม	6 คน	บ้านเลขที่ 91 หมู่ที่ 6 ต.วัดขวาง อ.โพทะเล จ.พิจิตร	26-27 เดือนกุมภาพันธ์ 2569 เวลา 09:00 น.- 12:00 น.	หลักสูตรฝึกอาชีพ 3- 9 ชั่วโมง วัสดุ งบประมาณ 2033000500 5000001 แหล่งของเงิน 691150 เป็นค่าวัสดุ 1,000 บาท ค่าวิทยากร 1,200 บาท รวมเป็นเงิน 2,200 บาท

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
	ท้องถิ่น ของตนเองได้					
<b>Check (C)</b>						
9. นิเทศติดตาม การจัดการกิจกรรมการเรียนรู้/ และติดตามการนำความรู้ไปใช้	- เพื่อนิเทศติดตาม การจัดการกิจกรรมการเรียนรู้ - เพื่อ ติดตามการนำความรู้ไปใช้	ครู นิเทศ สกร.อำเภอ โพนทะเล	1 คน	ตำบล วัดขวาง	เดือน กุมภาพันธ์ 2569	
10. วัดผลและประเมินผล อนุมัติการจบหลักสูตร	- เพื่อ ประเมินผลการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง	ประชาชนทั่วไป	ผู้เข้าร่วมกิจกรรม	ตำบลวัดขวาง	เดือน กุมภาพันธ์ 2569	
11. สรุปรายงานการดำเนินงานโครงการ	เพื่อจัดทำข้อมูลสารสนเทศและรายงานผลการดำเนินงาน	ครู ศูนย์การเรียนรู้	1 คน	ตำบลวัดขวาง	เดือน กุมภาพันธ์ 2569	
<b>Action (A)</b>						
12. ครูและบุคลากร สกร. ระดับอำเภอ โพนทะเล ร่วมกัน ทบทวนและปรับปรุง เพื่อการดำเนินกิจกรรมครั้งต่อไป	เพื่อทบทวนและปรับปรุง กระบวนการ/ ขั้นตอนการดำเนินงานเพื่อวางแผนการดำเนินงานครั้งต่อไปในเกิดประสิทธิภาพ	ครู ศูนย์การเรียนรู้	1 คน	สกร.ระดับ อำเภอ โพนทะเล	เดือน กุมภาพันธ์ 2569	

## 7. งบประมาณประมาณทั้งโครงการ

เบิกจ่ายจากเงินงบประมาณประจำปี พ.ศ.2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้  
ผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต 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 การทำขนมรังนกกะปุด	-	2,200	-	-

## 9. ผู้รับผิดชอบโครงการ นางสาวกฤติยา มุคำ ครูศูนย์การเรียนรู้

## 10. เครือข่าย

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. ประชาชนชาวบ้าน
3. ผู้นำชุมชน

## 11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
- งานการประกันคุณภาพ
- งานนิเทศภายในสถานศึกษา

## 12. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้รับการพัฒนาทักษะการทำขนมรังนกกะปุด สามารถนำความรู้ไป ประกอบอาชีพเพื่อ  
สร้างรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัวได้ ส่งผลให้ประชาชนในพื้นที่พึ่งพาตนเอง และมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น อีกทั้งยังเป็น  
การอนุรักษ์ขนมไทยโบราณของท้องถิ่นให้คงอยู่สืบต่อไป

## 13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

### 13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

1. ร้อยละ 100 ของกลุ่มเป้าหมาย เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน
2. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน มีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำ  
ขนมรังนกกะปุด ตามเกณฑ์ที่กำหนด
3. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน นำความรู้ไปต่อยอดในการประกอบอาชีพ หรือ  
สร้างช่องทางรายได้ใหม่ ให้กับตนเอง และ ครอบครัว
4. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ร่วมอนุรักษ์ขนมไทยโบราณและภูมิปัญญา  
ท้องถิ่น ของตนเอง
5. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน มีความพึงพอใจในระดับดีขึ้นไป

### 13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีความรู้ ความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำงานนร้งนกะปุด 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

กำหนดการจัดอบรมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำขนมรังนกกะปุด  
ระหว่างวันที่ 26 ถึง วันที่ 27 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ.2569  
ณ บ้านเลขที่ 91 หมู่ที่ 6 ต.วัดขวาง อำเภอโพทะเล จ.พิจิตร

วันที่ 26 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

- 08.00 - 08.30 น. ลงทะเบียน
- 08.30 - 12.00 น. เรื่อง การทำขนมรังนกกะปุด  
บรรยายภาคทฤษฎี ความสำคัญ การเตรียมวัตถุดิบ  
ศึกษาสื่อ ใบงาน แผ่นพับ คำนวณต้นทุนกำไร  
ฝึกปฏิบัติการทำขนมรังนกกะปุด  
- ผัดถั่วและปั้นขนม  
โดยวิทยากร นางนริศรา บุญเหลือ

วันที่ 27 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

- 08.00 - 08.30 น. ลงทะเบียน
- 08.30 - 11.30 น. เรื่อง การทำขนมรังนกกะปุด  
ฝึกปฏิบัติการทำขนมรังนกกะปุด  
- ทำฝอยรังนกกะปุด  
บรรยายการบรรจุภัณฑ์ ช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้  
โดยวิทยากร นางนริศรา บุญเหลือ
- 09.30 - 12.00 น. ทดสอบความรู้หลังการอบรม