

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง : การทำขนมสามเกลอ
หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงนาราง



ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็วและไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่าง ๆ

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็น การจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

การทำขนมสามเกลอสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเองหรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐาน เป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมายที่สามารถเข้าเรียนในหลักสูตร ได้แก่ ผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม
อย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

เป้าหมาย

เป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำขนมสามเกลอจำนวน ๖ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมสามเกลอ	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมสามเกลอ</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำขนมสามเกลอได้ด้วยตนเอง</p> <p>๓. เพื่อส่งเสริมการประกอบอาชีพอิสระด้านอาหาร</p> <p>๔. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการบรรจุและจำหน่ายผลิตภัณฑ์อย่างถูกสุขลักษณะ</p>	<p>๑. ความหมายและประวัติของการทำขนมสามเกลอ ขนมพื้นบ้านไทยที่นิยมทำในงานบุญและเทศกาล</p> <p>๒. คุณค่าทางโภชนาการของขนมสามเกลอ</p> <p>๓. การเลือกวัตถุดิบที่สดใหม่ ปลอดภัย เช่น แป้งข้าวเจ้าว กะทิ น้ำตาล มะพร้าว</p> <p>๔. การรักษาความสะอาดในกระบวนการผลิต</p> <p>๕. การเก็บรักษาขนมสามเกลอหลังผลิต ควรพักให้เย็นก่อนเก็บ และเก็บในที่แห้งสะอาด</p>	<p>๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</p> <p>๑.๓ ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p> <p>๑.๔ กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ</p> <p>ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p>	๑๕ นาที	๑ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมสามเกลอ	<p>๒.๑ บอกอุปกรณ์ในการทำขนมสามเกลอได้</p> <p>๒.๒ อธิบายขั้นตอนการทำขนมสามเกลอได้</p> <p>๒.๓ ฝึกปฏิบัติการทำขนมสามเกลอได้จริง</p>	<p>๒.๑ การเตรียมวัตถุดิบ</p> <ul style="list-style-type: none"> - มะพร้าวชูดขาว ๒๕๐ กรัม - น้ำตาลปี๊บ ๒๕๐กรัม - ข้าวเม่าคั่วให้หอมบุบพอแตก ๑๒๕ กรัม - แป้งข้าวเจ้า๑๔๐กรัม - แป้งข้าวเหนียว ๔๐กรัม - กะทิ ๔๒๕ มิลลิลิตร - น้ำปูนใส ๓๐มิลลิลิตร - เกลือ ๑ ช้อนชา - ไข่ไก่ ๑ ฟอง <p>๒.๒ การกวนใส่น้ำตาลปี๊บและมะพร้าวชูดขาว ยกขึ้นตั้งไฟอ่อน กวนจนเหนียวใส่ข้าวเม่า ผสมให้เข้ากัน ปั่นเป็นก้อนกลมและยัดให้ติดกัน ๓ ลูก</p> <p>๒.๓ การชุบผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว เกลือ และไข่ไก่ลงในอ่างผสมใส่กะทิ และน้ำปูนใสคนให้เข้ากัน นำมะพร้าวที่ปั่นมาชุบแป้งให้ทั่ว</p> <p>๒.๔ ทอดนำมะพร้าวคั่วที่ชุบแป้งลงทอดในน้ำมันร้อนไฟกลางเมื่อได้สีที่ต้องการแล้วตักขึ้น</p>	<p>๒.๑ วิทยากรผู้สอนบรรยายแนะนำความสำคัญของอาชีพการทำขนมสามเกลอ เรื่องความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ อุปกรณ์ และขั้นตอนการทำ</p> <p>๒.๒ อธิบายประโยชน์ของการแปรรูปอาหารเพื่อสร้างรายได้</p> <p>๒.๓ อธิบายหลักการเลือกวัตถุดิบที่สดใหม่และปลอดภัยสนทนาแลกเปลี่ยนประสบการณ์ของผู้เรียนเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้าน</p> <p>๒.๔ แสดงตัวอย่างผลิตภัณฑ์ “ขนมสามเกลอ” ที่ประสบความสำเร็จในท้องถิ่น</p> <p>๒.๕ แนะนำวิธีการคำนวณต้นทุน-กำไรเบื้องต้น</p>	๑๕ นาที	๑ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมสามเกลอ	<p>๓.๑ สํารวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้</p> <p>๓.๒ กำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>๓.๓ ลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>๓.๔ วิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p> <p>๓.๖ กำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>๓.๗ คิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>๓.๑ การเลือกแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ราคาเย่อมเยา เช่น แป้งมะพร้าว น้ำตาล น้ำมัน</p> <p>๓.๒ การควบคุมคุณภาพ</p> <p>๓.๓ การลดต้นทุนโดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น</p> <p>๓.๔ การจัดการความเสี่ยงด้านวัตถุดิบและการขาย</p> <p>๓.๕ การสำรวจตลาดในชุมชนและวิเคราะห์กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย</p> <p>๓.๖ การคิดต้นทุน กำหนดราคาขาย และโปรโมตผลิตภัณฑ์</p>	<p>๓.๑ สํารวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>๓.๓ ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๓.๖ การกำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการขาย</p>	๑๕ นาที	๒ ชั่วโมง
๔.	โครงการประกอบอาชีพการทำขนมสามเกลอ	<p>๔.๑ เขียนโครงการในแต่องค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้</p> <p>๔.๒ ตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ ประเมิน/ปรับปรุงโครงการได้</p> <p>๔.๓ ถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงได้</p>	<p>๔.๑ การเขียนโครงการประกอบอาชีพเพื่อนำไปปฏิบัติจริง</p> <p>๔.๒ การตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ การประเมินและปรับปรุงโครงการ</p> <p>๔.๓ การถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง</p>	<p>๔.๑ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการประกอบอาชีพ</p> <p>๔.๒ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเองและตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ และการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p>	๑๕ นาที	๑ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				๔.๓ ครูและผู้เรียน ร่วมกันถอดบทเรียน ตามหลักปรัชญาของ เศรษฐกิจพอเพียง ๒ ๓ ๔		

สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้ / แผ่นพับ
๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.๗ (๑))
๓. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.๑๐)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินจัดการศึกษาต่อเนื่องตามเกณฑ์ (แบบ กศ.ตน.๗ (๒)) โดยมีคะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

แบบเขียนโครงการฝึกอบรม

1. ชื่อโครงการ การทำขนมสามเกลอ

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงาน ของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / New skill เพื่อให้ ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของ ประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความ เข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปีที่จะ พัฒนา 5 ศักยภาพ ของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก "รู้เขารู้เรา เท่า ทันเพื่อแข่งขันได้ใน เวทีโลก" ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชน ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ ศักยภาพด้านต่างๆพัฒนาคนไทย ให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับ ภูมิภาคอาเซียน และระดับสากลซึ่งจะเป็น การจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติสภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆเช่นด้าน เศรษฐกิจการเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลกมนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้าน การดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็น การเลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่ง ที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

จากความสำคัญดังกล่าว ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอจึงนารางจัดได้จัดโครงการฝึกอบรมการทำ การทำขนมสามเกลอขึ้น เพื่อสร้างโอกาสทางอาชีพ โดยมุ่งเน้นการใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น เทคนิคการลด ต้นทุนแต่ยังคงคุณภาพ และ การสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการแปรรูปอาหาร เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไป ประกอบอาชีพเสริมหรืออาชีพ หลัก ช่วยยกระดับคุณภาพชีวิตและเสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่ระบบเศรษฐกิจ ฐานราก

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้ฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการทำขนมสามเกลอ
2. เพื่อให้ผู้ฝึกอบรม มีทักษะในการเลือกซื้อ คำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพเลือกใช้วัตถุดิบได้
3. เพื่อให้ผู้ฝึกอบรมสามารถสร้างเป็นอาชีพใหม่ให้กับชุมชนได้

5. เป้าหมาย ประชาชนทั่วไป จำนวน 6 คน

6.วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1.ขั้นวางแผน (Plan) 1.1 จัดทำโครงการและอนุมัติโครงการ 1.2 ประชาสัมพันธ์โครงการฯ 2. ขั้นดำเนินการ(Do) 2.1 จัดโครงการฝึกอบรมการทำขนมสามเกลอ 3.ขั้นสรุปและประเมินผล (C) 3.1 แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ พต.10) 3.2 แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.12) 4.ขั้นปรับปรุงและติดตามผลการประเมิน (A) 4.1 บันทึกการนิเทศการฝึกอบรม (แบบ พต.11) 4.2 แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรม (แบบ พต.20	1.เพื่อให้ผู้ฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการทำขนมสามเกลอ 2.เพื่อให้ผู้ฝึกอบรม มีทักษะในการเลือกซื้อ คำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพเลือกใช้วัตถุดิบได้ 3. เพื่อให้ผู้ฝึกอบรมสามารถสร้างเป็นอาชีพใหม่ให้กับชุมชนได้	ประชาชนทั่วไป	ประชาชนจำนวน 6 คน	บ้านเลขที่ 140 ม.2 ต.บึงนาราง อ.บึงนาราง จ.พิจิตร	วันที่ 26-27 กุมภาพันธ์ 2569 เวลา 09.00-12.00 น	2,200.-บาท

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

แผนงาน: ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองบรรยายจ่ายอื่นโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 1 คน x 6 ชั่วโมง x 200 บาท = 1,200.- บาท

7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม = 1,000.- บาท

รวมทั้งสิ้น 2,200.- บาท (สองพันสองร้อยบาทถ้วน)

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. 68)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. 69)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. 69)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. 69)
โครงการฝึกอบรม การทำการทำขนม สามเกลอ	-	2,200.- บาท	-	-
รวมทั้งสิ้น		2,200.- บาท		

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

1. นายประทีป ฉายพงษ์

10. เครือข่าย

1. ประชาชนชาวบ้าน/วิทยากร
2. ประชาชนอำเภอบึงนาราง

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

12. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้ฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการทำขนมสามเกลอ มีทักษะในการเลือกซื้อ คำนวณต้นทุน กำไรในการประกอบอาชีพเลือกใช้วัตถุดิบได้สามารถสร้างเป็นอาชีพใหม่ให้กับชุมชนได้

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ผู้ฝึกอบรมเข้าร่วมโครงการฝึกอบรมการทำการทำขนมสามเกลอ ไม่น้อยกว่า 6 คน

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ผู้ฝึกอบรมมีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

- 14.1 แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ พต.10)
- 14.2 บันทึกการนิเทศการฝึกอบรม (แบบ พต.11)
- 14.3 แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.12)
- 14.4 แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรม (แบบ พต.20)

กำหนดการ
โครงการฝึกอบรมการทำขนมสามเกลอ
ระหว่างวันที่ 26-27 กุมภาพันธ์ 2569
ณ บ้านเลขที่ 140 ม.2 ต.บึงนาราง อ.บึงนาราง จ.พิจิตร

วันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2569

08.30 - 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 - 09.30 น.	ปฐมนิเทศ/บรรยายพิเศษ/ทดสอบความรู้ก่อนการอบรม
09.30 - 12.00 น.	เรื่อง การฝึกอบรมการทำขนมสามเกลอ บรรยายภาคทฤษฎี ความสำคัญ การเตรียมวัตถุดิบ ศึกษาสื่อ ใบงาน แผ่นพับ คำนวนต้นทุนกำไร โดยวิทยากร (นางสาวสมนึก)

วันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2569

08.30 - 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 - 09.30 น.	ปฐมนิเทศ/บรรยายพิเศษ/ทดสอบความรู้หลังการอบรม
09.30 - 12.00 น.	เรื่อง การฝึกอบรมการทำขนมสามเกลอ ลงมือปฏิบัติทำขนมสามเกลอ สรุปโครงการ โดยวิทยากร (นางธนิดา นพวัตร)

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม

