

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
ชื่อหลักสูตร การทำข้าวหลาม จำนวน ๖ ชั่วโมง
ด้านอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงนาราง



ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอด โดยวิธีการต่าง ๆ

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียน และระดับสากลซึ่งจะเป็น การจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

การทำข้าวหลาม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเองหรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐาน เป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมายที่สามารถเข้าเรียนในหลักสูตร ได้แก่ ผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้าน ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปะวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

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

เป้าหมาย

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำข้าวหลาม จำนวน ๖ ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำข้าวหลาม	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำข้าวหลาม</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำข้าวหลามได้ด้วยตนเอง</p> <p>๓. เพื่อส่งเสริมการประกอบอาชีพอิสระด้านอาหาร</p> <p>๔. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการบรรจุและจำหน่ายผลิตภัณฑ์อย่างถูกสุขลักษณะ</p>	<p>๑. ความหมายและประวัติของการทำข้าวหลาม ขนมพื้นบ้านไทยที่นิยมทำในงานบุญและเทศกาล</p> <p>๒. ประเภทของข้าวหลาม เช่น ข้าวหลามขาว ข้าวหลามแดง ข้าวหลามเผือก ข้าวหลามถั่วดำ</p> <p>๓. คุณค่าทางโภชนาการของข้าวหลาม คาร์โบไฮเดรต จากข้าวเหนียว โปรตีน จากถั่ว และไขมันดีจากกะทิ</p> <p>๔. การเลือกวัตถุดิบที่สดใหม่ ปลอดภัย เช่น ข้าวเหนียว กะทิ น้ำตาล มะพร้าว และกระบอกไม้ไผ่</p> <p>๕. การรักษาความสะอาดในกระบวนการผลิต</p> <p>๖. การเก็บรักษาข้าวหลามหลังผลิต 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 กำหนดทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ</p> <p>ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p>	๑๕ นาที	๒๐ นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวหลาม	๒.๑ บอกอุปกรณ์ในการทำข้าวหลามได้ ๒.๒ อธิบายขั้นตอนการทำข้าวหลามได้ ๒.๓ ฝึกปฏิบัติการทำข้าวหลามได้จริง	๒.๑ การเตรียมวัตถุดิบ ล้างและแช่ข้าวเหนียว ให้ได้ความชุ่มพอดี ๒.๒ การเคี่ยวน้ำกะทิปรุงรสด้วยน้ำตาลทราย เกลือ และน้ำใบเตย ๒.๓ การเตรียมข้าวเหนียวไปแช่น้ำค้างคืน ๒.๔ การผสมข้าวเหนียวกับน้ำกะทิให้เข้ากันก่อนบรรจุในกระบอกไม้ไผ่ ๒.๕ การกรอกข้าวตักข้าวเหนียวที่ผสมแล้วใส่ลงในกระบอกไม้ไผ่ปิดส่วนปากกระบอกด้วยจุกที่ทำจากใบตอง ๒.๖ เทคนิคการอุดกระบอกด้วยใบตองและการเผาให้สุกทั่ว ๒.๗ การตรวจสอบความสุกและการพักให้เย็นก่อนจำหน่าย	๒.๑ วิทยากรผู้สอนบรรยายแนะนำ ความสำคัญของอาชีพการทำข้าวหลามเรื่องความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ อุปกรณ์ และขั้นตอนการทำ ๒.๒ อธิบายประโยชน์ของการแปรรูปอาหารเพื่อสร้างรายได้ ๒.๓ อธิบายหลักการเลือกวัตถุดิบที่สดใหม่และปลอดภัยสนทนาแลกเปลี่ยน ประสบการณ์ของผู้เรียนเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้าน ๒.๔ แสดงตัวอย่างผลิตภัณฑ์ “ข้าวหลาม” ที่ประสบความสำเร็จในท้องถิ่น ๒.๕ แนะนำวิธีการคำนวณต้นทุน-กำไรเบื้องต้น	๑๕ นาที	๔ ชั่วโมง
๓.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำข้าวหลาม	๓.๑ สํารวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ ๓.๒ กำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ ๓.๓ ลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ ๓.๔ วิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและจัดการความเสี่ยงได้ ๓.๕ ศึกษาข้อมูล	๓.๑ การเลือกแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ราคาเหมาะสม เช่น ข้าวเหนียว มะพร้าว น้ำตาล ๓.๒ การควบคุมคุณภาพการเคี่ยวกะทิและการเผาให้สุกทั่วถึง ๓.๓ การลดต้นทุนโดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น ๓.๔ การจัดการความเสี่ยงด้านวัตถุดิบและการขาย ๓.๕ การสำรวจตลาด	๓.๑ สํารวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม ๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง	๑๕ นาที	๒๐ นาที

		<p>การตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p> <p>๓.๖ กำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>๓.๗ คิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>ในชุมชนและวิเคราะห์กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย</p> <p>๓.๖ การคิดต้นทุน กำหนดราคาขาย และโปรโมตผลิตภัณฑ์</p>	<p>๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๓.๖ การกำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการขาย</p>		
๔.	<p>โครงการประกอบอาชีพการทำข้าวหลาม</p>	<p>๔.๑ เขียนโครงการในแต่อย่างประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้</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> <p>๔.๓ ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง</p> <p>๒ ๓ ๔</p>	๑๕	๒๐
					นาที	นาที

สื่อการเรียนรู้

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

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการฝึกอบรม พร้อมคำอธิบาย (แบบ พต.๑๐)
๓. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.๑๒)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีแบบรายงานผลการฝึกอบรม ตามเกณฑ์ (แบบ พต.๑๓) โดยมีคะแนนรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

แบบเขียนโครงการฝึกอบรม

1. ชื่อโครงการ การทำข้าวหลาม

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 สร้างโอกาสทางธุรกิจในชุมชน 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 ศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทย ให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับ ภูมิภาคอาเซียน และระดับสากลซึ่งจะเป็น การจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติสภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆเช่นด้าน เศรษฐกิจการเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่าง รวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลกมนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมา มากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็น การเลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่ง ที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดคนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

จากความสำคัญดังกล่าว ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองบึงนาราง จัดได้จัดโครงการพัฒนาอาชีพ ชุมชน ทำการข้าวหลามขึ้น เพื่อสร้างโอกาสทางอาชีพ โดยมุ่งเน้นการใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น เทคนิคการ

ลดต้นทุนแต่ยังคงคุณภาพ และ การสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการแปรรูปอาหาร เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก ช่วยยกระดับคุณภาพชีวิตและเสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่ระบบเศรษฐกิจฐานราก

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้ฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการทำข้าวหลาม
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 จัดโครงการฝึกอบรมการทำข้าวหลาม 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.เพื่อให้ผู้ฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการทำข้าวหลาม 2.เพื่อให้ผู้ฝึกอบรมมีทักษะในการเลือกซื้อ คำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพเลือกใช้วัตถุดิบได้ 3. เพื่อให้ผู้ฝึกอบรมสามารถสร้างเป็นอาชีพใหม่ให้กับชุมชนได้	ประชาชนทั่วไป	ประชาชนจำนวน 6 คน	บ้านเลขที่ 219 หมู่ 10 ตำบล บางลาย อำเภอ บึงนาราง จังหวัดพิจิตร	วันที่ 11-12 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569 เวลา 09.00 น. - 12.00 น.	2,200.-บาท

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองกระจายอื่นโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500

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

7.2 ค่าวัสดุฝึกอาชีพ = 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 การทำข้าวหลาม	-	2,200.- บาท	-	-
รวมทั้งสิ้น		2,200.- บาท		

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

1. นางสาวนุชนาถ บุญช่วย ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

1. ปราชญ์ชาวบ้าน/ภูมิปัญญาท้องถิ่น/วิทยากร
2. ประชาชนตำบลบางลาย

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

1. งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
2. งานการเรียนรู้ตลอดชีวิต
3. งานการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ

12. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้ฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการทำข้าวหลาม มีทักษะในการเลือกซื้อ คำนวณต้นทุนกำไร ในการประกอบอาชีพเลือกใช้วัตถุดิบได้สามารถสร้างเป็นอาชีพใหม่ให้กับชุมชนได้

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ผู้ฝึกอบรมเข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชนการทำข้าวหลาม 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

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำข้าวหลาม

ระหว่างวันที่ 11-12 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

ณ บ้านเลขที่ 219 หมู่ 10 ตำบลบางลาย อำเภอบึงนาราง จังหวัดพิจิตร

.....

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

- 08.00 - 08.30 น. ลงทะเบียน
- 08.30 - 09.30 น. ปฐมนิเทศ/บรรยายพิเศษ/ทดสอบความรู้ก่อนการอบรม
- 09.30 - 12.00 น. เรื่อง การฝึกอาชีพการทำข้าวหลาม
บรรยายภาคทฤษฎี ความสำคัญ การเตรียมวัตถุดิบ
ศึกษาสื่อ ใบงาน แผ่นพับ คำนวนต้นทุนกำไร
โดยวิทยากร (นางบุญรอด พรหมกา)

วันที่ 12 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

- 08.00 - 08.30 น. ลงทะเบียน
- 08.30 - 19.30 น. ปฐมนิเทศ/บรรยายพิเศษ/ทดสอบความรู้หลังการอบรม
- 09.30 - 12.00 น. เรื่อง การฝึกอาชีพการทำข้าวหลาม
ลงมือปฏิบัติทำข้าวหลาม สรุปรายโครงการ
โดยวิทยากร (นางบุญรอด พรหมกา)

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม