

หลักสูตรการทำเม็ดขนุน
จำนวน 5 ชั่วโมง
หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป



ความเป็นมา

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพแก่ประชาชนระดับฐานรากในพื้นที่ตำบล/แขวง โดยมุ่งเน้นกลุ่มเป้าหมายที่ไม่มีอาชีพ ต้องการมีอาชีพ ต้องการเรียนรู้อาชีพใหม่ (New-skill) กลุ่มเป้าหมายที่มีอาชีพอยู่แล้วและต้องการพัฒนาต่อยอดจากอาชีพเดิม (Up-skill Re-skill) ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะด้านการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพ เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้มีความรู้ เกิดทักษะสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย แก้ปัญหาในการดำรงชีวิต มีทักษะสร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน เน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area - based Development) ผ่านการใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career - Based Education) ทั้งหลักสูตรที่สอดคล้องกับบริบทชุมชน หลักสูตรที่สอดคล้องกับมาตรฐานวิชาชีพ หลักสูตรที่สอดคล้องกับยุคดิจิทัล (Digital Age) รวมถึงหลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไปตามความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อให้สอดคล้องกับทิศทางการเรียนรู้ของยุคโลกยุคใหม่ที่มุ่งเน้นการพัฒนาทักษะ และความสามารถที่นำไปใช้ได้จริง ก่อให้เกิดการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง นำไปสู่การพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืน โดยร่วมมือกับภาคเอกชนอุตสาหกรรมหรือภาคธุรกิจ ตั้งแต่กระบวนการออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพ ให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่และความต้องการของตลาดแรงงานจริง เช่น ด้านดิจิทัล ช่างเทคนิค อาหาร การดูแลผู้สูงอายุ เป็นต้น รวมถึงการสนับสนุนการฝึกอบรม วิทยากร และการฝึกอบรมตามหลักสูตรคุณวุฒิวิชาชีพ มีการนำเทคโนโลยีดิจิทัล นวัตกรรมหรือปัญญาประดิษฐ์ (AI) ที่เข้ามามีบทบาทในการใช้ชีวิตมาใช้ใน

การบูรณาการกับการเรียนรู้มากขึ้นส่งเสริมแนวทางการสร้างรายได้ทั้งในระหว่างและหลังเรียนจบแล้วมีงานทำ (Learn to Earn) ที่เน้นการฝึกปฏิบัติจริง การพัฒนาผู้ประกอบการรายใหม่ การสร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชนและการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม และที่สำคัญพัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เพื่อเตรียมความพร้อมรองรับสังคมผู้สูงอายุให้สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม ทั้งนี้ เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ 3 ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

ขนมเม็ดขนุน จัดเป็นอาหารมงคล จัดเป็นอาหารที่คู่สารกับชาวไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ โดยใช้คำว่าสารกับกับข้าวคาวหวาน โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมเฉพาะในงานเลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญ งานมงคล และงานพิธีการ ขนมมงคล จึง เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยอย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความ ละเอียดอ่อนประณีตในการทำตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำที่กลมกลืน พิถีพิถัน ในเรื่องรสชาติสีกลิ่น ความ สวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทานขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไป ตามลักษณะของขนมชนิดนั้น ๆ แต่ในปัจจุบันมีขนมขบเคี้ยวแบบใหม่ๆที่สามารถหาซื้อได้ง่าย และมีจำหน่าย ตามร้านทั่วไป ทำให้เด็กและเยาวชนไม่รู้จักขนมไทยมากขึ้น

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการส่งเสริมอาชีพภายในชุมชน จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการ การทำขนมเม็ดขนุน เพื่อส่งเสริมให้กลุ่มอาชีพบ้านทำขนมไทย มีทักษะการประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป และเป็นการ อนุรักษ์ สืบสาน วัฒนธรรม และเอกลักษณ์ของขนมไทย ให้คงอยู่ต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ
5. ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

- 2.1 เพื่อส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ฝึกอาชีพและพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้รับความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย แก้ปัญหาในการดำรงชีวิต มีทักษะ สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน
- 2.2 เพื่อพัฒนาผลผลิตของอาชีพให้มีความทันสมัย สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค และแนวโน้มทางการตลาด มีการบูรณาการกับหน่วยงานภาคีเครือข่ายให้เกิดการรวมกลุ่มและจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชน นำไปสู่การสร้างเสริมความเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน
- 2.3 เพื่อสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้าและเพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์จากโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	5	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	3	ชั่วโมง

โครงสร้าง หลักสูตรวิชาการทำขนมเม็ดขนุน จำนวน 5 ชั่วโมง

เรื่องที่	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง		
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
1.การเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำขนมมงคล ดังนี้ -ขนมเม็ดขนุน	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำ -ขนมเม็ดขนุน 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย -ขนมเม็ดขนุน 1.3 บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมไทย -ขนมเม็ดขนุน	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ -วิชาการทำขนมไทย -ขนมเม็ดขนุน 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ วิชาการทำขนมไทย -ขนมเม็ดขนุน	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ตามบริบทชุมชน	30 นาที	-	
2.ทักษะการประกอบอาชีพ วิชาการทำขนมไทย -ขนมเม็ดขนุน . บอกวิธีการ ออกแบบ และ บรรจุภัณฑ์ได้	1.บอกประวัติของ วิชาการทำขนมไทย -ขนมเม็ดขนุน 2. บอกอุปกรณ์การทำวิชาการทำขนมไทย -ขนมเม็ดขนุน 3. บอกวิธีการวิชาการทำขนมไทย -ขนมเม็ดขนุน 4. บอกวิธีการ ออกแบบ และ บรรจุภัณฑ์ได้	1. ประวัติของขนมมงคล 2. อุปกรณ์การทำขนมไทย -ขนมเม็ดขนุน 3. วิธีการการทำขนมไทย -ขนมเม็ดขนุน 3.1 การเลือกวัตถุดิบ 3.2 แหล่งจำหน่ายสินค้า 3.3 รูปแบบการทำขนมไทย -ขนมเม็ดขนุน 2.3 การออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์/ logo / brand - การจัดทำบรรจุภัณฑ์	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความเป็นมาและประโยชน์การออกแบบ วิชาการทำขนมไทย 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ 2.3 จัดให้ผู้เรียนศึกษาขั้นตอนวิธีการทำมงคล และฝึกปฏิบัติ	1 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง	

<p>3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การออกแบบ วิชาการทำขนมไทย -ขนมเม็ดขนุน</p>	<p>3.1 สามารถคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพได้</p> <p>3.2 เข้าใจเทคนิคการขายสินค้าออนไลน์</p> <p>3.3 สามารถการถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ได้</p> <p>3.4 สามารถสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ตได้</p> <p>3.5 สามารถศึกษาแหล่งทำเลที่ตั้งร้านหรือการจำหน่ายได้</p> <p>3.6 สามารถคิดคำนวณต้นทุน การผลิต และการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายได้</p>	<p>3.1 การคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ</p> <p>3.2 เทคนิคการขายสินค้าออนไลน์</p> <p>3.3 การถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์</p> <p>3.4 การสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ต</p> <p>3.5 การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน</p> <p>3.6. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย</p>	<p>3.1 จัดให้ผู้เรียนดำเนินการคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p> <p>3.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเทคนิคการขายสินค้าออนไลน์ และฝึกปฏิบัติ</p> <p>3.3 จัดให้ผู้เรียนศึกษาการถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ และฝึกปฏิบัติ</p> <p>3.4 จัดให้ผู้เรียนศึกษาการสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ต และฝึกปฏิบัติ</p> <p>1. ศึกษาแหล่งทำเล สถานที่ตั้งร้านหรือการจำหน่าย</p> <p>2. ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม และดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด</p> <p>เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย</p>	<p>30 นาที</p>		
---	--	--	---	----------------	--	--

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำขนมไทย (ขนมเม็ดขนุน)
2. แหล่งเรียนรู้,อินเทอร์เน็ตในเว็ปไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ 20
 2. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน
- 2.1 ทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ 40**
- 2.2 คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ 40
 3. เครื่องมือวัดและประเมินผล

3.1 แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน

3.2 แบบสังเกตพฤติกรรม

3.3 แบบประเมินผลชิ้นงาน/แบบประเมินความพึงพอใจ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีชิ้นงานจากการฝึกทักษะการทำขนมเม็ดขนุน

โครงการฝึกอบรมการพัฒนาอาชีพชุมชน สกร.ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง

1. ชื่อโครงการ การทำขนมเม็ดขนุน

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569

2. การขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้

ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์

ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้

พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

ขนมเม็ดขนุน จัดเป็นอาหารมงคล จัดเป็นอาหารที่คู่สำหรับกับชาวไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ โดยใช้คำว่าสำหรับกับข้าวคาวหวาน โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมเฉพาะในงานเลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญ งานมงคล และงานพิธีการ ขนมมงคล จึง เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยอย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความ ละเอียดอ่อนประณีตในการทำตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำที่กลมกลืน พิถีพิถัน ในเรื่องรสชาติสีกลิ่น ความ สวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทานขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไป ตามลักษณะของขนมชนิดนั้น ๆ แต่ในปัจจุบันมีขนมขบเคี้ยวแบบใหม่ๆที่สามารถหาซื้อได้ง่าย และมีจำหน่าย ตามร้านทั่วไป ทำให้เด็กและเยาวชนไม่รู้จักขนมไทยมากขึ้น

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการส่งเสริมอาชีพภายในชุมชน จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการ การทำขนมเม็ดขนุน เพื่อส่งเสริมให้กลุ่มอาชีพบ้านทำขนมไทย มีทักษะการประกอบอาชีพและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป และเป็นการ อนุรักษ์ สืบสาน วัฒนธรรม และเอกลักษณ์ของขนมไทย ให้คงอยู่ต่อไป

4. วัตถุประสงค์

4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำขนมเม็ดขนุนอย่างถูกวิธี

4.2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ประชาชนทั่วไป จำนวน 3 คน

เชิงคุณภาพ ผู้เข้าร่วมอบรมร้อยละ 80 สามารถทำขนมลูกชุบได้และนำไปใช้ประกอบอาชีพได้

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1) <u>ขั้นวางแผน (Plan)</u> 1.1 <u>สำรวจสภาพปัญหา</u> ความต้องการ และวิเคราะห์ ความต้องการ 1.2 <u>เขียนโครงการเสนอขอ</u> อนุมัติ 1.3 <u>วางแผนการจัดประชุม</u> 1.4 <u>ประสานงานแจ้ง</u> กำหนดการประชุม 1.5 <u>ประสานสถานที่</u> 1.6 <u>จัดเตรียมเอกสารวัสดุ</u> อุปกรณ์	เพื่อสำรวจและ วิเคราะห์ความ ต้องการของ กลุ่มเป้าหมายใน การฝึกอบรมการทำ ขนมเม็ดขนุน	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-3 คน -1 คน -1 คน	-ตำบลทุ่งใหญ่ -สกร.อำเภอโพธิ์ ประทับช้าง	5 ก.พ. 69	
2) <u>ขั้นดำเนินงาน(Do)</u> ดำเนินโครงการทำขนมเม็ด ขนุน	เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้และทักษะใน การทำขนมเม็ดขนุน อย่างถูกวิธี	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-3 คน -1 คน -1 คน	-หอประชุมที่ว่า การอำเภอโพธิ์ ประทับช้าง	5 มี.ค. .69	3,600.-
3) <u>ขั้นตรวจสอบ(Check)</u> 3.1 <u>การประเมินผลก่อน</u> โครงการ 3.2 <u>การประเมินผลระหว่าง</u> โครงการ 3.3 <u>การประเมินผลเมื่อเสร็จ</u> สิ้นโครงการ	เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้ และทักษะที่ได้รับไป ใช้ในชีวิตประจำวัน หรือประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริม	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-3 คน -1 คน -1 คน	-หอประชุมที่ว่า การอำเภอโพธิ์ ประทับช้าง - ส ก ร . ะ ดั บ อำ เภ อ โ พ ธิ์ ประทับช้าง	5 มี.ค. .69	
4) <u>ขั้นปรับปรุงแก้ไข(Action)</u> 4.1 <u>รวบรวมข้อมูลวิเคราะห์</u> ข้อมูล สรุปและจัดทำ รายงานการ ประเมินโครงการ 4.2 <u>ประชุมคณะทำงานเพื่อ</u> นำข้อมูลจากการประเมิน โครงการไปใช้ปรับปรุงแก้ไข และพัฒนาดำเนินโครงการ ต่อไป	เพื่อสรุปผลการ ดำเนินงานและ ประเมินผลโครงการ อย่างเป็นระบบ	-ครู ศกร.	-1 คน	-สกร.อำเภอโพธิ์ ประทับช้าง	15 มี.ค. .69	

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

เบิกจ่ายจากเงินงบประมาณ ประจำปี พ.ศ.2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวน 3,600.- บาท

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 1 คน × 200 บาท × จำนวน 5 ชั่วโมง = 1,000.- บาท

7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม = 2,600.- บาท

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. 2568)	ไตรมาส ที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. 2569)	ไตรมาส ที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. 2569)	ไตรมาส ที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. 2569)
การทำขนมเม็ดขนุน		3,600.- บาท		

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวรุ่งอรุณ ศรีนาราง ครูศูนย์การเรียนรู้.

10. เครือข่าย

ที่ว่าการอำเภอโพธิ์ประทับช้าง, อาสาสมัครสาธารณสุข

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำขนมเม็ดขนุนอย่างถูกวิธีและสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในการชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมเม็ดขนุน

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ไปใช้ในการชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพเสริมได้

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

การติดตามโดยหลังเสร็จสิ้นกิจกรรมประเมินผลงาน ความพึงพอใจ และสรุปผลการดำเนินงาน เพื่อนำข้อมูลไปปรับปรุงพัฒนาให้มีประสิทธิภาพและสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพได้จริง

การประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ 20
2. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน
 - 2.1 ทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ 40
 - 2.2 คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ 40
3. เครื่องมือวัดและประเมินผล
 - 3.1 แบบทดสอบ
 - 3.2 แบบสังเกตพฤติกรรม
 - 3.3 แบบประเมินผลชิ้นงาน

กำหนดการจัดอบรมโครงการฝึกอบรมการพัฒนาอาชีพชุมชน

การทำขนมเม็ดขนุน

วันที่ 25 มีนาคม 2569

ณ หอประชุมที่ว่าการอำเภอโพธิ์ประทับช้าง ตำบลโพธิ์ประทับช้าง อำเภอโพธิ์ประทับช้าง จ.พิจิตร

08.30 – 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 – 09.30 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำขนมเม็ดขนุน โดยวิทยากร นางสาววารารณ์ นาคเอี่ยม
09.30 – 10.00 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำขนมเม็ด ขนุน โดยวิทยากร นางสาววารารณ์ นาคเอี่ยม
10.00 – 11.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพวิชาการทำขนมเม็ดขนุน โดยวิทยากร นางสาววารารณ์ นาคเอี่ยม
11.00 – 12.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพวิชาการทำขนมเม็ดขนุน (ต่อ) โดยวิทยากร นางสาววารารณ์ นาคเอี่ยม
13.00 – 14.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการ (วิชาการทำขนมเม็ดขนุนต่อ) โดยวิทยากร นางสาววารารณ์ นาคเอี่ยม
14.00 – 15.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพ วิชาการทำขนมเม็ดขนุน(ต่อ) โดยวิทยากร นางสาววารารณ์ นาคเอี่ยม
15.00 – 15.30 น.	ทำแบบทดสอบ / แบบประเมินความพึงพอใจ

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม