

หลักสูตรการทำขนมคาดกระทะและทองม้วนสด จำนวน 6 ชั่วโมง

สอดคล้องกับบริบทชุมชน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอวังทรายพูน

ความเป็นมา

ขนมคาดกระทะขนมไทยโบราณที่ได้รับความนิยมสืบทอดกันมายาวนาน ขนมคาดกระทะและขนมทองม้วนแพร่เข้ามาจาก “ชาวลาวเวียง” ในอดีตชาวบ้านเล่าว่าในอดีตพื้นที่อำเภอวังทรายพูนมีชุมชน “ลาวเวียง” หรือผู้มีเชื้อสายเวียงจันทน์ตั้งถิ่นฐานอยู่จำนวนหนึ่ง อาหารและขนมหลายชนิดที่นิยมในครัวเรือนจึงมีอิทธิพลจากวัฒนธรรมลาว เช่น การทำขนมง่าย ๆ ในกระทะโดยใช้แป้ง น้ำตาล และมะพร้าว ซึ่งเป็นวัตถุดิบพื้นฐาน ขนมคาดกระทะขนมทองม้วนจึงถูกนำเผยแพร่เข้าสู่ชุมชนผ่านวิถีวัฒนธรรมนี้ในอดีตพื้นที่วังทรายพูนยังเป็นพื้นที่ชนบท การเดินทางลำบาก ร้านขายขนมหรือของหวานมีน้อย ทำให้ขนมคาดกระทะขนมทองม้วนกลายเป็นขนมที่ “แม่บ้านในชุมชนทำให้ลูกหลานกิน” เนื่องจากทำได้ง่าย วัตถุดิบมีในครัวเรือน เช่น แป้งข้าวเจ้า ไข่ มะพร้าว น้ำตาล และใช้อุปกรณ์พื้นฐานเพียงกระทะใบเตยปัจจุบันชาวบ้านส่วนใหญ่ไม่ได้ทำขนมคาดกระทะขนมทองม้วนกันแล้ว เพราะมีขนมสำเร็จรูปขายทั่วไป และวิถีชีวิตเปลี่ยนไป ทำให้ขนมดั้งเดิมนี้เหลือเพียงความทรงจำของผู้สูงอายุในชุมชน จึงเป็นขนมไทยโบราณเสี่ยงต่อการสูญหาย

หลักการของหลักสูตร

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

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนม ดาดกระทะ และทองม้วนสด	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำขนม ดาดกระทะและทองม้วนสด</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้ การประกอบอาชีพ การทำขนม ดาดกระทะและทองม้วนสด</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพ</p>	<p>1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำขนม ดาดกระทะและทองม้วนสด</p> <p>-การวิเคราะห์ตนเอง</p> <p>-การวิเคราะห์ตลาด</p> <p>-การลงทุน/แหล่งเงินทุน</p> <p>3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมไทย ร้านค้าขนมไทยที่มีขายในท้องตลาด</p> <p>-ร้านค้าขนมไทยแบบรถเข็น</p> <p>-ร้านค้าขนมไทยแบบมีหน้าร้าน</p> <p>ผู้ประสบความสำเร็จในการ</p>	<p>1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นของการทำขนม ดาดกระทะและทองม้วนสด</p> <p>2. ผู้เรียนสรุปความรู้ที่ได้</p> <p>3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>4. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเอง ตลาด และการลงทุน</p> <p>5. ผู้เรียนสรุปความรู้</p> <p>6. ให้ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำขนมไทย ร้านค้าขนมไทยในท้องตลาด ผู้ประกอบธุรกิจร้านขนมไทยที่ประสบความสำเร็จ</p> <p>7. ให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้จากการศึกษาแหล่งเรียนรู้</p> <p>8. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p>	1 ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>การทำกรทำขนม ดาดกระทะและ ทองม้วนสด</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียน ตัดสินใจเลือก ประกอบอาชีพ การทำกรทำขนม ดาดกระทะและ ทองม้วนสด</p>	<p>ขายกรทำขนมดาด กระทะและทองม้วน สด</p> <p>4. การตัดสินใจเลือก ประกอบอาชีพทำ ขนมไทยที่ตนเองมี ความถนัดและเป็น ความต้องการของ ผู้บริโภค</p>	<p>9. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ ตนเองในการตัดสินใจเลือก ประกอบอาชีพทำกรทำขนม ดาดกระทะและทองม้วนสด</p> <p>10. ผู้เรียนสรุปความรู้</p>		
2.	ทักษะในการ ประกอบ อาชีพกรทำ ขนมดาด กระทะและ ทองม้วนสด -กรเตรียม อุปกรณ์ - กรฝึก ปฏิบัติการ ทำขนมดาด กระทะและ ทองม้วนสด 2 ชนิด (กร ทำขนมดาด กระทะและ ทองม้วนสด) - กรบรรจุ ภัณฑ์กรทำ ขนมดาด กระทะและ ทองม้วนสด	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถเลือกซื้อ วัสดุอุปกรณ์ได้ อย่างมีคุณภาพ</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถบอก ส่วนผสมของ กรทำขนมดาด กระทะและ ทองม้วนสด ทั้ง 2 ชนิดได้</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถบอก ขั้นตอนกรทำ กรทำขนมดาด กระทะและ ทองม้วนสด ทั้ง 2 ชนิดได้</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถกรทำ กรทำขนมดาด กระทะและ ทองม้วนสด ทั้ง 2 ชนิดได้</p>	<p>1. กรเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในกร ทำขนมดาดกระทะ และทองม้วนสด</p> <p>-วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ใน กรทำขนมดาด กระทะและทองม้วน สด</p> <p>-งบประมาณในกร จัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ – สถานที่จำหน่ายวัสดุ อุปกรณ์</p> <p>2. กรทำขนมดาด กระทะและ ทองม้วนสด จำนวน 2 ชนิด</p> <p>ประกอบด้วย กร ทำขนมดาด กระทะและ ทองม้วนสด</p> <p>-ส่วนผสมของกรทำ ขนมดาดกระทะ และทองม้วนสด ทั้ง 2 ชนิด</p>	<p>1. วิทยากรอธิบายและสาธิต เกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในกร ทำขนมดาดกระทะและ ทองม้วนสด</p> <p>2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วม สนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็น</p> <p>3. ผู้เรียนสรุปความรู้</p> <p>4. วิทยากรอธิบายและสาธิต เกี่ยวกับกรทำกรทำขนมดาด กระทะและทองม้วนสด จำนวน 2 ชนิด</p> <p>5. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการกรทำกร ทำขนมดาดกระทะและ ทองม้วนสด จำนวน 2 ชนิด</p> <p>6. วิทยากรประเมินผลการกรทำ กรทำขนมดาดกระทะและ ทองม้วนสดของผู้เรียน</p> <p>7. วิทยากรอธิบายและสาธิต เกี่ยวกับกรบรรจุภัณฑ์กรทำ ขนมดาดกระทะและทองม้วน สด</p>		4 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>5. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้</p> <p>6. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์การทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด</p> <p>7. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุขนมไทยได้</p>	<p>-ขั้นตอนการทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด ทั้ง 2 ชนิด</p> <p>3.บรรจุภัณฑ์การทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด</p> <p>-ความหมายของบรรจุภัณฑ์</p> <p>-วัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์</p> <p>การทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด</p> <p>-การบรรจุการทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด</p>	<p>8. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการบรรจุการทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด</p> <p>9. วิทยากรประเมินผลการบรรจุการทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสดของผู้เรียน</p>		
3.	<p>การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด</p> <p>- ทำเลที่ตั้งร้าน</p> <p>- การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>- การขาย</p> <p>- การส่งเสริมการขาย</p>	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขายได้ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของการทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสดแต่ละชนิดได้</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายขนมไทยได้</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนบอกถึงวิธีการส่งเสริมการขาย</p>	<p>1. การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน</p> <p>1.1 ความสำคัญของการเลือกทำเลที่ตั้ง</p> <p>2. หลักเกณฑ์ในการเลือกทำเลที่ตั้ง</p> <p>การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>2.1 การคิดราคาต้นทุน</p> <p>- ค่าวัสดุอุปกรณ์</p> <p>การทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด</p> <p>- ค่าส่วนผสมการทำขนมดาดกระทะ</p>	<p>1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นของทำเลที่ตั้งร้าน</p> <p>2. ผู้เรียนสรุปความรู้</p> <p>3. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>4. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนแล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>5. ผู้เรียนสรุปความรู้</p> <p>6. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นในการขายการทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด</p>	30 นาที	30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>การทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสดได้</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายขนมดาดกระทะแลทองม้วนสดได้</p> <p>5. เพื่อให้ผู้เรียนบอกถึงวิธีการส่งเสริมการขายการทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสดได้</p>	<p>และทองม้วนสด</p> <p>- ค่าแรงงาน</p> <p>-ค่าสาธารณูปโภค</p> <p>2.2 การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>การขายการทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสด</p> <p>3.การส่งเสริมการขาย</p> <p>3.1 ความหมายการส่งเสริมการขาย</p> <p>3.2 กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย</p>	<p>7. ผู้เรียนสรุปความรู้</p> <p>- ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นในการส่งเสริมการขาย</p> <p>- ผู้เรียนสรุปความรู้</p>		

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่ผู้เรียนสามารถการทำขนมดาดกระทะและทองม้วนสดได้อย่างชำนาญ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำขนมดาตกระทะและทองม้วนสด

อย่างน้อย 2 ชนิด

โครงการฝึกทักษะอาชีพ หลักสูตรการทำขนมดาตกระทะและทองม้วนสด

จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ชื่อโครงการ ฝึกทักษะอาชีพ หลักสูตรการทำขนมดาตกระทะและทองม้วนสด จำนวน 6 ชั่วโมง**2. ความสอดคล้องกับนโยบาย**

2.1 ยุทธศาสตร์และจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569
ด้านการขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริงและการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.2 นโยบายอธิบดี กรมส่งเสริมการเรียนรู้ที่เน้นสถานศึกษาทุกแห่งในสังกัด มีการสำรวจขนมพื้นถิ่นจัดทำหลักสูตรและกิจกรรม ฝึกอาชีพขนมไทย เพื่อคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และต่อยอดภูมิปัญญาขนมไทยโบราณ ที่ใกล้สูญหาย ให้กลายเป็น Soft Power ของท้องถิ่น

2.3 ยุทธศาสตร์ข้อที่ 3 ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมาย เพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

2.4 ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี พ.ศ.2561 ถึง 2580 ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ด้านการสร้างโอกาสและความเสมอภาคทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ให้ความสำคัญและขับเคลื่อนแนวทางการจัดการศึกษาตามนโยบาย “เรียนดี มีคุณธรรม” การพัฒนาผู้เรียนด้านทักษะอาชีพ เป็นโครงการที่มุ่งเน้นการปลูกฝังและเสริมสร้างทักษะที่จำเป็นสำหรับการประกอบอาชีพให้กับผู้เรียน เพื่อให้สามารถสร้างรายได้ระหว่างเรียน นำไปสู่การพึ่งพาตนเองมีอาชีพที่มั่นคง และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์สูงสุด โดยเน้นการเรียนรู้จากประสบการณ์จริง ผ่านกิจกรรม หลากหลาย เช่น การฝึกทำขนม/อาหาร, การปลูกพืชแบบผสมผสาน, การสร้างสื่อ (Youtube) ตามแนวการจัดกิจกรรมพัฒนาคุณภาพผู้เรียน โดยการออกแบบกิจกรรมการเรียนรู้ การถ่ายทอดความรู้ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน ที่สามารถสร้างอาชีพ เชิงสร้างสรรค์ตอบสนองตามความต้องการ ความสนใจของผู้เรียน สามารถใช้ทรัพยากร ในการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง ได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ โดยเรียนรู้จากปัญหาจริงและการลงมือปฏิบัติ รวมถึงการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการเรียนรู้ นั้น

ดังนั้น เพื่อเป็นการสนับสนุนการขับเคลื่อนโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 จุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ด้านการขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน และนโยบายของอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ที่มุ่งเน้นให้เกิดการอนุรักษ์และต่อยอดภูมิปัญญาขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ วังทรายพูน จึงจัดกิจกรรม หลักสูตรการทำขนมดาตกระทะและทองม้วนสด เพื่อเป็นการสาธิตและฝึกอาชีพให้กับประชาชนทั่วไป อีกทั้งยังเป็นการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ ผลิตภัณฑ์ชุมชนด้านทักษะอาชีพอีกด้วย

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้ที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม
2. เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักการทำขนมตาดกระทะและทองม้วนสด พื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้
3. เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

5. เป้าหมาย ประชาชนทั่วไป จำนวน 8 คน

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1.ประชุมวางแผนการดำเนินงาน	เพื่อสร้างความเข้าใจ และสามารถปฏิบัติในแนวทางเดียวกันและกำหนดกิจกรรม	ประชาชนทั่วไป	8 คน	สกร.ระดับอำเภอวังทรายพูน	30 ม.ค. 2569	-
2.ประสานงานเชิญวิทยากรภายนอกสถานศึกษา	เพื่อประสานงานวิทยากรในการประกอบการจัดกิจกรรม	วิทยากรภายนอก	1 คน	สกร.ระดับอำเภอวังทรายพูน	30 ม.ค. 2569	-
3.เสนอโครงการเพื่อเสนอขออนุมัติการดำเนินงานมีขั้นตอนที่ชัดเจนนำไปสู่การปฏิบัติ	เพื่อจัดทำโครงการเพื่อเสนอขออนุมัติโครงการ	1 โครงการ	1 คน	สกร.ระดับอำเภอวังทรายพูน	11 ก.พ. 2569	-

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
4.ปฏิบัติงานตามโครงการที่ได้รับบริการ อนุมัติจัดกิจกรรมสาธิต อาชีพฝึก อาชีพให้กับประชาชนที่สนใจเพื่อเพิ่มทักษะการเรียนรู้ในการนำไปพัฒนา และสามารถประกอบอาชีพหรือต่อยอดอาชีพได้	1.เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม 2.เพื่อให้ประชาชนทั่วไปได้รู้จักการทำขนมคาดกระทะ และทองม้วนสด พื้นที่ที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นสามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้ 3.เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า	ประชาชนทั่วไป	8 คน	อาคาร เอนกประสงค์ บ้านตากแดด หมู่ 6 ต.วังทรายพูน อ.วังทรายพูน จ.พิจิตร	25-26 ก.พ. 2569 09.00 - 12.00 น.	2,200 บาท

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
5.สรุปและ รายงานผลจัด กิจกรรมสาธิต อาชีพฝึกอาชีพ ให้กับ ประชาชน	1.เพื่อจัดทำ เป็นข้อมูล สารสนเทศ และการ เผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ 2.รายงานผล ต่อผู้ เกี่ยวข้อง	ครูศูนย์การ เรียนรู้	1 คน	สกร.ระดับ อำเภอ วังทรายพูน	หลังเสร็จสิ้น กิจกรรม	-

7. งบประมาณทั้งโครงการ

ใช้งบประมาณประจำปี 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิต ผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนา อาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005000001 จำนวน 2,200.- บาท (-สองพันสองร้อยบาทถ้วน-)รายละเอียด ดังนี้

- | | | | |
|--|-------------|---------|-----|
| 1.ค่าวัสดุ (ขนมตาดกระทะ , ขนมทองม้วนสด) | จำนวน | 1,000.- | บาท |
| 2.ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 1 คน X 6 ชั่วโมงๆละ 200 บาท | จำนวน | 1,200.- | บาท |
| | รวมเป็นเงิน | 2,200.- | บาท |

ตัวหนังสือ (-สองพันสองร้อยบาทถ้วน-)

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)
1.สำรวจความต้องการใน การจัดกิจกรรม	-	ดำเนินงาน	-	-
2.จัดทำแผนการจัดกิจกรรม	-	ดำเนินงาน	-	-
3.ประสานงานผู้เกี่ยวข้อง	-	ดำเนินงาน	-	-

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)
4.จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์	-	ดำเนินงาน	-	-
5.ดำเนินการจัดกิจกรรม	-	2,200 บาท	-	-
6.ติดตามประเมินผล	-	ดำเนินงาน	-	-
7.สรุปรายงานผลการจัดกิจกรรม	-	ดำเนินงาน	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นายสมโพธิ ราชศรี ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

ผู้นำชุมชนบ้านตากแดด หมู่ที่ 6 ตำบลวังทรายพูน อำเภอวังทรายพูน จังหวัดพิจิตร

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-โครงการประกันคุณภาพภายในสถานศึกษา สกร.ระดับอำเภอวังทรายพูน

12. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านการทำขนมดาตกระทาะและทองม้วนสดพื้นถิ่น การทำขนมดาตกระทาะและทองม้วนสด สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริมหรือต่อยอดอาชีพเดิมได้ อีกทั้งเป็นการ ส่งเสริมการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาการทำขนมดาตกระทาะและทองม้วนสดพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายให้คงอยู่ต่อไป รวมถึงเกิดการ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างวิทยากรและผู้เข้าร่วมกิจกรรม อันนำไปสู่การสร้างเครือข่ายด้านอาชีพในชุมชน

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- 1.มีผู้เข้าร่วมโครงการหลักสูตรการทำขนมดาตกระทาะและทองม้วนสดเป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนด
- 2.มีการจัดกิจกรรมสาธิตและฝึกปฏิบัติการทำขนมดาตกระทาะและทองม้วนสด ครบถ้วนตามแผนงานและระยะเวลาที่กำหนด
- 3.มีผู้เข้าร่วมโครงการได้รับองค์ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมดาตกระทาะและทองม้วนสดพื้นถิ่น

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

1. ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านการทำขนมตาดกระทะและทองม้วนสด
เพิ่มขึ้นเพิ่มขึ้น
2. ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ
3. ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมในระดับดีขึ้น

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

1. การสังเกตการมีส่วนร่วมระหว่างการอบรม
2. แบบประเมินความพึงพอใจ

กำหนดการจัดอบรม

โครงการฝึกทักษะอาชีพ หลักสูตรการทำขนมคาคากระทะและทองม้วนสด จำนวน 6 ชั่วโมง

ระหว่างวันที่ 25-26 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

ณ อาคารเอนกประสงค์บ้านตากแดด หมู่ที่ 6 ตำบลวังทรายพูน อำเภอวังทรายพูน จังหวัดพิจิตร

วันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2569

08.00 - 08.30 น. ➡ ลงทะเบียน

08.30 - 09.00 น. ➡ ชี้แจงวัตถุประสงค์ในการจัดกิจกรรม

➡ ทดสอบความรู้ก่อนการอบรม

โดย นายสมโพธิ ราชศรี ครูศูนย์การเรียนรู้

09.00 - 12.00 น. ➡ วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องช่องทางการประกอบอาชีพ

➡ วิทยากรบรรยายให้ความรู้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับทักษะการประกอบอาชีพ
การทำขนมคาคากระทะ

➡ วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ

➡ การแลกเปลี่ยนการเรียนรู้ร่วมกัน

โดยวิทยากร นางสาวท ประคองจิตร

วันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2569

08.00 - 09.00 น. ➡ ลงทะเบียน

09.00 - 12.00 น. ➡ วิทยากรบรรยายให้ความรู้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำทองม้วนสด

➡ การแลกเปลี่ยนการเรียนรู้ร่วมกัน

โดยวิทยากร นางสาวท ประคองจิตร

➡ ทดสอบความรู้หลังอบรม

➡ ประเมินความพึงพอใจผู้เข้าร่วมอบรม

โดย นายสมโพธิ ราชศรี ครูศูนย์การเรียนรู้

หมายเหตุ : กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม