หลักสูตรการทำขนมต้ม จำนวน 6 ชั่วโมง
หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

****

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขารู้เราเท่าทันเพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก”โดยได้กำหนดภารกิจจะพัฒนายกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความ สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน สำนักงาน กศน.จึงได้กำหนดหลักการในการจัดทำแผนพัฒนาการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำไว้ว่า ต้องเป็นการดำเนินงานที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการเรียนรู้ การวัดและประเมินผล รวมทั้งเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ

สกร.ระดับอำเภอทับคล้อ ได้ตระหนักถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำขนมต้ม ในฐานะที่เป็นหน่วยงานสนับสนุนด้านการจัดการศึกษาให้กับกลุ่มเป้าหมาย คือ ผู้ไม่มีอาชีพ หรือผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง จึงได้จัดทำหลักสูตรการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม ขึ้น โดยเน้นให้กลุ่มเป้าหมายสามารถประกอบอาชีพการทำขนมต้ม และมีงานทำอย่างมั่นคง

ดังนั้นหลักสูตรการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม ที่สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ได้พัฒนาขึ้นมีโครงสร้างหลักสูตรประกอบไปด้วย (1) ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม (2) ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม (3) การบริหารจัดการการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม (4) โครงการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม โดยเน้นให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติจริง และประเมินผลตามสภาพจริง จึงทำให้ผู้เรียนเกิดทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมต้มและมีอาชีพอย่างมั่นคง

หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาอาชีพการทำขนมต้ม เพื่อการมีงานทำ มีหลักการจัดการเรียนรู้ดังนี้

1. เป็นการจัดทำหลักสูตรอุตสาหกรรมที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการเรียนรู้การวัดและการประเมินผล
2. เพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
3. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้เข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551
4. ส่งเสริมให้กลุ่มเป้าหมายนำศักยภาพ 5 ด้านของพื้นที่ประกอบด้วย ทรัพยากรธรรมชาติ สภาพภูมิประเทศ สภาพภูมิอากาศ ศิลปวัฒนธรรมประเพณี และทรัพยากรมนุษย์ มาใช้ประกอบการตัดสินใจประกอบอาชีพ
5. มุ่งเน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดทักษะ สามารถนำไปประกอบอาชีพได้

จุดหมาย

มุ่งพัฒนาให้ผู้เรียนมีคุณภาพชีวิตที่ดี มีศักยภาพในการประกอบอาชีพและการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง จึงกำหนดจุดหมายดังนี้

1. ให้มีความสามารถในการประกอบสัมมาอาชีพ ให้สอดคล้องกับความสนใจ ความถนัดและตามทันความเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม และการเมือง
2. ให้มีความรู้ทักษะในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ อาชีพที่สร้างรายได้ให้เกิดความมั่นคง
3. ให้มีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1.ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

2.ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 1 ชั่วโมง

1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพ

1.2 ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพ

1.3 ภูมิปัญญา

1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ

2. ทักษะอาชีพ จำนวน 2 ชั่วโมง

2.1 ขั้นตอนการเตรียมการประกอบอาชีพ

2.1.1 เตรียมคน

ความรู้ในเรื่องของประโยชน์ของการทำขนมต้ม วิธีการเลือกแม่แบบ สำหรับทำการทำขนมต้ม

2.1.2 เตรียมสถานที่

1) ขนาดของพื้นที่ ความสะอาดของพื้นที่สำหรับเตรียมการผลิต

2) เตรียมพื้นที่สำหรับจัดเก็บผลิตภัณฑ์

2.1.3 เตรียมวัสดุอุปกรณ์

1) วัสดุสำหรับผลิตการทำขนมต้ม

2.2 ขั้นตอนการฝึกทักษะการแปรรูป

2.2.1 คัดเลือกแม่แบบสำหรับผลิตการทำขนมต้ม

1) - การคัดเลือกแม่แบบต่างๆขนาดพอเหมาะสำหรับการทำขนมต้ม

- ทำความสะอาดแม่แบบ
- บรรจุใส่ภาชนะ

3. การบริหารจัดการอาชีพ **จำนวน 2 ชั่วโมง**

3.1 ทุน

3.1.1 การหาแหล่งทุน

3.1.2 การระดมทุน

3.2 การบริหารจัดการ

3.2.1 อุตสาหกรรมในครอบครัว

- ความหมายและความสำคัญ

3.2.2 วิสาหกิจชุมชน

1) ความหมายและความสำคัญ
2) ความแตกต่างของอุตสาหกรรมในครอบครัวกับวิสาหกิจชุมชน

3.2.3 การวางแผนการผลิต

1) การเตรียมวัตถุดิบ
2) การสำรวจความต้องการของตลาด
3) ฤดูของผลผลิต

3.2.4 การจัดทำบัญชี

1) บัญชีรายรับรายจ่าย
2) บัญชีต้นทุน
3) บัญชีกำไรขาดทุน

3.3 การตลาด

1) ลูกค้า
2) การขนส่ง
3) การคิดต้นทุน การตั้งราคา

3.4 การประชาสัมพันธ์

4. โครงการอาชีพ **จำนวน 1 ชั่วโมง**

4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพ

4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพ

4.3 องค์ประกอบของโครงงานอาชีพ

4.4 การเขียนโครงการอาชีพ

4.5 การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ

โครงสร้างหลักสูตร วิชาการทำขนมต้ม จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม	1. อธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม 2. วิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม 3. สำรวจทรัพยากรการทำขนมต้ม ในชุมชนได้ 4. บอกทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม 1.2 แหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับการประกอบอาชีพ การทำขนมต้ม 1.3 การสำรวจทรัพยากรในการทำวุ้นแฟนซีที่มีในชุมชน 1.4 ทิศทางในการประกอบอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลเอกสาร ภูมิปัญญาเกี่ยวกับการทำขนมต้ม เพื่อเป็นข้อมูลในการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม 1.2 สำรวจทรัพยากรที่ใช้ในการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม 1.3 แลกเปลี่ยนเรียนรู้กับกลุ่มและสรุป องค์ความรู้ 1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายทิศทางความก้าวหน้าและพัฒนาอาชีพการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม แบบที่เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการ ร่วมทุน พ่อค้าคนทำขนมต้ม ฯลฯ โดยคำนึงถึงความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ ความคุ้มค่า และความต้องการของตลาด	1	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม	1. อธิบายเกี่ยวกับขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมต้มได้	2.1 เตรียมสถานที่ 2.2 เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ	2.1 ศึกษาเอกสารใบความรู้เกี่ยวกับประเภทคุณสมบัติและการทำขนมต้ม	-	2

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	2. อธิบายขั้นการผลิตได้	2.3 คัดเลือกแม่แบบ 2.4 ออกแบบรูปร่าง	2.2 วิทยากร/ภูมิปัญญาให้ความรู้ภาคทฤษฎี 2.3 เตรียมวัสดุอุปกรณ์ ภาชนะที่ใส่ 2.4 ปฏิบัติการการทำขนมต้ม แบบต่างๆ 2.5 จดบันทึกผลการเรียนรู้ และนำเสนอผลการเรียนรู้ 2.6 วิทยากร/ภูมิปัญญา ตรวจสอบผลงาน ให้ข้อเสนอแนะ 2.7 สรุปองค์ความรู้เพื่อการพัฒนาต่อเนื่อง		
3. การบริหารจัดการการอาชีพการทำขนมต้ม	1. บริหารจัดการในการทำขนมต้ม 2. บริหารการจัดการตลาดในการประกอบอาชีพ การทำขนมต้ม 3. อธิบายการจัดการความเสี่ยงในการ	3.1 การบริหารจัดการ - ควบคุมคุณภาพ - การลดต้นทุน 3.2 การจัดการตลาด	3.1 ศึกษาดูงานสถานประกอบการทางการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม ศึกษาประเด็น การควบคุมคุณภาพการผลิต	-	2

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	ประกอบอาชีพการทำขนมต้ม แข่งขันในตลาดผู้ผลิตได้ 4. บันทึกข้อมูล ต้นทุน - กำไรได้ 5. ประกอบอาชีพการทำขนมต้ม ด้วยความซื่อสัตย์ และรับผิดชอบต่อชุมชนและสังคม	- การจัดทำฐานข้อมูลลูกค้า - การประชาสัมพันธ์ 3.3 การจัดการความเสี่ยง - คู่แข่งขัน - กฎหมายที่เกี่ยวข้อง - ค่าใช้จ่าย - ผลกำไร 3.4 คุณธรรมจริยธรรม สำหรับผู้ประกอบอาชีพการทำขนมต้ม	3.2 วิทยากร/ภูมิปัญญาให้ความรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการการตลาด การทำขนมต้ม 3.3 ฝึกปฏิบัติจัดทำฐานข้อมูลลูกค้า แผนการกระจายสินค้า และการประชาสัมพันธ์ 3.4 ฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ความต้องการของผู้ใช้ การจดบันทึกต้นทุนกำไร และศึกษาสภาวะการแข่งขันในตลาด 3.5 นำเสนอผลการฝึกปฏิบัติ เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับกลุ่ม 3.6 วิทยากร/ภูมิปัญญา ให้คำแนะนำเสนอแนะ 3.7 สรุปองค์ความรู้เรื่องช่องทางการประกอบอาชีพ ทักษะการประกอบอาชีพและการบริหารจัดการอาชีพการทำขนมต้ม		
4. โครงการการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม	1. บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้ 2. บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้	4.1 ความสำคัญของโครงการการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการอาชีพ	-	1

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	3. บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 4. อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 5. อธิบายลักษณะการเขียนโครงการที่ดีตามองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 6. เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและ ถูกต้องได้ 7. ประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพได้	4.2 ประโยชน์ของโครงการการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม 4.3 องค์ประกอบของโครงการการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม 4.4 การเขียนโครงการการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม 4.5 การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการการประกอบอาชีพการทำขนมต้ม	ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนเพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง 4.3 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ 4.4 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงอาชีพ 4.5 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง 4.6 กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอ		

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			ขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป		

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

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

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

แบบ พต. 5

1. ชื่อโครงการ การทำขนมต้ม หลักสูตร 6 ชั่วโมง

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

ยุทธศาสตร์ที่ 2 ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจในชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ให้ความสำคัญและขับเคลื่อนแนวทางการจัดการศึกษาตามนโยบาย “เรียนดี มีคุณธรรม” การพัฒนาผู้เรียนด้านทักษะอาชีพ เป็นโครงการที่มุ่งเน้นการปลูกฝังและเสริมสร้างทักษะที่จำเป็นสำหรับการประกอบอาชีพให้กับผู้เรียน เพื่อให้สามารถสร้างรายได้ระหว่างเรียน นำไปสู่การพึ่งพาตนเอง มีอาชีพที่มั่นคง และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์สูงสุด โดยเน้นการเรียนรู้จากประสบการณ์จริงผ่านกิจกรรมหลากหลาย เช่น การฝึกทำขนม/อาหาร, การปลูกพืชแบบผสมผสาน, การสร้างสื่อ (Youtube) ตามแนวการจัดกิจกรรม โดยการออกแบบกิจกรรมการเรียนรู้ การถ่ายทอดความรู้ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน ที่สามารถสร้างอาชีพ เชิงสร้างสร้างสรรค์ตอบสนองตามความต้องการ ความสนใจของผู้เรียน สามารถใช้ทรัพยากร ในการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง ได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ โดยเรียนรู้จากปัญหาจริงและการลงมือปฏิบัติ รวมถึงการนำเทคโนโลยีมาใช้เพื่อการเรียนรู้ นั้น

ดังนั้น เพื่อเป็นการสนับสนุนการขับเคลื่อนโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ 2569 จุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ด้านการขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอทับคล้อ จึงจัดโครงการ การทำขนมต้ม หลักสูตร 6 ชั่วโมง เพื่อเป็นการสาธิตและฝึกอาชีพให้กับประชาชนทั่วไป

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ฝึกอาชีพการทำขนมต้มและพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายให้ได้รับความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย แก้ปัญหาในการดำรงชีวิต

2 เพื่อพัฒนาผลผลิตของอาชีพให้มีความทันสมัย สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคและแนวโน้มทางการตลาด

5. เป้าหมาย

<u>เชิงปริมาณ</u>

กลุ่มเป้าหมาย ประชาชนทั่วไป จำนวน 6 คน

<u>เชิงคุณภาพ</u>

ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านการทำขนมต้ม นำความรู้ไปเป็นช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย และสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันหรือเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพได้

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
Situation						
1. สำรวจความต้องการเรียนประชาสัมพันธ์	- เพื่อรับสมัครผู้เรียน	ประชาชนทั่วไป	6 คน	ศกร.ระดับตำบลเขาเจ็ดลูก	9 ก.พ. 2569	
2. การวิเคราะห์สภาพปัญหา	เพื่อวิเคราะห์สภาพปัญหา	ครูผู้รับผิดชอบ	1 คน	ศกร.ระดับตำบลเขาเจ็ดลูก	9 ก.พ. 2569	
Plan						
3. ประชุมวางแผนการดำเนินงาน	เพื่อวางแผนและมอบหมายการดำเนินงาน	ผู้บริหาร/บุคลากรที่เกี่ยวข้อง	5 คน	สกร.ระดับอำเภอทับคล้อ	10 ก.พ. 2569	
4. ประสานเครือข่าย/วิทยากร	- เพื่อดำเนินการจัดกิจกรรมการเรียนรู้	ครูผู้รับผิดชอบ	1 คน	ศกร.ระดับตำบลเขาเจ็ดลูก	20 ก.พ. 2569	
5. จัดทำโครงการ	- เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายในการดำเนินงานตามนโยบาย จุดเน้นการดำเนินงาน	ครูผู้รับผิดชอบ	1 คน	ศกร.ระดับตำบลเขาเจ็ดลูก	20 ก.พ. 2569	
6. ขออนุมัติโครงการ/แต่งตั้งคณะกรรมการ	- เพื่อขอความเห็นชอบและขออนุมัติดำเนินงานตามวัตถุประสงค์	ครูผู้รับผิดชอบ	1 โครงการ	ศกร.ระดับตำบลเขาเจ็ดลูก	21 ก.พ. 2569	

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
Do						
7.จัดหาสื่อ / วัสดุอุปกรณ์ /จัดเตรียมสถานที่	- เพื่อเป็นสื่อสนับสนุนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้	ครูผู้รับผิดชอบเจ้าหน้าที่พัสดุ	2 คน	สกร.ระดับอำเภอทับคล้อ	28 ก.พ. 2569	
8.ดำเนินการตามโครงการสาธิตและปฏิบัติการทำขนมต้มจำนวน 6 ชั่วโมง ดังนี้ 1.จัดกิจกรรมสาธิตการทำขนมต้ม 2. ฝึกปฏิบัติการทำขนมต้ม	1. เพื่อส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ฝึกอาชีพและพัฒนาอาชีพให้กับประชาชน กลุ่มเป้าหมายให้ได้รับความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย แก้ปัญหาในการดำรงชีวิต 2. เพื่อพัฒนาผลผลิตของอาชีพให้มีความทันสมัย สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคและแนวโน้มทางการตลาด	ประชาชนทั่วไป	6 คน		16-17 มี.ค. 2569	2,200.-
Check						
9. นิเทศติดตามการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ และติดตามการนำความรู้ไปใช้	- เพื่อตรวจสอบและติดตามความก้าวหน้าของกิจกรรม	คณะกรรมการนิเทศ	3 คน		16-17 มี.ค. 2569	
10. วัดผลและประเมินผลอนุมัติการจบหลักสูตร	- เพื่อเป็นการประเมินผลการจัดกิจกรรมการเรียนรู้	ประชาชนทั่วไป	6 คน		16-17 มี.ค. 2569	
Action						
11. สรุปรายงานการดำเนินงานโครงการ	เพื่อจัดทำเป็นข้อมูลสารสนเทศและการ	ครูผู้รับผิดชอบสรุปรายงานผล	1 คน 1 เล่ม	สกร.ระดับอำเภอทับคล้อ	18 มี.ค. 2569	

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
	เผยแพร่ประชาสัมพันธ์					

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

เงินงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 จำนวนเงิน 2,200.-บาท (สองพันสองร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 6 ชั่วโมงๆละ 200 บาท เป็นเงิน 1,200.-บาท.-

7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม เป็นเงิน 1,000.-บาท

รวมเป็นเงิน จำนวน 2,200.-บาท (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)
8.ดำเนินการตามโครงการสาธิตและปฏิบัติการทำขนมต้ม จำนวน 6 ชั่วโมง ดังนี้ 1.จัดกิจกรรมสาธิตการทำขนมต้ม 2. ฝึกปฏิบัติการทำขนมต้ม		ดำเนินการจัดกิจกรรม วันที่ 16-17 มี.ค 2569 ค่าใช้จ่ายในการจัดกิจกรรม 1.ค่าวิทยากร จำนวน 6 ชั่วโมงๆละ 200บาท = 1,200.- 2. ค่าวัสดุฝึกอบรม =1,000.- รวมเป็นเงิน 2,200.-บาท		

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวเหมือนฝัน มีสวัสดิ์ ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. ผู้นำชุมชน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน

12. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้ ความเข้าใจและทักษะด้านการทำขนมต้ม สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริมหรือต่อยอดอาชีพเดิมได้

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

1. มีผู้เข้าร่วมโครงการหลักสูตรการทำขนมต้มเป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนด
2. มีการจัดกิจกรรมสาธิตและฝึกปฏิบัติการทำขนมต้มครบถ้วนตามแผนงานและระยะเวลาที่กำหนด
3. ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับองค์ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมต้ม

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

1. ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจและทักษะด้านการทำขนมต้มเพิ่มมากขึ้น
2. ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมในระดับดีขึ้นไป

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

1. การสังเกตการมีส่วนร่วมระหว่างการอบรม
2. แบบทดสอบก่อนเรียน-หลังเรียน
3. แบบประเมินความพึงพอใจ

กำหนดการจัดอบรม โครงการการทำขนมต้ม หลักสูตร 6 ชั่วโมง
ระหว่างวันที่ 16 ถึง 17 เดือน มีนาคม พ.ศ.2569
ณ ศาลาเอนกประสงค์บ้านใดวน หมู่ที่ 5 ตำบลเขาเจ็ดลูก

วันที่ 16 มีนาคม 2569

08.00 - 08.30 น. ลงทะเบียน
08.30 - 09.00 น. ปฐมนิเทศ/บรรยายพิเศษ/ทดสอบความรู้ก่อนเรียน
09.00 – 09.30 น. บรรยายให้ความรู้เรื่องช่องทางการประกอบอาชีพ
โดย วิทยากร นางวันเพ็ญ อุ้ยเพ็ชร
09.30 – 10.00 น. บรรยายให้ความรู้เรื่องช่องทางการประกอบอาชีพ
โดย วิทยากร นางวันเพ็ญ อุ้ยเพ็ชร
10.00 - 12.00 น. ทักษะการประกอบอาชีพฝึกปฏิบัติ การทำขนมต้ม
โดย วิทยากร นางวันเพ็ญ อุ้ยเพ็ชร

วันที่ 17 มีนาคม 2569

08.30 - 09.00 น. ลงทะเบียน
09.00 - 11.00 น. ทักษะการประกอบอาชีพฝึกปฏิบัติ การทำขนมต้ม(ต่อ)
โดย วิทยากร นางวันเพ็ญ อุ้ยเพ็ชร
11.00 – 11.30 น. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ
โดย วิทยากร นางวันเพ็ญ อุ้ยเพ็ชร
11.30 - 12.00 น. แนวทางโครงการประกอบอาชีพ
-ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
-องค์ประกอบของโครงการการประกอบอาชีพ
-ประโยชน์ของโครงการ
โดย วิทยากร นางวันเพ็ญ อุ้ยเพ็ชร

12.00-12.30 น. ทดสอบหลังเรียน / พิธีปิด

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม