

หลักสูตรการทำขนมปลาแฉม จำนวน 6 ชั่วโมง

หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอ กับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องหาวิธีที่มนุษย์เราจะต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่าง ๆ

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็น การจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

ขนมปลาแฉมเป็นอาหารพื้นบ้านไทยที่มีเอกลักษณ์ด้านภูมิปัญญาท้องถิ่น ใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในชุมชน มีต้นทุนต่ำ และสามารถพัฒนาเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักได้ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ อีกทั้งยังเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารไทยให้คงอยู่สืบไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นการจัด ส่งเสริม สนับสนุนการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพ โดยมีการวิเคราะห์ข้อมูลบริบทของชุมชน เป็นเครื่องมือในการส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ของประชาชนในชุมชน
2. ใช้กระบวนการมีส่วนร่วมของคนในชุมชน ทั้งการระดมทรัพยากร การแลกเปลี่ยนความคิดเห็นภายในชุมชน ความต้องการของชุมชน ของการเรียนรู้ ฯลฯ
3. จัดกระบวนการการเรียนรู้ โดยวิทยากร ผู้รู้ ผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ และให้ผู้เรียนได้เรียนรู้หรือการฝึกทักษะจากการปฏิบัติจริงในอาชีพนั้น
4. สร้างความร่วมมือกับภาคีเครือข่าย เติมเต็มในเรื่องที่ชุมชนต้องการ เพื่อให้การส่งเสริมการเรียนรู้ การประกอบอาชีพและการพัฒนาอาชีพได้อย่างต่อเนื่อง

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

1. กลุ่มเป้าหมายที่ไม่มีอาชีพ ต้องการมีอาชีพ และกลุ่มเป้าหมายที่ต้องการเรียนรู้อาชีพใหม่ (New Skill)
2. กลุ่มเป้าหมายที่มีอาชีพอยู่แล้ว และต้องการพัฒนา ต่อยอดอาชีพเดิม (up skill & skill)

ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	<ol style="list-style-type: none"> 1. บอกประวัติความเป็นมาและคุณค่าของขนมปลาแฉมได้ 2. บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำขนมปลาแฉมจำหน่ายได้ 3. บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมปลาแฉม <ul style="list-style-type: none"> -ประวัติความเป็นมา -คุณค่าของขนมปลาแฉม 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมปลาแฉมจำหน่าย 3. ทิศทางการประกอบอาชีพ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2. วิทยากรผู้สอน และผู้เรียน ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพที่เหมาะสมกับตนเอง 	30นาที	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมปลาแฉม	<ol style="list-style-type: none"> 1. บอกวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมปลาแฉมได้ 2. บอกวิธีการทำขนมปลาแฉมได้ 3. สามารถเตรียมวัตถุดิบได้ถูกต้อง และถูกสุขลักษณะ 4. สามารถผสมและปรุงรสได้อย่างถูกต้อง 	<ol style="list-style-type: none"> 1. วัสดุอุปกรณ์วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมปลาแฉม 2. การเลือกวัตถุดิบในการทำเครื่องปรุงขนมปลาแฉม 3. วิธีการทำขนมปลาแฉม 	<ol style="list-style-type: none"> 1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ โดยใช้สื่อใบความรู้ เรื่องการทำซูชิคัพ 2. วิทยากรสาธิตวิธีการทำแต่ละขั้นตอน พร้อมทั้งจัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำ การเลือกวัตถุดิบวิธีการทำ 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำขนมปลาแฉม <ul style="list-style-type: none"> - ขั้นตอนการเตรียมข้าวคั่ว(คั่วข้าวสารและบดเป็นข้าวคั่ว) 	30นาที	3 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		5. สามารถจัดเสิร์ฟและประเมินผลงานได้	<ul style="list-style-type: none"> - ขั้นตอนการเตรียมข้าวคั่ว - ขั้นตอนการเตรียมเครื่องปรุงรส -ขั้นตอนการผสมขนมปลาแฉม -ขั้นตอนการเตรียมเครื่องเคียง -ขั้นตอนการจัดวางขนมปลาแฉมในภาชนะต่างๆ 	<ul style="list-style-type: none"> - ขั้นตอนการเตรียมเครื่องปรุงรส - ตำข้าวให้ละเอียด - หั่นกระเทียมดอง - ซอยหอมแดง - ชูตมะพร้าว - หั่นมะนาว -ขั้นตอนการผสมขนมปลาแฉม - ใส่ข้าวคั่วลงชามผสม - เติมห่า กระเทียมดอง - ใส่น้ำตาลทรายและน้ำกระเทียมดอง - ใส่มะพร้าวขูดและหอมแดง - คลุกเคล้าและชิมรส -ขั้นตอนการจัดวางขนมปลาแฉมในภาชนะต่างๆ - ตักใส่จานหรือบรรจุภัณฑ์ต่างๆ - จัดมะนาวหั่นซีก 		
3	การบรรจุภัณฑ์	<ul style="list-style-type: none"> 1. สามารถบอกความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ได้ 2. สามารถเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้ 	<ul style="list-style-type: none"> 1.บรรจุภัณฑ์ -ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ - การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ 	<ul style="list-style-type: none"> 1. วิทยากรอธิบายการเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การบรรจุภัณฑ์ 	30นาที	30นาที
4	การจัดจำหน่าย	สามารถบอกช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้	<ul style="list-style-type: none"> 1. การกำหนดราคาขาย 2. การจำหน่ายสินค้าออนไลน์ 3. ช่องทางการจำหน่ายในชุมชน 	<ul style="list-style-type: none"> 1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้การคิดต้นทุน การกำหนดราคาขาย การจำหน่ายสินค้าออนไลน์ 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษา และฝึกปฏิบัติการกำหนดราคาขาย การจำหน่ายสินค้าออนไลน์ 	30นาที	30นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				3. ช่องทางการจำหน่ายใน ชุมชน ได้แก่ ตลาดนัด หน้า โรงเรียน		

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้ / แผ่นพับการทำขนมปลาเนม
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร/ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้/วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ฝึกปฏิบัติ
4. แบบทดสอบก่อนเรียน - หลังเรียน

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. แบบประเมินผลการฝึกอบรม พร้อมคำอธิบาย (แบบ พต.10)
3. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.12)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีแบบรายงานผลการฝึกอบรม ตามเกณฑ์ (แบบ พต.13) โดยมีคะแนนรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569

1. ชื่อโครงการ โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน “หลักสูตร การทำขนมปลาเนม”

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

นโยบายการศึกษาของกระทรวงศึกษาธิการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2568-2569

การศึกษาเพื่อความเป็นเลิศและความมั่นคงของชีวิต:

- พัฒนาทักษะอาชีพ: ส่งเสริมทักษะ Future Skill และอาชีพที่จำเป็นต่อตลาดงาน

มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

ด้านที่ 1 คุณภาพของผู้เรียนเพื่อการพัฒนาตนเอง มีประเด็นการพิจารณา ดังนี้

1.1 ผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีคุณลักษณะเป็นไปตามเกณฑ์การจบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

1.2 ผู้จบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง สามารถนำผลที่ได้รับจากการเรียนรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิต

ด้านที่ 2 คุณภาพการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีประเด็นการพิจารณา ดังนี้

2.1 หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับความถนัด ความสนใจ และความจำเป็นของกลุ่มเป้าหมาย

2.2 สื่อการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของหลักสูตรการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และความต้องการของผู้เรียน

2.3 ครูและผู้จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีศักยภาพในการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

2.4 การวัดและประเมินผลการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของการจัดการเรียนรู้

2.5 ระบบแนะแนวการเรียนและการประกอบอาชีพที่สร้างโอกาสในการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

2.6 ความพึงพอใจของผู้เรียนและการประกอบอาชีพที่สร้างโอกาสในการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

ด้านที่ 3 คุณภาพการบริหารจัดการของสถานศึกษา มีประเด็นพิจารณา ดังนี้

3.3 การส่งเสริม สนับสนุนให้ภาคีเครือข่ายเข้ามามีส่วนร่วมในการจัด ร่วมจัดและส่งเสริม สนับสนุนการจัดการเรียนรู้ของสถานศึกษา

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ 2569

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill/Reskill/New skill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจากจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

ภารกิจสำคัญ (Flagship)

2. Career Plus : “เติมเต็มทักษะ สร้างโอกาสอาชีพ” ร่วมมือกับภาคเอกชนออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพของสถานศึกษา ให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่และความต้องการตลาดแรงงานจริง เช่น ดิจิทัล ช่างเทคนิค อาหาร การดูแลผู้สูงอายุ โดยภาคเอกชนร่วมสนับสนุนด้านการฝึกอบรมและวิทยากรรวมทั้งฝึกอบรมตามหลักสูตรคุณวุฒิวิชาชีพที่กำหนด

3. หลักการและเหตุผล

ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 ที่มุ่งเน้นให้กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีภารกิจสำคัญในการจัดส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ 3 รูปแบบ คือ การเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ เพื่อให้ประชาชนมีความพร้อมในการปรับตัวเข้าสู่การเปลี่ยนแปลงของโลกศตวรรษที่ 21 และนโยบายและจุดเน้นของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ในการยกระดับคุณภาพการเรียนรู้แบบสอดคล้องกับวิถีชีวิตและการประกอบอาชีพของประชาชน จากข้อมูลพบว่าชุมชนบ้านวังแดง ตำบลท่าม่วง เป็นชุมชนที่ยังคงรักษาศิลปการทำขนมไทยแบบดั้งเดิมไว้ได้อย่างงดงาม โดยเฉพาะขนมปลาแฉม ซึ่งเป็นขนมไทยโบราณที่ใกล้สูญหายไปจากชุมชน ซึ่งขนมไทย ไม่เพียงแต่เป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สะท้อนถึงภูมิปัญญาอันทรงคุณค่า แต่ยังเป็นสาขาอาชีพที่มีศักยภาพสูงในการสร้างรายได้ (Soft Power) และเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่มีเอกลักษณ์และมีมูลค่าทางการตลาดสูง หากผู้เรียนได้รับการฝึกฝนอย่างถูกหลัก

เพื่อตอบสนองต่อ นโยบายและจุดเน้นของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ในการยกระดับคุณภาพการเรียนรู้แบบสอดคล้องกับวิถีชีวิตและการประกอบอาชีพ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล จึงได้จัดทำ โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน “วิชาการทำขนมปลาแฉม” ขึ้น เพื่อมุ่งหวังให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง โดยเน้นทักษะการลงมือปฏิบัติจริง การบริหารจัดการต้นทุน และการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์ ซึ่งจะนำไปสู่การพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืน และการยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำขนมรังนกกะปุด
2. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย นำความรู้ไปต่อยอดในการประกอบอาชีพ หรือ สร้างช่องทางรายได้ใหม่ให้กับตนเอง และ ครอบครัวได้
3. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพ สามารถอนุรักษ์ขนมไทยโบราณและภูมิปัญญาท้องถิ่น ของตนเองได้

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

ประชาชนผู้สนใจ ในพื้นที่ตำบลท่าม่วง จำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ

กลุ่มเป้าหมายผู้เข้ารับการฝึกอาชีพ มีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการประกอบอาชีพที่สนใจ สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปต่อยอดในการประกอบอาชีพ หรือ สร้างช่องทางรายได้ใหม่ให้กับตนเอง และ ครอบครัวได้ โดยใช้ต้นทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นมาสร้างมูลค่าเพิ่ม

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
Situation analysis (S)						
1. สสำรวจความต้องการเรียน	- เพื่อสำรวจว่าคนในชุมชนอยากเรียนอะไร	ประชาชนทั่วไป	6 คน	ตำบลท่าม่วง	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	
2. วิเคราะห์กลุ่มเป้าหมาย	- เพื่อศึกษา กลุ่มเป้าหมายที่จะฝึกอบรม	ครู ศูนย์การเรียนรู้	6 คน	ตำบลท่าม่วง	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	
Plan (P)						
3.เขียนโครงการและขออนุมัติ	เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายในการดำเนินงานตามนโยบาย จุดเน้นการดำเนินงาน ของสำนักงาน สกร.	ครู ศูนย์การเรียนรู้	1 คน	ตำบลท่าม่วง	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	
4.จัดทำ/พัฒนาหลักสูตร	เพื่อให้เหมาะสมและสอดคล้องกับ ความต้องการของ กลุ่มเป้าหมาย	ครู ศูนย์การเรียนรู้	1 คน	ตำบลท่าม่วง	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	
5.ขออนุมัติโครงการ/จัดตั้งกลุ่ม	- เพื่อขอความเห็นชอบและขออนุมัติดำเนินงานตามแผนของโครงการ	ครู ศูนย์การเรียนรู้	1 คน	พื้นที่ตำบลท่าม่วง	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	
6.ประสานเครือข่าย/วิทยากร	- เพื่อดำเนินการจัดกิจกรรม การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง (โครงการพัฒนา อาชีพชุมชน)	ผู้รู้ ภูมิปัญญา	1 คน	พื้นที่ตำบลท่าม่วง	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	
7.จัดหาสื่อ / วัสดุอุปกรณ์ / จัดเตรียมสถานที่	เพื่อเป็นสื่อสนับสนุนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้	ครู ศูนย์การเรียนรู้	6 คน	ตำบลท่าม่วง	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
Do (D)						
8. ดำเนินการตามหลักสูตรการทำขนมปลาแฉม จำนวน 6 ชั่วโมง	1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำขนมปลาแฉม 2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพ นำความรู้ไปต่อยอดในการประกอบอาชีพ หรือ สร้างช่อง ทางรายได้ใหม่ให้กับตนเอง และครอบครัวได้ 3. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพสามารถอนุรักษ์ขนมไทยโบราณ และภูมิปัญญาท้องถิ่น ของตนเองได้	ผู้เข้าร่วมกิจกรรม	6 คน	ศาลาประชาคม หมู่บ้าน หมู่ที่ 6 ตำบลท่านั่ง อำเภอโพทะเล จังหวัดพิจิตร	วันที่ 21-22 เดือน กุมภาพันธ์ 2569 เวลา 9.00 - 12.00น. (วันละ 3 ชม. จำนวน 2 วัน)	หลักสูตรฝึกอาชีพ 3- 9 ชั่วโมง รหัสงบประมาณ 2033000500 5000001 แหล่งของเงิน 691150 เป็น ค่าวัสดุ 1,000 บาท ค่าวิทยากร 1,200 บาท รวมเป็นเงิน 2,200 บาท
Check (C)						
9. นิเทศติดตาม การจัดการกิจกรรมการเรียนรู้/ และติดตามการนำความรู้ไปใช้	- เพื่อนิเทศติดตาม การจัดการกิจกรรมการเรียนรู้ - เพื่อ ติดตามการนำความรู้ไปใช้	ครู นิเทศ สกร.อำเภอโพทะเล	1 คน	ตำบล ท่านั่ง	วันที่ 21-22 เดือน กุมภาพันธ์ 2569 เวลา 9.00 - 12.00น.	
10. วัดผลและประเมินผล อนุมัติการจบหลักสูตร	- เพื่อ ประเมินผลการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อ พัฒนาตนเอง	ประชาชน ทั่วไป	ผู้เข้าร่วมกิจกรรม	ตำบลท่านั่ง	เดือน กุมภาพันธ์ 2569	

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
11. สรุปรายงานการดำเนินงานโครงการ	เพื่อจัดทำข้อมูลสารสนเทศและรายงานผลการดำเนินงาน	ครู ศูนย์การเรียนรู้	1 คน	ตำบลท่าช้าง	เดือน กุมภาพันธ์ 2569	
Action (A)						
12. ครูและบุคลากร สกร. ระดับอำเภอ โปทะเลร่วมกัน ทบทวนและปรับปรุง เพื่อการดำเนินกิจกรรมครั้งต่อไป	เพื่อทบทวนและปรับปรุงกระบวนการ/ขั้นตอนการดำเนินงานเพื่อวางแผนการดำเนินงานครั้งต่อไปในเกิดประสิทธิภาพ	ครู ศูนย์การเรียนรู้	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ โปทะเล	เดือน กุมภาพันธ์ 2569	

7. งบประมาณทั้งโครงการ

เบิกจ่ายจากเงินงบประมาณประจำปี พ.ศ.2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500

7.1.1 ค่าตอบแทนวิทยากร	1,200 บาท
7.1.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม	1,000 บาท
รวมทั้งสิ้น	2,200 บาท

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)
หลักสูตรฝึกอาชีพ การทำขนมปลาแฉม	-	2,200	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ นางสาวณัฏฐิชา คุ่มจ้อย ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. ประชาชนชาวบ้าน
3. ผู้นำชุมชน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
- งานการประกันคุณภาพ
- งานนิเทศภายในสถานศึกษา

12. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้รับการพัฒนาทักษะการทำขนมปลาแฉม สามารถนำความรู้ไป ประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้ ส่งผลให้ประชาชนในพื้นที่พึ่งพาตนเอง และมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น อีกทั้งยังเป็นการอนุรักษ์ขนมไทยโบราณของท้องถิ่นให้คงอยู่สืบต่อไป

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

1. ร้อยละ 100 ของกลุ่มเป้าหมาย เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน
2. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน มีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมปลาแฉม ตามเกณฑ์ที่กำหนด
3. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน นำความรู้ไปต่อยอดในการประกอบอาชีพหรือ สร้างช่องทางรายได้ใหม่ ให้กับตนเอง และครอบครัว
4. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชนร่วมอนุรักษ์ขนมไทยโบราณและภูมิปัญญาท้องถิ่นของตนเอง
5. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชนมีความพึงพอใจในระดับดีขึ้นไป

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีความรู้ ความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำขนมปลาแฉม สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเอง และครอบครัว โดยใช้ต้นทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นมาสร้างมูลค่าเพิ่ม

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

- ติดตามผู้เข้าร่วมกิจกรรม/บัญชีลงเวลาของผู้เข้ารับการฝึกอบรม แบบ พต.9
- ติดตามผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง/แบบประเมินผลการฝึกอบรม แบบ พต.10
- นิเทศการฝึกอบรม /บันทึกการนิเทศการฝึกอบรม แบบ พต.11
- ติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรม/แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรม แบบ พต.20
- ประเมินความพึงพอใจ/แบบประเมินความพึงพอใจ แบบ พต.12

กำหนดการจัดอบรมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน
หลักสูตร การทำขนมปลาแฉม
ระหว่างวันที่ 21 ถึง วันที่ 22 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ.2569
ณ ศาลาประชาคมหมู่บ้าน หมู่ที่ 6 ตำบลท่าม่วง อำเภอโพทะเล จังหวัดพิจิตร

วันที่ 20 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

08.00 - 08.30 น. ลงทะเบียน

08.30 - 09.00 น. ทดสอบความรู้ก่อนการอบรม

09.00 - 11.00 น. บรรยายภาคทฤษฎี โดยวิทยากร (นางภัทราพันธุ์ ทองป้อม)

เรื่องช่องทางการประกอบอาชีพ

- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมปลาแฉม
- ประวัติความเป็นมา
- คุณค่าของขนมปลาแฉม
- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมปลาแฉมจำหน่าย
- ทิศทางการประกอบอาชีพ

เรื่องทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมปลาแฉม

- วัสดุ อุปกรณ์ วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมปลาแฉม
- การเลือกวัตถุดิบในการทำเครื่องปรุงขนมปลาแฉม
- วิธีการทำขนมปลาแฉม
 - ขั้นตอนการเตรียมข้าวคั่ว
 - ขั้นตอนการเตรียมเครื่องปรุงรส
 - ขั้นตอนการผสมขนมปลาแฉม
 - ขั้นตอนการเตรียมเครื่องเคียง
 - ขั้นตอนการจัดวางขนมปลาแฉมในภาชนะต่างๆ

เรื่องบรรจุภัณฑ์

- ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์
- การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์

เรื่องการจัดจำหน่าย

- การกำหนดราคาขาย
- ช่องทางการจำหน่าย(การขายออนไลน์,การจำหน่ายในชุมชน)

11.00 – 12.00 น. การฝึกปฏิบัติวิธีการทำขนมปลาแฉม โดยวิทยากร (นางภัทราพันธุ์ ทองป้อม)

- ขั้นตอนการเตรียมข้าวคั่ว

วันที่ 21 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

08.30 – 09.00 น. ลงทะเบียน

09.00 - 12.00 น. การฝึกปฏิบัติทำขนมปลาแฉม โดยวิทยากร (นางภัทราพันธ์ ทองป้อม)

เรื่องวิธีการทำขนมปลาแฉม

- ขั้นตอนการเตรียมเครื่องปรุงรส
- ขั้นตอนการผสมขนมปลาแฉม
- ขั้นตอนการเตรียมเครื่องเคียง
- ขั้นตอนการจัดวางขนมปลาแฉมในภาชนะต่างๆ
- ขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพ
- การบรรจุภัณฑ์

เรื่องการกำหนดราคาขายและฝึกปฏิบัติการจำหน่ายสินค้าออนไลน์

12.00 – 12.30 น.

ทดสอบความรู้หลังการอบรม/ประเมินความพึงพอใจ
สรุปองค์ความรู้