

การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
หลักสูตรฝึกอบรม การทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า จำนวน ๙ ชั่วโมง
หลักสูตรสอดคล้องกับอาชีพทั่วไป
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภออำเภอดงเจริญ

ความเป็นมา

ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 มาตรา 9 และมาตรา 10 ได้บัญญัติถึงความสำคัญของการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง โดยมีเป้าหมายหลักในการพัฒนาศักยภาพ ทักษะ และความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตามความถนัดของแต่ละบุคคล เพื่อให้เกิดความพร้อมในการประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพเดิมให้มีสมรรถนะสูงขึ้น ตลอดจนการยกระดับคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว และชุมชนให้มีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้นอย่างยั่งยืน ท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงของโลกในยุคศตวรรษที่ 21 กฎหมายฉบับนี้มุ่งเน้นให้กรมส่งเสริมการเรียนรู้สร้างกลไกการเรียนรู้ที่ยืดหยุ่น เข้าถึงง่าย และตอบสนองความต้องการของประชาชนทุกช่วงวัย เพื่อให้ทุกคนมีโอกาสในการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่องและรอบด้าน เป็นพลเมืองที่มีคุณภาพของสังคมสืบไป

เพื่อให้การขับเคลื่อนงานส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ กรมส่งเสริมการเรียนรู้จึงได้ประกาศจุดเน้นการดำเนินงานภายใต้หลักการ “สกร. สร้างคนฉลาดเรียนรู้ เท่าทันพัฒนาการของโลก และอยู่ในสังคมอย่างมีความสุข” โดยมุ่งเน้นการจัดการเรียนรู้บนหลักการ "Learn to Earn" และการบริหารจัดการเชิงธุรกิจในครัวเรือน ผ่านภารกิจสำคัญ (Flagship) เช่น "Career Plus" ที่มุ่งเติมเต็มทักษะ (Upskill/Reskill) และสร้างโอกาสทางอาชีพที่สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ นอกจากนี้ยังให้ความสำคัญกับการขับเคลื่อนด้วยเทคโนโลยีดิจิทัลและปัญญาประดิษฐ์ (AI) เพื่อยกระดับการเรียนรู้ให้เข้าถึงได้ทุกที่ ทุกเวลา และเชื่อมโยงสู่ระบบธนาคารหน่วยกิต (Credit Bank) เพื่อความมั่นคงในเส้นทางอาชีพของประชาชน โดยมุ่งหวังให้เกิดการเปลี่ยนผ่านสู่สังคมดิจิทัลที่ผู้เรียนสามารถบูรณาการความรู้ไปใช้ในการสร้างงานสร้างรายได้อย่างแท้จริงผ่านระบบนิเวศแห่งการเรียนรู้ที่ทันสมัยและยืดหยุ่นต่อการเปลี่ยนแปลงตามกระแสโลกดิจิทัลในปัจจุบัน

ในส่วนของบริษัทพื้นที่อำเภอดงเจริญ ชุมชนมีแปรรูปอาหาร โดยเฉพาะ การทำอาหารไทย เป็นภูมิปัญญาที่สามารถนำความรู้ด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมมาประยุกต์ใช้เพื่อเพิ่มมูลค่า (Value Added) จาก การแปรรูปอาหารและการสร้างมูลค่าของผลิตผลทางการเกษตร สู่การพัฒนาอาชีพ ให้เกิดทักษะในการประกอบอาชีพ รวมถึงการบริหารจัดการตลาดดิจิทัล จึงเป็นกุญแจสำคัญในการสร้างรายได้ที่ยั่งยืน

ด้วยเหตุผลและความจำเป็นดังกล่าว ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอดงเจริญ จึงได้จัดทำหลักสูตร "การทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า" จำนวน 9 ชั่วโมง ขึ้น เพื่อมุ่งพัฒนาสมรรถนะของประชาชน ให้มีความรู้และทักษะที่จำเป็นในการทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า ทั้งในด้านการเลือกใช้ วัสดุ อุปกรณ์ และการใช้แอปพลิเคชันเพื่อการจดจำหน่าย ซึ่งสอดคล้องกับจุดเน้นของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ปี 2569 ที่ผู้เรียนสามารถพึ่งพาตนเองได้ ลดรายจ่าย

เพิ่มรายได้ และสร้างความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจฐานรากอย่างยั่งยืน พร้อมทั้งส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดกระบวนการคิดอย่างเป็นระบบเพื่อก้าวไปสู่การสร้างอาชีพ สร้างรายได้ที่มีความสามารถในการจัดการทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชนได้อย่างคุ้มค่าสูงสุด ที่ยั่งยืนอันเป็นเป้าหมายสูงสุดของการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นการพัฒนาสมรรถนะผู้เรียนตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ (National Qualifications Framework : NQF) ระดับ 1 และระดับ 2 โดยให้ความสำคัญกับความเข้าใจพื้นฐานควบคู่กับการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้สามารถประยุกต์ใช้ในสถานการณ์จริงได้
2. มุ่งจัดการเรียนรู้อาชีพเพื่อการมีงานทำและสร้างรายได้ (Learn to Earn) สอดรับกับนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 ที่เน้นการสร้างทักษะใหม่ (New Skill) และการเพิ่มสมรรถนะ (Upskill) ให้ทันต่อเทคโนโลยีสมัยใหม่
3. ส่งเสริมกระบวนการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมและการใช้เทคโนโลยีเป็นฐาน มุ่งเน้นการบริหารจัดการทรัพยากรอย่างคุ้มค่า คำนึงถึงการใช้พลังงานสะอาดและรักษาสสิ่งแวดล้อม
4. เปิดโอกาสให้ผู้เรียนสะสมผลการเรียนรู้เพื่อเทียบโอนในระบบธนาคารหน่วยกิต (Credit Bank) หรือเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการเรียนรู้นอกระบบระดับการเรียนรู้ขั้นพื้นฐาน เพื่อสร้างความก้าวหน้าทางการศึกษา และคุณวุฒิทางวิชาชีพ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้าได้อย่างถูกต้อง
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีผ่านแอปพลิเคชัน Face Book ในการจำหน่าย ผลิตภัณฑ์
4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวางแผนการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้าเพื่อสร้างอาชีพ สร้างรายได้อย่างยั่งยืน

คำอธิบายรายวิชา

การทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า ศึกษาความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับคุณประโยชน์ของเห็ดนางฟ้าและการนำมาประยุกต์ใช้ในงานแปรรูปอาหาร โดยเน้นความเข้าใจเรื่องคุณสมบัติของวัตถุดิบหลัก เช่น เห็ดนางฟ้า แป้งมันสำปะหลัง แป้งท้าวยายม่อม น้ำมันพืช และการเตรียมเห็ดนางฟ้าสดอย่างถูกวิธี เรียนรู้หลักการสัดส่วนการผสมเพื่อให้ได้เนื้อสัมผัสที่กรอบพองและมีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์ รวมถึงการเลือกใช้สมุนไพรและเครื่องเทศเพื่อชูรสชาติโดยปราศจากสารกันเสีย

การทักษะในการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์และการบรรจุภัณฑ์เพื่อรักษาความกรอบให้ยาวนาน พร้อมศึกษาแนวทางการบริหารจัดการต้นทุน การตั้งราคาจำหน่าย และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย เช่น การปรุงรสชาติดียอดนิยม หรือการออกแบบตราสินค้า (Branding) เพื่อยกระดับจากอาหารว่างในครัวเรือนสู่ผลิตภัณฑ์เด่นของชุมชนที่สามารถสร้างรายได้เสริมได้อย่างยั่งยืนตามหลักการพึ่งพาตนเอง และการคำนวณต้นทุนการผลิต รายได้ และกำไรสุทธิอย่างละเอียด

การมุ่งเน้นการสร้างเจตคติที่ดีในการประกอบสัมมาอาชีพ มีความพิถีพิถัน ประณีต และใส่ใจในความสะอาด (Food Hygiene) ตามมาตรฐานการผลิตอาหาร ส่งเสริมความอดทน ความซื่อสัตย์ต่อผู้บริโภคในการเลือกใช้วัตถุดิบที่ดี และมีความมุ่งมั่นในการพัฒนาทักษะฝีมือเพื่อยกระดับอาหารไทยจากสินค้าชุมชนสู่ตลาดในระดับที่สูงขึ้น เพื่อการสร้างงานสร้างอาชีพที่ยั่งยืน

ผลลัพธ์การเรียนรู้

1. ผู้เรียนสามารถอธิบายส่วนผสมของการทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า และการเลือกใช้อุปกรณ์ วัสดุ อุปกรณ์ ได้ถูกต้อง
2. ผู้เรียนสามารถทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้าได้อย่างถูกต้อง
3. ผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีผ่านแอปพลิเคชัน Face Book ในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์
4. ผู้เรียนสามารถวางแผนการประกอบอาชีพ การทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า เพื่อสร้างอาชีพ สร้างรายได้ อย่างยั่งยืน

เป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไป
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
3. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ (Upskill / Reskill)

ระยะเวลา รวมทั้งสิ้น 9 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 7 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางอาชีพและการตัดสินใจ	1. ผู้เรียนสามารถบอกความสำคัญของการทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้าได้ 2. ผู้เรียนเห็นช่องทางและโอกาสในการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้าในปี 2569 ได้ 3. ผู้เรียนสามารถเปรียบเทียบต้นทุนและความคุ้มค่าของการทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้าได้	1. ความเป็นมาของข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า 2. ช่องทางการจำหน่ายข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้าในปี 2569 3. การคำนวณต้นทุนกำไร การทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า	1. ชี้นำ:วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลความเป็นมาและความสำคัญของการทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้าจากเอกสาร สื่อ ต่างๆ สถานประกอบการ สื่อ ของจริงภูมิปัญญาในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการเรียนรู้ การทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้าที่สอดคล้องกับชุมชน 2. ขั้นให้ความรู้ 2.1 วิทยากรทดสอบก่อนเรียน จากแบบทดสอบก่อนเรียน จำนวน 10 ข้อ เป็นแบบทดสอบปรนัย คะแนนเต็ม 20 คะแนน 2.2 วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับความเป็นมาและความสำคัญของการทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้าจากสื่อใบความรู้ที่สถานศึกษาพัฒนาขึ้น	1 ชั่วโมง	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				3. ขั้นวิเคราะห์: ผู้เรียนศึกษาความเป็นไปได้ในการคำนวณต้นทุนกำไรในการจำหน่ายผ่าน Face book และ Line ในพื้นที่ของตนเอง โดยเปรียบเทียบข้อดี-ข้อเสีย ของการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า 4. ขั้นวางแผน: วิทยากรให้ความรู้เรื่องการสำรวจตลาดและช่องทางการตลาดของข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า เพื่อให้ผู้เรียนมองเห็นช่องทางการสร้างรายได้เสริม 5. ขั้นสรุป: ผู้เรียนสรุปแนวคิดการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า และบันทึกลงในใบงานความสนใจอาชีพ		
2	ทักษะการทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า	1. ผู้เรียนอธิบายความรู้ เบื้องต้น	1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบ	1. ขั้นเตรียมการ วิทยากรอธิบายให้	30 นาที	6.30 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	และการฝึกปฏิบัติ	เกี่ยวกับการทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า ได้ 2. ผู้เรียนสามารถเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า ได้ 3. ผู้เรียนเข้าใจขั้นตอนการทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า และสามารถทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้าเป็นไปตามขั้นตอนและนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้	ในการทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า 2. ส่วนผสมของการทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า 3. วิธีการทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า 4. เทคนิคการทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า 5. การบรรจุ และการเก็บรักษาข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า ได้แก่ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การเตรียมส่วนผสม การพักแป้งที่ผสมแล้ว การเตรียมน้ำมันสำหรับทอดให้มีระดับไฟปานกลาง เป็นต้น 2. ขั้นสาธิต วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า ได้แก่ การเตรียมไฟสำหรับทอด เป็นไปตามแบบที่ต้องการ และการนำขนมบรรจุใส่ภาชนะ เพื่อเก็บรักษาให้นาน 3. วิทยากรให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติ เป็นรายบุคคลเพื่อให้เกิดความชำนาญ พร้อมทั้งแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน		
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	1. ผู้เรียนคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพการ	1. การคำนวณต้นทุนกำไร	1. วิทยากร อธิบายวิธีการคิดต้นทุนกำไรในการทำข้าวเกรียบ	30 นาที	30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	การ การทำข้าว เกรียบเห็ดนางฟ้า	ทำข้าวเกรียบเห็ด นางฟ้าได้ 2. ผู้เรียนมีเทคนิค การขายสินค้า ออนไลน์ 3. ผู้เรียนสามารถ ถ่ายภาพเพื่อ ประชาสัมพันธ์สินค้า ออนไลน์ได้ 4. ผู้เรียนนำความรู้ ไปใช้ใน ชีวิตประจำวันเพื่อลด รายจ่าย/เพิ่มรายได้ ตามหลักปรัชญาของ เศรษฐกิจพอเพียง	2. เทคนิคการขาย สินค้าออนไลน์ 3. การถ่ายภาพเพื่อ ประชาสัมพันธ์สินค้า ออนไลน์ 4. การทำบัญชี ครัวเรือน	เห็ดนางฟ้า และการ กำหนดราคาขาย 2. วิทยากร อธิบาย วิธีการส่งเสริมการขาย การหาช่องทาง การตลาด และวิธีการ จำหน่ายสินค้าในชุมชน และการกระจายสินค้า นอกนอกชุมชน โดยการ จำหน่ายผ่าน Face book 3. วิทยากรสาธิตการ ถ่ายภาพและจัดให้ ผู้เรียนศึกษาการ ถ่ายภาพเพื่อ ประชาสัมพันธ์สินค้า ออนไลน์ พร้อมฝึก ปฏิบัติ การ ประชาสัมพันธ์ใน Face book 4. วิทยากร อธิบาย วิธีการทำบัญชี ครัวเรือนอย่างง่าย เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ ไปใช้ในชีวิตประจำวัน เพื่อลดรายจ่าย/เพิ่ม รายได้ตามหลักปรัชญา ของเศรษฐกิจพอเพียง		

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อบุคคล ได้แก่ ปราชญ์, ภูมิปัญญา, ผู้รู้
2. แหล่งเรียนรู้ในท้องถิ่น/ สถานประกอบการ
3. สิ่งพิมพ์ ได้แก่ เอกสาร/ แผ่นพับ ใบความรู้
4. เว็บไซต์/ วิดีโอ/ ยูทูบ

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง (แบบ พต.10)
๓. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.12)
๔. แบบประเมินคุณธรรม

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพ

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

แบบเขียนโครงการฝึกอบรม

1. ชื่อโครงการ โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน วิชา การทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า จำนวน 9 ชั่วโมง

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

2.1 ความเชื่อมโยง/สอดคล้องกับ ยุทธศาสตร์ แผนงาน นโยบาย และภารกิจ

1) ความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ แผนงาน นโยบายและข้อสั่งการ

☒ พันธกิจ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตงเจริญ

1. ส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพและมาตรฐาน เพื่อยกระดับการศึกษา พัฒนาทักษะที่เหมาะสมและสมรรถนะที่จำเป็นของประชาชนให้สามารถปรับตัวในการดำรงชีวิตพร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของโลกยุคใหม่

2. พัฒนาคุณภาพและประสิทธิภาพของหน่วยจัดการเรียนรู้ และนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมที่ทันสมัยมาใช้ เพื่อให้ประชาชนสามารถเรียนรู้ได้ทุกที่ ทุกเวลา

3. สร้างและประสานความร่วมมือเชิงรุกกับภาคีเครือข่าย ให้เข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการเรียนรู้

☒ จุดเน้นการดำเนินงาน ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

ข้อที่ 1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

1.2 ขับเคลื่อนระบบธนาคารหน่วยกิต (Credit Bank System) และกลไกการเทียบโอนผลการเรียนรู้ (หน่วยกิต ความรู้และประสบการณ์) เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสะสมผลการเรียน และยกระดับคุณวุฒิ ทางการศึกษาได้อย่างต่อเนื่อง ตามศักยภาพจริง

ข้อที่ 2 ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

ข้อที่ 8. เสริมสร้างความร่วมมือและการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน

8.1 พัฒนากลไกความร่วมมือกับชุมชนและภาคีเครือข่าย ร่วมออกแบบและจัดการเรียนรู้เชิงรุก ที่สะท้อนความต้องการและอัตลักษณ์ของพื้นที่อย่างแท้จริง

- ☒ **มาตรฐานการศึกษาเพื่อการประกันคุณภาพภายในสถานศึกษา สังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้**
มาตรฐานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

ด้านที่ 1 คุณภาพของผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

- 1.1 ผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีคุณลักษณะเป็นไปตามเกณฑ์การจบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
- 1.2 ผู้จบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง สามารถนำผลที่ได้รับจากการเรียนรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิต

ด้านที่ 2 คุณภาพการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

- 2.1 หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับความถนัด ความสนใจ และความจำเป็นของกลุ่มเป้าหมาย
- 2.2 สื่อการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของหลักสูตรการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และความต้องการของผู้เรียน
- 2.3 ครูและผู้จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีศักยภาพในการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
- 2.4 การวัดและประเมินผลการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของการจัดการเรียนรู้
- 2.5 ระบบแนะแนวการเรียนและการประกอบอาชีพที่สร้างโอกาสในการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
- 2.6 ความพึงพอใจของผู้เรียนที่มีต่อการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

☒ **แผนอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)**

- แผนปฏิบัติการของสถานศึกษา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569

☒ **ความสอดคล้องกับภารกิจของหน่วยงานตามที่กฎหมายกำหนด**

☒ **พระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566**

มาตรา 6 ให้กรมมีหน้าที่จัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ ดังต่อไปนี้

- (1) การเรียนรู้ตลอดชีวิต
- (2) การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
- (3) การเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ

นอกจากการจัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตามวรรคหนึ่ง กรมอาจจัดส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ในรูปแบบอื่นที่จะก่อให้เกิดประโยชน์แก่ประชาชนได้ ทั้งนี้ ตามประกาศที่รัฐมนตรีกำหนด ประกาศดังกล่าวให้ระบุเป้าหมาย แนวทาง และวิธีการไว้ด้วยการจัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตามวรรค หนึ่งและวรรคสองให้คำนึงถึงความหลากหลายและความต้องการของผู้เรียน และเปิดโอกาสให้ประชาชนทุกเพศ ทุกวัยมีโอกาสเรียนรู้และเข้าถึงแหล่งเรียนรู้ได้อย่างทั่วถึงเท่าเทียมและเป็นธรรมโดยไม่เลือกปฏิบัติ

มาตรา 9 การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมายเพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะ และ ความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิต ของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิ ตามความเหมาะสมในการจัดการเรียนรู้ตามวรรคหนึ่ง ให้มีระบบแนะแนวการเรียนและการประกอบอาชีพเพื่อให้ ผู้เรียนมีโอกาสได้ทราบล่วงหน้าหรือวางแผนให้สอดคล้องกับความถนัดของตนด้วย

มาตรา 10 ในการจัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง ให้กรม ดำเนินการโดยคำนึงถึงแนวทาง ดังต่อไปนี้

(1) ดำเนินการโดยวิธีการใดๆ เพื่อกระตุ้นให้บุคคลทุกช่วงวัยทุกอาชีพใฝ่เรียนรู้หรือฝึกฝน ในเรื่องที่ตนถนัดหรือสนใจ เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะ และความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน สำหรับการประกอบ อาชีพ การพัฒนาอาชีพ การดำเนินชีวิตอย่างมีความสุข หรือการร่วมกันพัฒนาชุมชนของตน

(2) ส่งเสริม สนับสนุน ช่วยเหลือหรือร่วมมือกับภาคีเครือข่ายในการดำเนินการตาม (๑)

☒ ความสอดคล้องกับหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

พระบรมราโชบายด้านการศึกษาในหลวงรัชกาลที่ 10

1. มีทัศนคติที่ถูกต้องต่อบ้านเมือง
2. มีพื้นฐานชีวิตที่มั่นคง – มีคุณธรรม
3. มีงานทำ – มีอาชีพ
4. เป็นพลเมืองที่ดี

สอดคล้องกับหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

2 เงื่อนไข

เงื่อนไขความรู้

1. ผู้เรียน มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพการทำอาชีพเดิม สามารถสร้าง รายได้และต่อยอดอาชีพให้มั่นคง ได้

2. ผู้เรียนสามารถตัดสินใจประกอบอาชีพ การทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า ให้ สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง

3. ผู้เรียน มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ การทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า

ประสิทธิภาพ

อาชีพของตนเอง

4. ผู้เรียน มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมี

5. ผู้เรียน สามารถจัดทำโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนา

เงื่อนไขคุณธรรม

1. ผู้เรียนมีความขยัน
2. ผู้เรียนมีความอดทน
3. ผู้เรียนมีความซื่อสัตย์

3 หลักการ

พอประมาณ

1. การจัดการเรียนรู้ ใช้อย่างเหมาะสม
2. เนื้อหาสาระสอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน และสถานการณ์ปัจจุบัน

มีเหตุผล

ข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า

เกรียบเห็ดนางฟ้า

มีภูมิคุ้มกันในตัวที่ดี

1. เพื่อให้ผู้เรียน มีความรู้ ความเข้าใจ และ ทักษะในการประกอบอาชีพ การทำ
2. เพื่อให้ผู้เรียนใช้เป็นแนวทางในการตัดสินใจในการประกอบอาชีพ การทำข้าว
3. เพื่อให้ผู้เรียน มีอาชีพใหม่ ที่สามารถสร้างรายได้ ให้กับตนเอง ครอบครัว

ผู้เรียน สามารถนำความรู้ไปสู่การปฏิบัติจริงและในการดำเนินชีวิตประจำวันได้

4 มิติ

มิติวิทย์

- นำองค์ความรู้ที่ได้รับ ไปใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวันได้อย่างคุ้มค่า
- เวลาที่จัดการเรียนรู้มีความคุ้มค่ากับองค์ความรู้ที่ได้รับ
- นำวัสดุมาใช้ได้อย่างเกิดประโยชน์

มิติสังคม

- การแบ่งปันความรู้และประสบการณ์
- ผู้เรียนสามารถปฏิบัติตนเป็นแบบอย่างและสามารถถ่ายทอดองค์ความรู้สู่
- มีความเอื้อเฟื้อ เผื่อแผ่ แบ่งปันกันในชุมชน

ชุมชนได้

มิติสิ่งแวดล้อม

- บรรยากาศในการเรียนรู้มีความร่มรื่น สะอาด และปลอดภัยในชีวิต
- มีแหล่งเรียนรู้ในชุมชนให้กับประชาชนทั่วไปได้ศึกษา

มิติวัฒนธรรม

- เห็นคุณค่าภูมิปัญญา, ปรากฏชาวบ้าน ที่ถ่ายทอดองค์ความรู้ในชุมชน

3 ศาสตร์พระราชา

ศาสตร์พระราชา

1. ศึกษาข้อมูลอย่างเป็นระบบ
2. ทำตามลำดับขั้น
3. การมีส่วนร่วม
4. ภูมิสังคม
5. รู้-รัก-สามัคคี

ศาสตร์ภูมิปัญญา

ปราชญ์, ผู้รู้ บูรณาการร่วมในการจัดกิจกรรมและเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนา

สังคมและชุมชน

ศาสตร์สากล

1. หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง
2. หลักการทรงงาน
3. หลักการคิดเป็น

3. หลักการและเหตุผล

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 มาตรา 9 และมาตรา 10 ได้บัญญัติถึงความสำคัญของการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง โดยมีเป้าหมายหลักในการพัฒนาศักยภาพ ทักษะ และความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตามความถนัดของแต่ละบุคคล เพื่อให้เกิดความพร้อมในการประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพเดิมให้มีสมรรถนะสูงขึ้น ตลอดจนการยกระดับคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว และชุมชนให้มีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้นอย่างยั่งยืน ท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงของโลกในยุคศตวรรษที่ 21 กฎหมายฉบับนี้มุ่งเน้นให้กรมส่งเสริมการเรียนรู้สร้างกลไกการเรียนรู้ที่ยืดหยุ่น เข้าถึงง่าย และตอบโจทย์ความต้องการของประชาชนทุกช่วงวัย เพื่อให้ทุกคนมีโอกาสในการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่องและรอบด้าน เป็นพลเมืองที่มีคุณภาพของสังคมสืบไป

เพื่อให้การขับเคลื่อนงานส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ กรมส่งเสริมการเรียนรู้จึงได้ประกาศจุดเน้นการดำเนินงานภายใต้หลักการ “สกร. สร้างคนฉลาดเรียนรู้ เท่าทัน พัฒนาการของโลก และอยู่ในสังคมอย่างมีความสุข” โดยมุ่งเน้นการจัดการเรียนรู้บนหลักการ "Learn to Earn" และการบริหารจัดการเชิงธุรกิจในครัวเรือน ผ่านภารกิจสำคัญ (Flagship) เช่น "Career Plus" ที่มุ่งเติมเต็มทักษะ (Upskill/Reskill) และสร้างโอกาสทางอาชีพที่สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ นอกจากนี้ยังให้ความสำคัญกับการขับเคลื่อนด้วยเทคโนโลยีดิจิทัลและปัญญาประดิษฐ์ (AI) เพื่อยกระดับการเรียนรู้ให้เข้าถึงได้ทุกที่ ทุกเวลา และเชื่อมโยงสู่ระบบธนาคารหน่วยกิต (Credit Bank) เพื่อความมั่นคงในเส้นทางอาชีพของประชาชน โดยมุ่งหวังให้เกิดการเปลี่ยนผ่านสู่สังคมดิจิทัลที่ผู้เรียนสามารถบูรณาการความรู้ไปใช้ในการสร้างงานสร้างรายได้อย่างแท้จริงผ่านระบบนิเวศแห่งการเรียนรู้ที่ทันสมัยและยืดหยุ่นต่อการเปลี่ยนแปลงตามกระแสโลกดิจิทัลในปัจจุบัน

ในส่วนของบริบทพื้นที่อำเภอตงเจริญ ชุมชนมีแปรรูปอาหาร โดยเฉพาะ การทำอาหารไทย เป็นภูมิปัญญาที่สามารถนำความรู้ด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมมาประยุกต์ใช้เพื่อเพิ่มมูลค่า (Value Added) จากการแปรรูปอาหารและการสร้างมูลค่าของผลิตผลทางการเกษตร สู่การพัฒนาอาชีพ ให้เกิดทักษะในการประกอบอาชีพ รวมถึงการบริหารจัดการตลาดดิจิทัล จึงเป็นกุญแจสำคัญในการสร้างรายได้ที่ยั่งยืน

ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลห้วยร่วม สังกัดศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตงเจริญ ได้ดำเนินการสำรวจความต้องการของประชาชนในพื้นที่ หมู่ที่ 9 ตำบลห้วยร่วม พบว่าประชาชนส่วนหนึ่งมีความต้องการเรียนรู้เกี่ยวกับการทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า ดังนั้นศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลห้วยร่วม จึงได้จัดโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน วิชาการทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า จำนวน 9 ชั่วโมง ขึ้น

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า
2. เพื่อให้ผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการได้เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า
3. เพื่อให้ผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการมีอาชีพใหม่ที่ก่อให้เกิดการสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

5. เป้าหมาย

ประชาชนตำบลห้วยร่วม จำนวน 7 คน

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1) ขั้นวางแผน(Plan) 1.1 สํารวจสภาพปัญหาความต้องการ และวิเคราะห์ความต้องการ 1.2 จัดประชุมวางแผนการดำเนินงานกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง ด้านการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาสังคมและชุมชน 1.3 เขียนโครงการเสนอขออนุมัติ 1.4 จัดทำ/พัฒนาหลักสูตร 1.5 ประสานงานแจ้งกำหนดการประชุม 1.6 ประสานสถานที่ 1.7 จัดเตรียมเอกสารวัสดุอุปกรณ์	ผู้บริหารและครูมีความเข้าใจในแนวทางการดำเนินโครงการวัตถุประสงค์ และแผนการจัดกิจกรรม อย่างชัดเจน	1. ผู้บริหาร 2. ครู 3. ผู้จัดการเรียนรู้	1. จำนวน 1 คน 2. จำนวน 1 คน 3. จำนวน 2 คน	สกร.ระดับอำเภอ ดงเจริญ	(ก.ค.2569)	-
2)ขั้นดำเนินงาน(Do) ๒.๑ ผู้จัดการเรียนรู้ดำเนินการจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรการทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า ๒. เพื่อให้ผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการได้เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพการ	ประชาชนตำบลห้วยร่วม	จำนวน 7 คน	โรงเรียนวัดหนองสองห้อง หมู่ที่ 9 ตำบลห้วยร่วม อำเภอ ดงเจริญ จังหวัดพิจิตร	วันที่ 1-2,9 ส.ค.2569	3,600.-

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
	ทำข้าวเกรียบเห็ด นางฟ้า 3. เพื่อให้ผู้เรียนที่ เข้าร่วมโครงการมี อาชีพใหม่ที่ ก่อให้เกิดการสร้าง รายได้ให้กับตนเอง และครอบครัว					
3) ขั้นตรวจสอบ(Check) 3.1 การประเมินผลก่อนโครงการ 3.2 การประเมินผลระหว่าง โครงการ 3.3 การประเมินผลเมื่อเสร็จสิ้น โครงการ	1. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจและมี ทักษะในการ ประกอบอาชีพการ ทำข้าวเกรียบเห็ด นางฟ้า ๒. ผู้เรียนที่เข้าร่วม โครงการได้เห็น ช่องทางในการ ประกอบอาชีพการ ทำข้าวเกรียบเห็ด นางฟ้า 3. ผู้เรียนที่เข้าร่วม โครงการมีอาชีพ ใหม่ที่ก่อให้เกิดการ สร้างรายได้ให้กับ ตนเองและ ครอบครัว	ผู้เรียน	จำนวน 6 คน	โรงเรียนวัด หนองสอง ห้อง หมู่ที่ 9 ตำบล ห้วยร่วม อำเภอ ดงเจริญ จังหวัดพิจิตร	วันที่ 1-2,9 ส.ค.2569	-

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
4)ขั้นปรับปรุงแก้ไข(Action) 4.1 รวบรวมข้อมูลวิเคราะห์ ข้อมูล สรุปและจัดทำรายงานการ ประเมินโครงการ 4.2 ประชุมคณะทำงานเพื่อนำ ข้อมูลจากการประเมินโครงการ ไปใช้ปรับปรุงแก้ไขและพัฒนา ดำเนินโครงการต่อไป	-สรุปผลการดำเนิน โครงการ -จัดทำรายงานและ นำผลไปปรับปรุง การดำเนินงานใน ครั้งต่อไป	1. ผู้บริหาร 2. ครู 3. ผู้จัดการ เรียนรู้	1. จำนวน 1 คน 2. จำนวน 1 คน 3. จำนวน 8 คน	สกร.ระดับ อำเภอ ดงเจริญ	ส.ค. 2569	

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

งบประมาณประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005000001 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวน 3,600 บาท (-สามพันหกร้อยบาทถ้วน-)

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร 1 คน X 9 ชั่วโมง X 200 บาท = 1,800 บาท

7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม = 1,800 บาท

7.3 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม

7.4 ค่าอาหารกลางวัน

7.5 ค่าบริหารจัดการ (โปรดระบุ.....)

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. 2569)	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)
โครงการพัฒนาอาชีพ ชุมชน วิชา การทำข้าว เกรียบเห็ดนางฟ้า จำนวน 9 ชั่วโมง	-	-	-	3,600.-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

1. นายฤทธิชัย พลมันน์ ตำแหน่ง ครูศูนย์การเรียนรู้
2. นางสาวประภาพร แก้วปรีชา ตำแหน่ง ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

- 10.1 ผู้นำชุมชนตำบลห้วยร่วม
- 10.2 องค์การบริหารส่วนตำบลห้วยร่วม

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

1. โครงการประกันคุณภาพภายในสถานศึกษา
2. โครงการนิเทศติดตามการดำเนินงานของสถานศึกษา ตามนโยบายและจุดเน้นของกรมส่งเสริมการเรียนรู้
3. โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน

12. ผลลัพธ์ (Out come)

1. ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า
๒. ผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการได้เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า
3. ผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการมีอาชีพใหม่ที่ก่อให้เกิดการสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ประชาชนทั่วไปในพื้นที่ตำบลห้วยร่วม จำนวน 7 คน

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

1. ผู้เรียนร้อยละ 80 มีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า
2. ผู้เรียนร้อยละ 80 ที่เข้าร่วมโครงการได้เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า
3. ผู้เรียนร้อยละ 80 ที่เข้าร่วมโครงการมีอาชีพใหม่ที่ก่อให้เกิดการสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว
4. ผู้เรียนร้อยละ 80 มีความพึงพอใจระดับมากขึ้นไป

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

ตัวชี้วัดความสำเร็จ	วิธีการประเมิน	เครื่องมือที่ใช้ในการประเมิน
1. ผู้เรียนร้อยละ 80 มีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า	1. การประเมินผลการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง 2. การทดสอบก่อนเรียน-หลังเรียน โดยใช้แบบทดสอบแบบปรนัย 3. ประเมินจากชิ้นงาน	1. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ พต. 10) 2. รายงานผู้จบหลักสูตร (แบบ พต. 13) 3. แบบทดสอบก่อนเรียน/หลังเรียน
2. ผู้เรียนร้อยละ 80 ที่เข้าร่วมโครงการได้เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า	1. การติดตามผู้เรียนหลังจบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง	แบบติดตามผู้เรียนหลังจบหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ พต. 20)
3. ผู้เรียนร้อยละ 80 ที่เข้าร่วมโครงการมีอาชีพใหม่ที่ก่อให้เกิดการสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว	การติดตามผู้เรียนหลังจบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง	แบบติดตามผู้เรียนหลังจบหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ พต. 20)
4. ผู้เรียนร้อยละ 80 มีความพึงพอใจระดับมากขึ้นไป	การประเมินความพึงพอใจ	แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต. 12)

กำหนดการจัดอบรมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน
วิชา การทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า จำนวน 9 ชั่วโมง
ระหว่างวันที่ 1-2 และ 9 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2569
ณ โรงเรียนวัดหนองสองห้อง หมู่ที่ 9 ต.ห้วยร่วม อ.ดงเจริญ จ.พิจิตร

วันที่ 1 สิงหาคม พ.ศ. 2569

08.00 - 08.30 น. ลงทะเบียน

08.30 - 09.00 น. ปฐมนิเทศ/บรรยายพิเศษ/ทดสอบความรู้ก่อนการอบรม

09.00 - 12.00 น. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ดนางฟ้า วิธีการ บรรยายพิเศษ พร้อมปฏิบัติ
โดยผู้จัดการเรียนรู้ นางลักขณา คำวงศ์

วันที่ 2 สิงหาคม พ.ศ. 2569

08.30 - 09.00 น. ลงทะเบียน

09.00 - 12.00 น. วิทยากรบรรยายให้ความรู้พร้อมฝึกปฏิบัติ เรื่อง ขั้นตอนการทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า
วิธีการผสมส่วนผสม การนึ่ง การหั่น และนำเห็ดนางฟ้าไปตากแห้ง ให้เป็นการผลิตข้าว
เกรียบเห็ดนางฟ้า
วิธีการ บรรยายพิเศษ พร้อมปฏิบัติ
โดยผู้จัดการเรียนรู้ นางลักขณา คำวงศ์

วันที่ 9 สิงหาคม พ.ศ. 2569

08.30 - 09.00 น. ลงทะเบียน

09.00 - 12.00 น. วิทยากรให้ความรู้และสาธิตการทอดข้าวเกรียบเห็ดและผู้เรียนฝึกทักษะการทอด
บรรจุผลิตภัณฑ์ รวมถึงการให้ความรู้และเทคนิคการขายทั้งแบบออนไลน์และช่องทาง
การตลาดเบื้องต้น
วิธีการ บรรยายพิเศษ พร้อมปฏิบัติ
โดยผู้จัดการเรียนรู้ นางลักขณา คำวงศ์

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม