

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง : หลักสูตรการทำข้าวเหนียวπίง

หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป จำนวน 6 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงนาราง



ความเป็นมา

ตามนโยบายและจุดเน้นของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 ที่มุ่งเน้นการจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาทักษะอาชีพที่สอดคล้องกับบริบทพื้นที่ ส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต และสร้างโอกาสในการมีงานทำและมีรายได้ที่ยั่งยืนให้แก่ประชาชนทุกช่วงวัย โดยเฉพาะการพัฒนาอาชีพพระยะสั้นที่สามารถนำไปประกอบอาชีพได้จริง ลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ และยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนในชุมชน

การทำข้าวเหนียวπίงเป็นอาชีพที่ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น ลงทุนต่ำ ขั้นตอนไม่ซับซ้อน และเป็นอาหารพื้นบ้านที่ได้รับความนิยม สามารถต่อยอดเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก สร้างรายได้ให้แก่ครัวเรือน รวมทั้งส่งเสริมการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นและอัตลักษณ์ด้านอาหารของชุมชน

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงนารางจึงได้จัดทำหลักสูตรอาชีพพระยะสั้น “การทำข้าวเหนียวπίง” ขึ้น เพื่อพัฒนาทักษะอาชีพให้แก่ผู้เรียน ให้มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการผลิตข้าวเหนียวπίงอย่างมีคุณภาพ ถูกสุขลักษณะ สามารถคำนวณต้นทุน กำหนดราคาจำหน่าย และนำไปประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมได้จริง สอดคล้องกับแนวทางการพัฒนากำลังคน การสร้างความเข้มแข็งของเศรษฐกิจฐานราก และเป้าหมายการเรียนรู้ตลอดชีวิตตามนโยบายของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ เนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพ ทำเป็นอาชีพเสริม และสร้างรายได้จริง
2. เป็นหลักสูตรให้เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพเดิมที่มีอยู่

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้กับตนเองและครอบครัว
2. เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวปิ้ง 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวปิ้ง 1.3 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวปิ้ง 1.4 ลักษณะของผู้บริโภค 1.5 แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวปิ้ง 1.6 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวปิ้ง	1.1 อธิบายเนื้อหา 1.2 วิเคราะห์ให้ความรู้	20 นาที	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	2.1 ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม 2.2 มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ	2.1 ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวปิ้ง 2.2 การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ 2.3 ขั้นตอนการทำข้าวเหนียวปิ้ง	2.1 วิเคราะห์ให้ความรู้ 2.2 ลงมือปฏิบัติ 2.3 การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน	-	5 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ	<p>3.1 สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวปิ้ง</p> <p>3.2 การจัดการเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการทำข้าวเหนียวปิ้ง</p> <p>3.3 การคิดคำนวณต้นทุนการทำข้าวเหนียวปิ้ง</p> <p>3.4 การวางแผนการผลิต</p> <p>3.5 การจัดการตลาดในการประกอบอาชีพอาชีพการทำข้าวเหนียวปิ้ง</p> <p>3.6 การจัดทำฐานข้อมูลลูกค้า</p> <p>3.7 การกระจายผลผลิต</p> <p>3.8 การวางแผนการตลาด</p> <p>3.9 การจัดการความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้นกับการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวปิ้ง</p> <p>3.10 การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำข้าวเหนียวปิ้ง</p> <ul style="list-style-type: none"> - ความต้องการของลูกค้า - การขาดแคลนวัสดุ - ค่าใช้จ่ายการทำข้าวเหนียวปิ้ง 	<p>3.1 วิद्यากรให้ความรู้</p> <p>3.2 การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน</p>	20 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			- คู่แข่งทางการผลิต และจำหน่าย 3.2 การแก้ปัญหา ความเสี่ยงในการประกอบ อาชีพการทำข้าวเหนียวปิ้ง			
4	โครงการ ประกอบ อาชีพ	4.1 มีโครงการประกอบ อาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางใน การพัฒนาอาชีพของตนเอง	4.1 ความหมายของ โครงการประกอบอาชีพ การทำข้าวเหนียวปิ้ง 4.2 องค์ประกอบของ โครงการประกอบอาชีพ การทำข้าวเหนียวปิ้ง 4.3 การเขียนโครงการ ประกอบอาชีพการทำข้าว เหนียวปิ้ง 4.4 การตรวจสอบความ เป็นไปได้ของการประกอบ โครงการประกอบอาชีพ การทำข้าวเหนียวปิ้งเพื่อ การมีงานทำอย่างมั่นคง	4.1 วิทยากรให้ความรู้ 4.2 การแลกเปลี่ยน เรียนรู้ระหว่างผู้เรียน ด้วยกัน	20 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้ / แผ่นพับ
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดผลประเมินผล

- 1.การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- 2.แบบประเมินผลการฝึกอบรม (แบบ พต.10)
- 3.แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.12)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผลการฝึกอบรม (แบบ พต.10) โดยมีคะแนนรวม ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60
3. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

หมายเหตุ : สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

แบบเขียนโครงการฝึกอบรม

1. ชื่อโครงการ หลักสูตรการทำข้าวเหนียวπίง

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงาน ของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / New skill เพื่อให้ ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจในชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันการส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาอาชีพเป็นกลไกสำคัญในการเสริมสร้างความมั่นคงทางเศรษฐกิจให้กับประชาชนทุกช่วงวัย โดยเฉพาะการพัฒนาอาชีพที่สามารถเริ่มต้นได้ง่าย ใช้เงินลงทุนต่ำ สอดคล้องกับวิถีชีวิตชุมชน และสามารถสร้างรายได้อย่างต่อเนื่อง อาชีพด้านอาหารและขนมพื้นบ้านถือเป็นทางเลือกที่เหมาะสมเนื่องจากเป็นสินค้าที่มีความต้องการของตลาดสูง สามารถจำหน่ายได้ตลอดปี และเป็นการสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นควบคู่กับการสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ

ข้าวเหนียวπίงเป็นอาหารว่างที่ได้รับความนิยมในทุกกลุ่มวัย มีวัตถุดิบหาได้ง่ายในท้องถิ่น ขั้นตอนการผลิตไม่ซับซ้อน และสามารถพัฒนารูปแบบรสชาติ บรรจุภัณฑ์ และการตลาดให้ทันสมัยเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าได้ จึงเป็นอาชีพที่เหมาะสมสำหรับผู้เรียนและประชาชนที่ต้องการมีรายได้เสริมหรือประกอบอาชีพอิสระ

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงนาราง จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำข้าวเหนียวπίงขึ้น เพื่อมุ่งพัฒนาความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ด้านการผลิตอาหาร การคำนวณต้นทุน การสร้างมาตรฐานความสะอาดปลอดภัย ตลอดจนการบริหารจัดการและการจำหน่ายสินค้า อันจะนำไปสู่การสร้างงาน สร้างรายได้ และพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน พร้อมทั้งส่งเสริมการอนุรักษ์และต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เกิดคุณค่าต่อชุมชนและสังคมต่อไป

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้ฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำข้าวเหนียวπίง
2. เพื่อให้ผู้ฝึกอบรม มีทักษะในการเลือกซื้อ คำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพเลือกใช้วัตถุดิบได้
3. เพื่อให้ผู้ฝึกอบรมสามารถสร้างเป็นอาชีพใหม่ให้กับชุมชนได้

5. เป้าหมาย ประชาชนทั่วไป จำนวน 6 คน

6.วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1.ขั้นวางแผน (Plan) 1.1 จัดทำโครงการและ อนุมัติโครงการ 1.2 ประชาสัมพันธ์ โครงการฯ	1.เพื่อให้ผู้ฝึกอบรม มีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับการทำข้าว เหนียวπίง 2.เพื่อให้ผู้ฝึกอบรม มีทักษะในการเลือก ซื้อ คำนวณต้นทุน กำไรในการประกอบ อาชีพเลือกใช้ วัตถุดิบได้	ประชาชน ทั่วไป	ประชาชน จำนวน 6 คน	บ้านเลขที่ 242/4 หมู่ 2 ต.ห้วยแก้ว อ.บึงนาราง จ.พิจิตร	วันที่ 9-10 มีนาคม พ.ศ. 2569 เวลา 09.00-12.00 น	2,200.- บาท
2. ขั้นดำเนินการ(Do) 2.1 จัดโครงการฝึกอบรม การทำข้าวเหนียวπίง	3. เพื่อให้ผู้ฝึกอบรม สามารถสร้างเป็น อาชีพใหม่ให้กับ ชุมชนได้					
3.ขั้นสรุปและ ประเมินผล (C) 3.1 แบบประเมินผลการ จัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ พต.10) 3.2 แบบประเมินความพึง พอใจ (แบบ พต.12)						
4.ขั้นปรับปรุงและ ติดตามผลการประเมิน (A) 4.1 บันทึกการนิเทศการ ฝึกอบรม (แบบ พต.11)						

4.2 แบบติดตามผู้ผ่าน การฝึกอบรม (แบบ พต.20						
--	--	--	--	--	--	--

7. งบประมาณทั้งโครงการ

แผนงาน:ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองงบรายจ่ายอื่นโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 1 คน x 6 ชั่วโมง x 200 บาท =1,200.- บาท

7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม =1,000.- บาท

รวมทั้งสิ้น 2,200.- บาท (สองพันสองร้อยบาทถ้วน)

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. 68)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. 69)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. 69)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. 69)
โครงการฝึกอบรม การทำข้าวเหนียว πίง	-	2,200.- บาท	-	-
รวมทั้งสิ้น		2,200.- บาท		

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

1.นางสาวสุमितตรา สาวดี

10. เครือข่าย

1.ปราชญ์ชาวบ้าน/วิทยากร

2.ประชาชนอำเภอบึงนาราง

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

โครงการพัฒนาอาชีพ

12. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้ฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำข้าวเหนียวπίงมีทักษะในการเลือกซื้อ คำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพเลือกใช้วัตถุดิบได้สามารถสร้างเป็นอาชีพใหม่ให้กับชุมชนได้

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ผู้ฝึกอบรมเข้าร่วมโครงการฝึกอบรมการทำข้าวเหนียวปิ้ง ไม่น้อยกว่า 6 คน

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ผู้ฝึกอบรมมีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

14.1 แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ พต.10)

14.2 บันทึกการนิเทศการฝึกอบรม (แบบ พต.11)

14.3 แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.12)

14.4 แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรม (แบบ พต.20)

กำหนดการ
โครงการฝึกอบรมการทำข้าวเหนียวปิ้ง
ระหว่างวันที่ วันที่ 9-10 มีนาคม พ.ศ. 2569
ณ บ้านเลขที่ 242/4 หมู่ 2 ต.ห้วยแก้ว อ.บึงนาราง จ.พิจิตร

.....

วันที่ 9 มีนาคม พ.ศ. 2569

เวลา	กิจกรรม
08.00 - 08.30 น.	ลงทะเบียน
08.30 - 09.00 น.	ปฐมนิเทศ/บรรยายพิเศษ/ทดสอบความรู้ก่อนการอบรม
09.00 - 12.00 น.	เรื่อง การฝึกอบรมการทำข้าวเหนียวปิ้ง บรรยายภาคทฤษฎี ความสำคัญ การเตรียมวัตถุดิบ ศึกษาสื่อ ใบงาน แผ่นพับ คำนวนต้นทุนกำไร โดยวิทยากร (นางศศิอารีญา จุรีวิไลพร)

วันที่ 10 มีนาคม พ.ศ. 2569

เวลา	กิจกรรม
08.00 - 08.30 น.	ลงทะเบียน
08.30 - 09.00 น.	ปฐมนิเทศ/บรรยายพิเศษ/ทดสอบความรู้หลังการอบรม
09.00 - 12.00 น.	เรื่อง การฝึกอบรมการทำข้าวเหนียวปิ้ง ลงมือปฏิบัติทำทำข้าวเหนียวปิ้ง สรุปโครงการ โดยวิทยากร (นางศศิอารีญา จุรีวิไลพร)

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม