

หลักสูตรฝึกอบรม การทำวันกะทิ จำนวน 3 ชั่วโมง

หลักสูตร สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร

การประชามคมหมู่บ้านประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยนเกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยลงประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง โดยประเมินจากความต้องการของตลาด และทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเกาะพะลวย ได้รับงบประมาณปี 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำวันกะทิ จำนวน 3 ชั่วโมง เพื่อฝึกทักษะอาชีพให้กับชุมชนได้เกิดรายได้และเป็นอาชีพเสริมต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการสร้างอาชีพใหม่ให้กับชุมชน
3. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

1. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้
2. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

| | |
|------------|-----------|
| จำนวน | 3 ชั่วโมง |
| ภาคทฤษฎี | 1 ชั่วโมง |
| ภาคปฏิบัติ | 2 ชั่วโมง |

โครงสร้างหลักสูตรการทำวันกะทิ

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|-----------------------------------|--|---|--|--------------|---------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| 1 | ช่องทางการประกอบอาชีพการทำวันกะทิ | 1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำวันกะทิ 3. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพการทำวันกะทิ 4. เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางประกอบอาชีพการทำวันกะทิได้ด้วยกระบวนการคิดเป็น | 1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำวันกะทิ 3. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำวันกะทิ | 1. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 2. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ 3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำวันกะทิ 5. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 6. ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลการประกอบอาชีพการทำวันกะทิ 7. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำวันกะทิ | 30 | - |

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|---------------------------------|--|---|---|--------------|-----------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| 2 | ทักษะการประกอบอาชีพการทำวันกะทิ | <ol style="list-style-type: none"> 1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำวันกะทิได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำวันกะทิได้ 4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำวันกะทิได้ 5. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำวันกะทิได้ 6. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้ 7. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์การทำวันกะทิ 8. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุวันกะทิ | <ol style="list-style-type: none"> 1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำวันกะทิ 2. การทำวันกะทิ 3. บรรจุภัณฑ์วันกะทิ | <ol style="list-style-type: none"> 1. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำวันกะทิ 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำวันกะทิ 4. วิทยากรประเมินผลการทำวันกะทิของผู้เรียน 5. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์การทำวันกะทิ 6. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำวันกะทิ 7. วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน | - | 2 ชั่วโมง |

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|--|--|--|--|--------------|---------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| 3 | การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำวุ้นกะทิ | <p>1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของการทำวุ้นกะทิได้</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายของการทำวุ้นกะทิได้</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการทำวุ้นกะทิได้</p> | <p>1. การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>2. การขายวุ้นกะทิ</p> <p>3. การส่งเสริมการขาย</p> | <p>1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย</p> <p>3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมกันสรุปความรู้</p> <p>4. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนและทำแบบประเมินความพึงพอใจ</p> | 30 นาที | - |

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่อง การทำวันกะทิ/ใบงาน
2. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ต / เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระในการปฏิบัติ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
4. แบบประเมินความพึงพอใจ
5. แบบทดสอบวัดความรู้ก่อนเรียน และ หลังเรียน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาอบรมและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

รายละเอียดการดำเนินโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร

1. ชื่อโครงการ การทำวันกะทิ
2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

1.2 ขับเคลื่อนระบบธนาคารหน่วยกิต (Credit Bank System) และกลไกการเทียบโอนผลการเรียนรู้ (หน่วยกิต ความรู้และประสบการณ์) เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสะสมผลการเรียน และยกระดับคุณวุฒิทางการศึกษาได้อย่างต่อเนื่องตามศักยภาพจริง)

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่า

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเอง และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

6. ขยายโอกาสการเรียนรู้ให้ครอบคลุมทุกกลุ่มเป้าหมาย

6.3 ส่งเสริมการเรียนรู้ระหว่างวัย และการเตรียมความพร้อมสู่สังคมสูงวัยอย่างมีคุณภาพ ผ่านพื้นที่กิจกรรมที่เอื้อต่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งระหว่างคนต่างวัย

ภารกิจสำคัญ

2. Caree Plus : “เติมเต็มทักษะ สร้างโอกาสอาชีพ” ร่วมมือกับภาคเอกชนออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพของสถานศึกษา ให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่และความต้องการตลาดแรงงานจริง เช่น ดิจิทัล ช่างเทคนิค อาหาร การดูแลผู้สูงอายุ โดยภาคเอกชนร่วมสนับสนุนด้านการฝึกอบรมและวิทยากร รวมทั้งฝึกอบรมตามหลักสูตรคุณวุฒิวิชาชีพที่กำหนด

3. ระบบเชื่อมโยงการเรียนรู้ 3 รูปแบบ มุ่งพัฒนาการเทียบเคียงและเทียบโอนผลการเรียนรู้ เชื่อมโยงการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สามารถสะสมในระบบธนาคารหน่วยกิตแบบไร้รอยต่อ นำไปสู่การยกระดับคุณวุฒิทางการศึกษาอย่างเป็นระบบ

3. หลักการและเหตุผล

ในสภาวะเศรษฐกิจปัจจุบัน การสร้างทักษะอาชีพที่สามารถเริ่มต้นได้ง่าย ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และมีตลาดรองรับที่แน่นอนเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่ง กรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ได้เล็งเห็นความสำคัญของการยกระดับทักษะ (Upskill) และการสร้างทักษะใหม่ (Reskill) ให้แก่ประชาชนตามนโยบาย “Learn to Earn” ซึ่งเปลี่ยนผ่านจากการเรียนรู้ตามอัธยาศัยทั่วไป สู่การเรียนรู้ที่จับต้องได้และเปลี่ยนเป็นรายได้ในทันที

ปัจจุบันการประกอบอาชีพเสริมเป็นแนวทางสำคัญในการเพิ่มรายได้ให้กับประชาชนและนักศึกษา การทำวันกะติเป็นการแปรรูปอาหารที่สามารถทำได้ง่าย ใช้วัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่น ต้นทุนต่ำ และสามารถจำหน่ายสร้างรายได้ได้จริง อีกทั้งวันกะติยังเป็นขนมไทยที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคทุกวัย มีรสชาติอร่อย สีแสนสวยงาม และสามารถพัฒนารูปแบบได้หลากหลาย มีต้นทุนต่ำแต่สามารถสร้างผลกำไรได้ดี

ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมให้คนในชุมชนมีอาชีพที่มั่นคงและพึ่งพาตนเองได้ ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลตะพานหิน จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพการทำวันกะตินี้ขึ้น เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะที่ได้มาตรฐาน สามารถต่อยอดสู่การเป็นผู้ประกอบการรายย่อย และสร้างรายได้เสริมหรืออาชีพหลักให้แก่ครอบครัวได้อย่างยั่งยืน

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการทำวันกะติและการเลือกใช้วัตถุดิบได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกทักษะการทำวันกะติได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

5. เป้าหมาย

ผู้เรียน จำนวน 6 คน

6. วิธีดำเนินการ

| กิจกรรมหลัก | วัตถุประสงค์ | กลุ่มเป้าหมาย | เป้าหมาย | พื้นที่ดำเนินการ | ระยะเวลา | งบประมาณ |
|--|--|--------------------|---------------|---|---|--------------|
| 1. ชั้นเตรียมการ (วางแผนและ ประชาสัมพันธ์) 2. ชั้นดำเนินการอบรม (ภาคทฤษฎีและปฏิบัติ) 3. ชั้นติดตามและ สรุปผล (ประเมินผล) | 1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการทำวันกะติและการเลือกใช้วัตถุดิบได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกทักษะการทำวันกะติได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้ | ประชาชน ที่สนใจ | จำนวน 6 คน | บ้านเลขที่ 34 ถนนหนุมาน ซอย19 ตำบลตะพานหิน อำเภอตะพาน หิน จังหวัดพิจิตร | จำนวน 1 วัน (วันที่ 6 มิถุนายน 2569) | 1,800 บาท |

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

| | | |
|---------------------|------------------------------------|--------------------|
| 1 ค่าตอบแทนวิทยากร | จำนวน 3 ชม. X ชม.ละ 200 บาท | เป็นเงิน 600 บาท |
| 2 ค่าวัสดุฝึกอบรม | | เป็นเงิน 1,200 บาท |
| รวมเป็นเงินทั้งสิ้น | 1,800 บาท (หนึ่งพันแปดร้อยบาทถ้วน) | |

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

| กิจกรรมหลัก | ไตรมาส 1 (ต.ค. – ธ.ค. 68) | ไตรมาส 2 (ม.ค. – มี.ค. 69) | ไตรมาส 3 (เม.ย. – มิ.ย. 69) | ไตรมาส 4 (ก.ค. – ก.ย. 69) |
|--|------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรการทำวันกะทิ) | - | - | 1,800.- | - |

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

| | |
|-------------------------------------|---|
| 1. นางสาวบงกช กรรณิการ์ | ครูศูนย์การเรียนรู้ |
| 2. ว่าที่ ร.ต.หญิง รัชฎาภรณ์ เมฆอ่ำ | หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง |
| 3. ว่าที่ ร.ต.หญิง รัชฎาภรณ์ เมฆอ่ำ | หัวหน้างานแผนงานและโครงการ |
| 4. นางสาวมนสิชา สะอาดพันธุ์ | หัวหน้ากลุ่มจัดการเรียนรู้ |
| 5. นายเกรียงไกร ทองศักดิ์ | ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน |

10. เครือข่าย

1. ผู้นำชุมชน
2. ประชาชนชาวบ้าน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

1. โครงการการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
2. โครงการการเรียนรู้ตลอดชีวิต
3. โครงการการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ
4. โครงการประกันคุณภาพของสถานศึกษา

12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการทำวันกะทิและการเลือกใช้วัตถุดิบได้ สามารถฝึกทักษะการทำวันกะทิ และนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

13. ตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

1. จำนวนผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการ
2. จำนวนผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการที่ผ่านกระบวนการตามหลักสูตร

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

1. ร้อยละของผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการที่มีคะแนน Post- test สูงกว่า Pre-test
2. ร้อยละของผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการสามารถลงมือปฏิบัติตามหลักสูตรได้
3. ร้อยละของผู้เรียนที่ผ่านการอบรม สามารถนำความรู้ไปใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

1. แบบทดสอบความรู้ ก่อนอบรม / หลังอบรม
2. แบบประเมินความพึงพอใจ แบบ พต.12
3. แบบนิเทศ แบบ พต.11
4. แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรมหลังจบหลักสูตร แบบ พต. 20

กำหนดการจัดอบรมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน

หลักสูตรการทำวุ้นกะทิ

วันที่ 6 มิถุนายน 2569

ณ 34 ถนนหนุมาน ซอย19 ตำบลตะพานหิน อำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร

วันที่ 6 มิถุนายน 2569

- เวลา 08.00 น. – 08.30 น. - ผู้เข้าร่วมกิจกรรมลงทะเบียน
- เวลา 08.30 น. – 09.00 น. - พิธีเปิดโครงการ/ทำแบบทดสอบความรู้ก่อนเข้ารับการอบรม
- เวลา 09.00 น. – 09.30 น. - วิทยากรบรรยาย เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพการทำวุ้นกะทิ
(วิทยากร โดย นางปภาวรินทร์ พุทธิวิเชียร)
- วิทยากรบรรยาย เรื่อง ทักษะการประกอบอาชีพการทำวุ้นกะทิ
(วิทยากร โดย นางปภาวรินทร์ พุทธิวิเชียร)
- เวลา 09.30 น. – 12.00 น. - วิทยากรบรรยาย เรื่อง ทักษะการประกอบอาชีพการทำวุ้นกะทิ (ต่อ)
(วิทยากร โดย นางปภาวรินทร์ พุทธิวิเชียร)
- วิทยากรบรรยาย เรื่อง การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ
การทำวุ้นกะทิ / แบบทดสอบความรู้หลังการอบรม
(วิทยากร โดย นางปภาวรินทร์ พุทธิวิเชียร)

หมายเหตุ : กำหนดการนี้สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม