แบบ พต. 3

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
ชื่อหลักสูตร การทำขนมไทย จำนวน 6 ชั่วโมง
หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็วและไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่าง ๆ

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถในการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็น การจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

การทำขนมไทย สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัดกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเองหรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมายที่สามารถเข้าเรียนในหลักสูตร ได้แก่ ผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นการจัด ส่งเสริม สนับสนุนการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพ โดยมีการวิเคราะห์ข้อมูลบริบทของชุมชน เป็นเครื่องมือในการส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ของประชาชนในชุมชน
2. ใช้กระบวนการการมีส่วนร่วมของคนในชุมชน ทั้งการระดมทรัพยากร การแลกเปลี่ยนความคิดภายในชุมชน ความต้องการของชุมชน ของการเรียนรู้ ฯลฯ

3. จัดกระบวนการการเรียนรู้ โดยวิทยากร ผู้รู้ ผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ และให้ผู้เรียนได้เรียนรู้หรือการฝึกทักษะจากการปฏิบัติจริงในอาชีพนั้น
4. สร้างความร่วมมือกับภาคีเครือข่าย เติมเต็มในเรื่องที่ชุมชนต้องการ เพื่อให้การส่งเสริมการเรียนรู้ การประกอบอาชีพและการพัฒนาอาชีพได้อย่างต่อเนื่อง

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ในการทำขนมไทย
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	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	5	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ความเข้าใจ ความชำนาญในวิชาการทำขนมไทยและ เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรมจริยธรรม และจิตสำนึกความ	1. บอกความเป็นมาของการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย	1. อธิบายเนื้อหา 2. วิทยากรให้ความรู้	40 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		รับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ	2.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 2.2 ให้ผู้เรียนรู้จักการเลือกซื้อวัสดุ เลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ขั้นตอนการจัดเตรียมอุปกรณ์และลักษณะของผู้บริโภค 2.3 แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการทำขนมไทย 2.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ ศึกษาตลาดการขายและช่องทางการขายออนไลน์ การทำขนมไทย			
2.	ทักษะการประกอบ อาชีพการทำขนมไทย	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้การทำขนมไทยไปสร้างรายได้ในการประกอบอาชีพได้	2.1 ผู้เรียนศึกษาใบความรู้การทำการทำขนมไทย 2.2 ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมไทย - การทำขนมลืมกลืน - การทำขนมใส่ไส้ประยุกต์	1. วิทยากรให้ความรู้ 2. ลงมือปฏิบัติ 3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียน และวิทยากรในการทำขนมไทย	-	4 ชั่วโมง 30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			- สถานที่/พื้นที่/การทำขนมไทย - การคัดเลือกวัสดุอุปกรณ์การทำขนมลืมกลืน/การทำขนมใส่ไส้ประยุกต์ - การทำ/จัดหาการทำขนมลืมกลืน/การทำขนมใส่ไส้ประยุกต์ - ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการการทำขนมลืมกลืน/การทำขนมใส่ไส้ประยุกต์ 2.3 เรียนรู้ส่วนผสมต่าง ๆ ของขนมลืมกลืน/ขนมใส่ไส้ประยุกต์ 2.4 วิธีการ/ขั้นตอนการทำการทำขนมลืมกลืน/การทำขนมใส่ไส้ประยุกต์ - การบรรจุภัณฑ์ขนมลืมกลืน/ขนมใส่ไส้ประยุกต์			
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปเป็นอาชีพใหม่ให้กับชุมชน และ	3.1 สามารถบริหารจัดการการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรให้ความรู้ 2. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน	20 นาที	30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		จำหน่ายผ่านสื่อออนไลน์ได้	3.2 การจัดการเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพขนมลืมกลืน/ขนมใส่ไส้ประยุกต์ 3.3 การวางแผนการผลิต 3.4 การถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ 3.5 การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง 3.6 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การตลาด และการส่งเสริมการขายออนไลน์			

สื่อการเรียนรู้

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

การวัดและประเมินผล

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

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีแบบรายงานผลการฝึกอบรม ตามเกณฑ์ (แบบ พต.13) โดยมีคะแนนรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
3. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

แบบ พต.5

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ประจำปีงบประมาณ 2569

1. **ชื่อโครงการ** โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน “หลักสูตรการทำขนมไทย”

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 และความจำเป็น ของกลุ่มเป้าหมาย

2.2 สื่อการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของหลักสูตรการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และความต้องการของผู้เรียน

2.3 ครูและผู้จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีศักยภาพในการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

2.4 การวัดและประเมินผลการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของการจัดการเรียนรู้

2.5 ระบบแนะแนวการเรียนรู้และการประกอบอาชีพที่สร้างโอกาสในการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

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 เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจากจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจในชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

ภารกิจสำคัญ (Flagship)

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

3. หลักการและเหตุผล

ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 กำหนดให้กรมมีหน้าที่จัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ เพื่อการพัฒนาตนเอง เป้าหมายเพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะ และความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน ตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม ในการจัดการเรียนรู้ให้มีระบบแนะแนวการเรียนและการประกอบอาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีโอกาสได้ทราบล่วงหน้าหรือวางแผนให้สอดคล้องกับความถนัดของตนด้วย ในการจัด ส่งเสริม สนับสนุน การประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพตามความถนัด ความสนใจและความต้องการของบุคคล และกลุ่มบุคคลที่แตกต่างกัน ดาเนินการ ให้สอดคล้องกับบริบทภูมิสังคม สอดรับกับตลาดแรงงาน ความต้องการของตลาด ยังคงไว้ซึ่งอัตลักษณ์ วิถีชีวิต และวัฒนธรรมของชุมชน รวมทั้งต้องสอดรับกับนโยบายที่เกี่ยวข้อง

เพื่อตอบสนองต่อ นโยบายและจุดเน้นของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ในการยกระดับคุณภาพการเรียนรู้แบบสอดคล้องกับวิถีชีวิตและการประกอบอาชีพ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล จึงได้จัดทำ โครงการฝึกอาชีพ “วิชาการทำขนมไทย" ขึ้น เพื่อมุ่งหวังให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง โดยเน้นทักษะการลงมือปฏิบัติจริง การบริหารจัดการต้นทุน และการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์ ซึ่งจะนำไปสู่การพึ่ง พาตนเองอย่างยั่งยืนและการยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำขนมไทย
2. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย นำความรู้ไปต่อยอดในการประกอบอาชีพ หรือ สร้างช่องทางรายได้ใหม่ให้กับตนเอง และ ครอบครัวได้

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

ประชาชนผู้สนใจ ในพื้นที่ตำบลทุ่งน้อย จำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ

กลุ่มเป้าหมายผู้เข้ารับการฝึกอาชีพ มีความรู้ ความเข้าใจ และ มีทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยที่สนใจ สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปต่อยอดในการในการประกอบอาชีพ หรือ สร้างช่องทางรายได้ใหม่ให้กับตนเอง และ ครอบครัวได้

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
Situation analisys (S)						
1. สำรวจความต้องการเรียน	- เพื่อสำรวจว่าคนในชุมชนอยากเรียนอะไร	ประชาชนทั่วไป	6 คน	ตำบลทุ่งน้อย	เดือนกรกฎาคม 2569	
2. วิเคราะห์กลุ่มเป้าหมาย	- เพื่อศึกษากลุ่มเป้าหมายที่จะฝึกอบรม	ครูศูนย์การเรียนรู้	6 คน	ตำบลทุ่งน้อย	เดือนกรกฎาคม 2569	
Plan (P)						
3.เขียนโครงการและขออนุมัติ	เพื่อให้สอดรับกับนโยบายในการดำเนินงานตามนโยบายจุดเน้นการดำเนินงาน ของสำนักงาน สกร.	ครูศูนย์การเรียนรู้	1 คน	ตำบลทุ่งน้อย	เดือนกรกฎาคม 2569	
4.จัดทำ/พัฒนาหลักสูตร	เพื่อให้เหมาะสมและสอดคล้องกับ ความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย	ครูศูนย์การเรียนรู้	1 คน	ตำบลทุ่งน้อย	เดือนกรกฎาคม 2569	
5.ขออนุมัติโครงการ/จัดตั้งกลุ่ม	- เพื่อขอความเห็นชอบและขออนุมัติดำเนินงานตามแผนของโครงการ	ครูศูนย์การเรียนรู้	1 คน	พื้นที่ตำบลทุ่งน้อย	เดือนกรกฎาคม 2569	
6.ประสานเครือข่าย/วิทยากร	- เพื่อดำเนินการจัดกิจกรรม การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง (โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน)	ผู้รู้ภูมิปัญญา		พื้นที่ตำบลทุ่งน้อย	เดือนกรกฎาคม 2569	

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
7.จัดหาสื่อ / วัสดุอุปกรณ์ / จัดเตรียมสถานที่	เพื่อเป็นสื่อสนับสนุนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้	ครู ศูนย์การเรียนรู้	6 คน	ตำบลทุ่งน้อย	กรกฎาคม 2569	
Do (D)						
8.ดำเนินการตามหลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน 6 ชั่วโมง	1. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำขนมไทย 2. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนำความรู้ไปต่อยอดในการประกอบอาชีพ หรือ สร้างช่องทางรายได้ใหม่ให้กับตนเองและครอบครัวได้	ผู้เข้าร่วมกิจกรรม	6 คน	ศกร.ระดับตำบลทุ่งน้อย หมู่ที่ 2 ตำบลทุ่งน้อย อำเภอโพทะเล จังหวัดพิจิตร	วันที่ 4 สิงหาคม พ.ศ.2569 เวลา 09.00 น. -16.00 น.	หลักสูตรฝึกอาชีพ 3- 9 ชั่วโมง รหัสงบประมาณ 2033433000500 5000001 แหล่งของเงิน 6911500 รวมเป็นเงิน 7,200 บาท
Check (C)						
9. นิเทศติดตาม การจัดกิจกรรมการเรียนรู้/ และติดตามการนำความรู้ไปใช้	- เพื่อนิเทศติดตาม การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ - เพื่อ ติดตามการนำความรู้ไปใช้	ครู นิเทศสกร. อำเภอโพทะเล	1 คน	ตำบลทุ่งน้อย	เดือนสิงหาคม 2569	

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
10. วัดผลและประเมินผล อนุมัติการจบหลักสูตร	- เพื่อประเมินผลการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง	ประชาชนทั่วไป	ผู้เข้าร่วมกิจกรรม	ตำบลทุ่งน้อย	เดือนสิงหาคม 2569	
11. สรุปรายงานการดำเนินงานโครงการ	เพื่อจัดทำข้อมูลสารสนเทศและรายงานผลการดำเนินงาน	ครู ศูนย์การเรียนรู้	1 คน	ตำบลทุ่งน้อย	เดือนสิงหาคม 2569	
Action (A)						
12. ครูและบุคลากร สกร. ระดับอำเภอโพทะเล ร่วมกันทบทวนและปรับปรุง เพื่อการดำเนินกิจกรรมครั้งต่อไป	เพื่อทบทวนและปรับปรุงกระบวนการ/ขั้นตอนการดำเนินงานเพื่อวางแผนการดำเนินงานครั้งต่อไปในเกิดประสิทธิภาพ	ครู ศูนย์การเรียนรู้	1 คน	สกร.ระดับอำเภอโพทะเล	เดือนสิงหาคม 2569	

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองงบรายจ่ายอื่นโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 1 คน x 6 ชั่วโมง x 300 บาท = 1,800.- บาท

7.2 ค่าวัสดุฝึกอาชีพ = 4,770.- บาท

7.3 ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 6 คน x 70 บาท x 1 วัน = 420.- บาท

7.4 ค่าอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม จำนวน 6 คน x 35 บาท x 1 มื้อ = 210.- บาท

รวมทั้งสิ้น 7,200.- บาท (-เจ็ดพันสองร้อยบาทถ้วน-)

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 การทำขนมไทย	-	-	-	7,200.-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวสุนิษา จันทร์ขวาง ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. ปราชญ์ชาวบ้าน
3. ผู้นำชุมชน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
- งานการประกันคุณภาพ
- งานนิเทศภายในสถานศึกษา

12. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้รับการพัฒนาทักษะการทำขนมไทย สามารถนำความรู้ไป ประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัวได้ ส่งผลให้ประชาชนในพื้นที่พึ่งพาตนเอง และมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

1. ร้อยละ 100 ของกลุ่มเป้าหมาย เข้าร่วม โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน
2. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วม โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน มีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมไทยตามเกณฑ์ที่กำหนด
3. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วม โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน นำความรู้ไปต่อยอดในการประกอบอาชีพ หรือ สร้างช่องทางรายได้ใหม่ ให้กับตนเอง และ ครอบครัว
4. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชนมีความพึงพอใจในระดับดีขึ้นไป

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีความรู้ ความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำขนมไทย สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเอง และ ครอบครัว 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

กำหนดการ

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน “การทำขนมไทย”

ระหว่างวันที่ 4 สิงหาคม พ.ศ. 2569

ณ ศกร.ระดับตำบลทุ่งน้อย หมู่ที่ 2 ตำบลทุ่งน้อย อำเภอโพทะเล จังหวัดพิจิตร

วันที่ 4 สิงหาคม พ.ศ. 2569

08.30 - 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 - 09.30 น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้ บอกความเป็นมาของการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย บอกความเป็นมาของการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการ ประกอบอาชีพการทำขนมไทย ให้ผู้เรียนรู้จัก การเลือกซื้อวัสดุ เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ขั้นตอนการ จัดเตรียมอุปกรณ์การทำขนมไทย
09.30 - 09.45 น.	วิทยากรอธิบายช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญของ การประกอบอาชีพการทำขนมไทย ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพ ทิศทางการประกอบอาชีพ
09.45 - 12.00 น.	วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาใบความรู้การทำการทำขนมไทยขั้นเตรียม การประกอบอาชีพการทำขนมไทย การทำขนมลืมกลืน การคัดเลือก วัสดุ อุปกรณ์การทำขนมลืมกลืน ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการการทำขนม ลืมกลืน เรียนรู้ส่วนผสมต่าง ๆ ของขนมลืมกลืน ขั้นตอนการทำขนม ลืมกลืน การบรรจุภัณฑ์ขนมลืมกลืน
12.00 - 13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 15.50 น.	วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาใบความรู้การทำการทำขนมไทยขั้นเตรียม การประกอบอาชีพการทำขนมไทย การทำขนมใส่ไส้ประยุกต์ การคัดเลือกวัสดุ อุปกรณ์การทำขนมลืมกลืน ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการ การทำขนมการทำขนมใส่ไส้ประยุกต์ เรียนรู้ส่วนผสมต่าง ๆ ของขนม การทำขนมใส่ไส้ประยุกต์ ขั้นตอนการทำขนมการทำขนมใส่ไส้ ประยุกต์ การบรรจุภัณฑ์ขนมใส่ไส้ประยุกต์
15.50 - 16.00 น.	ทดสอบความรู้หลังการอบรม ประเมินความพึงพอใจ