

## หลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมฟักทอง จำนวน 5 ชั่วโมง

### หลักสูตรสอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

\*\*\*\*\*

#### ความเป็นมา

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

การประชุมหมู่บ้านประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยนเกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ ในการประกอบอาชีพลดน้อยลงประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง โดยประเมินจากความต้องการของตลาด และทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน ได้รับจัดสรรงบประมาณ ประจำปีประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตร การทำขนมฟักทอง จำนวน 5 ชั่วโมง เพื่อฝึกทักษะอาชีพให้กับชุมชนได้เกิดรายได้และเป็นอาชีพเสริมต่อไป

#### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง ด้านการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการสร้างอาชีพให้กับชุมชน
3. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

#### จุดมุ่งหมาย

1. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้
2. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม

#### เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

#### ระยะเวลา

|            |   |         |
|------------|---|---------|
| จำนวน      | 5 | ชั่วโมง |
| ภาคทฤษฎี   | 2 | ชั่วโมง |
| ภาคปฏิบัติ | 3 | ชั่วโมง |

โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง                              | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                            | เนื้อหา                                                                                                                                | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
|     |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| 1   | ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมฟักทอง | <p>1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมฟักทอง</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพการทำขนมฟักทอง</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมฟักทองได้</p> | <p>1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมฟักทอง</p> <p>3. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมฟักทอง</p> | <p>1. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน</p> <p>2. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>4. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมฟักทอง</p> <p>5. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>6. ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลการประกอบอาชีพการทำขนมฟักทอง</p> <p>7. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำขนมฟักทอง</p> | 1 ชั่วโมง    | -       |

| ที่ | เรื่อง                            | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | เนื้อหา                                                                                                                                             | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                 | จำนวนชั่วโมง |           |
|-----|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
|     |                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                         | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ   |
| 2   | ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมฟักทอง | 1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุดิบและวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ<br>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนประกอบและส่วนผสมของขนมฟักทองได้<br>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมฟักทองได้<br>4. เพื่อให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมฟักทองได้<br>5. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถพิจารณาเลือกใช้วัตถุดิบได้<br>6. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกภาชนะและบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมได้ | 1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมฟักทอง<br>2. การทำขนมฟักทอง<br>3. การเลือกภาชนะและใช้บรรจุภัณฑ์ขนมฟักทองจากธรรมชาติด้วยการเย็บกระทงจากใบตอง | 1. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมฟักทอง<br>2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น<br>3. วิทยากรอธิบายเกี่ยวกับภาชนะและบรรจุภัณฑ์ของขนมฟักทอง<br>3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมฟักทอง<br>4. วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน | -            | 3 ชั่วโมง |

| ที่ | เรื่อง                                        | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                          | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | จำนวนชั่วโมง |         |
|-----|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
|     |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| 3   | การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมฟักทอง | <p>1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขายได้</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดและตกแต่งหน้าร้านให้มีความสะอาดและสวยงามได้</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนได้</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียนอธิบายวิธีการขายและการส่งเสริมการขายได้</p> <p>5. เพื่อให้ผู้เรียนบอกแนวทางการส่งเสริมอาชีพค้าขายได้</p> <p>6. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดทำบัญชีร้านค้าอย่างง่ายได้</p> <p>7. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถขายสินค้าผ่านช่องทางที่หลากหลายได้</p> | <p>1. การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน</p> <p>2. การจัดและตกแต่งหน้าร้าน</p> <p>3. การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>4. การขายขนมฟักทอง</p> <p>5. การส่งเสริมการขาย</p> <p>6. การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย</p> <p>7. การขายสินค้าออนไลน์</p> | <p>1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการจัดและตกแต่งหน้าร้าน</p> <p>3. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>4. วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย</p> <p>5. วิทยากรอธิบายและสาธิตการขายสินค้าออนไลน์</p> <p>6. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมกันสรุปความรู้</p> <p>7. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนและทำแบบประเมินความพึงพอใจ</p> | 1 ชั่วโมง    | -       |

### **สื่อการเรียนรู้**

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

### **การวัดและประเมินผล**

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ/แบบทดสอบ
4. แบบประเมินความพึงพอใจ

### **เกณฑ์การจบหลักสูตร**

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

**รายละเอียดการดำเนินโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร**

\*\*\*\*\*

**1. ชื่อโครงการ** การทำขนมฟักทอง

**2. ความสอดคล้องกับนโยบาย**

**จุดเน้นการดำเนินงาน ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569**

**1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ**

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้ เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

**2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่นั่งยืน**

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่า

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเอง และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

**8. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่นั่งยืน**

8.1 พัฒนากลไกความร่วมมือกับชุมชนและภาคีเครือข่าย ร่วมออกแบบและจัดการเรียนรู้เชิงรุกที่สะท้อนความต้องการและอัตลักษณ์ของพื้นที่อย่างแท้จริง

**3. หลักการและเหตุผล**

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

ขนมฟักทองเป็นขนมไทยพื้นบ้านที่มีมาอย่างยาวนาน เกิดจากภูมิปัญญาของคนไทยในการนำ ฟักทอง ซึ่งเป็นพืชที่ปลูกได้ง่ายและมีอยู่ทั่วไป มาผสมกับแป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว กะทิ น้ำตาล และมะพร้าว เพื่อแปรรูปเป็นขนมที่มีรสชาติดหวานมัน เนื้อสัมผัสนุ่มเหนียว และมีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์จากเดิมที่นิยมหอยอดลงในกระทงใบตองแล้วนำไปนึ่ง ทำให้ขนมมีกลิ่นหอมจากใบตองและสามารถเก็บรับประทานได้สะดวก ขนมชนิดนี้สะท้อนถึงวิถีชีวิตของคนไทยที่รู้จักใช้ทรัพยากรทางการเกษตรในท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุด และเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตรอีกด้วย

ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมให้คนในชุมชนมีอาชีพที่มั่นคงและพึ่งพาตนเองได้ ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลตะพานหิน จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพการทำขนมฟักทองนี้ขึ้น เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะที่ได้มาตรฐาน สามารถต่อยอดสู่การเป็นผู้ประกอบการรายย่อย และสร้างรายได้เสริมหรืออาชีพหลักให้แก่ครอบครัวได้อย่างยั่งยืน

#### 4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการทำขนมฟักทองและการเลือกใช้วัตถุดิบได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกทักษะการทำขนมฟักทองได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

#### 5. เป้าหมาย

ผู้เรียน จำนวน 6 คน

#### 6. วิธีดำเนินการ

| กิจกรรมหลัก                                                                                                                           | วัตถุประสงค์                                                                                                                                                                                                                         | กลุ่มเป้าหมาย  | เป้าหมาย   | พื้นที่ดำเนินการ                                               | ระยะเวลา                  | งบประมาณ    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------|
| 1. ขั้นเตรียมการ<br>(วางแผนและประชาสัมพันธ์)<br>2. ขั้นดำเนินการอบรม<br>(ภาคทฤษฎีและปฏิบัติ)<br>3. ขั้นติดตามและสรุปผล<br>(ประเมินผล) | 1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการทำขนมฟักทองและการเลือกใช้วัตถุดิบได้<br>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกทักษะการทำขนมฟักทองได้<br>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้ | ประชาชนที่สนใจ | จำนวน 6 คน | บ้านเลขที่ 17 ซอย 4 ถนนชมภูริระเวช อำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร | 1 วัน<br>(6 สิงหาคม 2569) | 3,600.- บาท |

## 7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

- ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 5 ชั่วโมง ชั่วโมงละ 200 บาท เป็นเงิน 1,000.- บาท
- ค่าวัสดุฝึกอบรม เป็นเงิน 2,600.- บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 3,600.- บาท ( - หนึ่งพันแปดร้อยบาทถ้วน - )

## 8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

| กิจกรรมหลัก                                                                  | ไตรมาส 1<br>(ต.ค. – ธ.ค. 68) | ไตรมาส 2<br>(ม.ค. – มี.ค. 69) | ไตรมาส 3<br>(เม.ย. – มิ.ย. 69) | ไตรมาส 4<br>(ก.ค. – ก.ย. 69) |
|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| โครงการศูนย์ฝึกอาชีพ<br>ชุมชน หลักสูตร การทำ<br>ขนมฟักทอง<br>จำนวน 5 ชั่วโมง | -                            | -                             | -                              | 3,600.-                      |

## 9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- |                                    |                                         |
|------------------------------------|-----------------------------------------|
| 1. นายภูชิต ร่มโพธิ์ทอง            | ครูศูนย์การเรียนรู้                     |
| 2. ว่าที่ ร.ต.หญิงรัชฎาภรณ์ เมฆอ่ำ | หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง |
| 3. ว่าที่ ร.ต.หญิงรัชฎาภรณ์ เมฆอ่ำ | หัวหน้างานแผนงานและโครงการ              |
| 4. นางสาวมนสิชา สอาดพันธุ์         | หัวหน้ากลุ่มจัดการเรียนรู้              |
| 5. นายเกรียงไกร ทองศักดิ์          | ผู้อำนวยการสถานศึกษา                    |

## 10. เครือข่าย

- ผู้นำชุมชน
- ปราชญ์ชาวบ้าน

## 11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- โครงการการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
- โครงการนิเทศติดตามผล
- โครงการประกันคุณภาพการศึกษา

## 12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการทำขนมฟักทองและการเลือกใช้วัตถุดิบได้ สามารถฝึกทักษะการทำขนมฟักทอง 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

กำหนดการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง ด้านการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพ  
โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร

\*\*\*\*\*

หลักสูตร การทำขนมฟักทอง จำนวน 5 ชั่วโมง  
วันที่ 6 สิงหาคม 2569 ณ บ้านเลขที่ 17 ซอยชมรัฐระเวช 4 อำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร  
โดยมี นางอารี สุขคุ้ม เป็นวิทยากร

|                          |                                                                                                           |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| เวลา 08.30 น. – 09.00 น. | ผู้เข้าร่วมกิจกรรมลงทะเบียน<br>ชี้แจงการดำเนินโครงการ/ทำแบบทดสอบความรู้ก่อนฝึกอบรม                        |
| เวลา 09.00 น. – 10.00 น. | วิทยากรจัดการเรียนรู้ เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพ                                                        |
| เวลา 10.00 น. – 12.00 น. | วิทยากรจัดการเรียนรู้ เรื่อง ทักษะการประกอบอาชีพ<br>พร้อมให้ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้และฝึกปฏิบัติ       |
| เวลา 12.00 น. – 13.00 น. | พักเที่ยง                                                                                                 |
| เวลา 13.00 น. – 14.00 น. | วิทยากรจัดการเรียนรู้ เรื่อง ทักษะการประกอบอาชีพ<br>พร้อมให้ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้และฝึกปฏิบัติ (ต่อ) |
| เวลา 14.00 น. – 15.00 น. | วิทยากรบรรยาย เรื่อง การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ/<br>แบบทดสอบความรู้หลังการอบรม                       |

หมายเหตุ : กำหนดการนี้สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม