

รายละเอียดโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ กระทรวงศึกษาธิการ

ชื่อโครงการ “โครงการเรียนรู้ภูมิปัญญาไทยผ่านการทำขนมไส้ใส่”

หน่วยงาน ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน

ผู้รับผิดชอบ นางสาววรารณ จุมพลมา ตำแหน่ง ครูศูนย์การเรียนรู้

โทรศัพท์สำนักงาน 056-621647

มือถือ 0650872480

e-Mail waraporn.statmsu29@gmail.com

☒ ฉบับขออนุมัติโครงการ☐ ฉบับขออนุมัติปรับแก้ไขรายละเอียดโครงการ ครั้งที่.....

S1 : ความเชื่อมโยง/สอดคล้องกับ ยุทธศาสตร์ แผนงาน นโยบาย และภารกิจ

ความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ แผนงาน นโยบายและข้อสั่งการ

* ต้องมีความสอดคล้องอย่างน้อย 1 ข้อ

☒ พันธกิจ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน

1 ส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิต การพัฒนาสังคมและชุมชนและการศึกษาตามอัธยาศัย อย่างต่อเนื่องและมีประสิทธิภาพบนพื้นฐานปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

2 พัฒนาการเรียนรู้โดยมุ่งให้ผู้เรียนคิดเป็น ทำเป็น แก้ปัญหาเป็น และมีสุขภาพกายและสุขภาพจิตดี มีสุนทรียภาพ มีคุณธรรม จริยธรรม มีคุณลักษณะอันพึงประสงค์ของสังคม

3 ส่งเสริมให้ชุมชนจัดการความรู้เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชน โดยบูรณาการภูมิปัญญาท้องถิ่นและภูมิปัญญาสากลผ่านนวัตกรรมและเทคโนโลยีเพื่อการศึกษาโดยยึดหลักเศรษฐกิจพอเพียง

4 ส่งเสริมความเข้มแข็งการสร้างภาคีเครือข่ายของชุมชนให้มีส่วนร่วมเป็นกลไกในการเรียนรู้ตลอดชีวิตแล้วใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นมาร่วมถ่ายทอดองค์ความรู้โดยยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

☐ แผนการส่งเสริมการเรียนรู้ของจังหวัดพิจิตร

ยุทธศาสตร์ที่.....

☒ จุดเน้นการดำเนินงาน ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้ เพื่อคุณวุฒิตามระดับให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

3. ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาทักษะแห่งอนาคต สู่การเป็นพลเมืองที่เข้มแข็งและมีคุณภาพ

3.2 มุ่งสร้างทักษะที่หลากหลาย (Multi Skill) และความยืดหยุ่น (Resilience) ให้ประชาชน พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของสังคมและโลกการทำงาน เช่น ทักษะการสื่อสารและการทำงานร่วมกัน ทักษะ การเรียนรู้ตลอดชีวิต และการปรับตัว ทักษะด้านวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์

4 ยกระดับคุณภาพครู นักจัดการเรียนรู้ และสถานศึกษา

4.1 พัฒนาครูและบุคลากรให้เป็นผู้อำนวยการเรียนรู้ (Facilitator) ที่เชี่ยวชาญเทคโนโลยีดิจิทัล สามารถออกแบบและจัดการเรียนรู้ที่ยืดหยุ่น ตอบสนองความต้องการของผู้เรียนรายบุคคล

5. ส่งเสริมการใช้ Digital Platform เพื่อการเรียนรู้ทุกที่ ทุกเวลา

5.3 ขยายโอกาสการเรียนรู้ไร้ขีดจำกัด ผ่านการจัดการเรียนรู้แบบผสมผสาน (Blended Learning) ที่เชื่อมโยงการเรียนรู้ทั้งออนไลน์ ออฟไลน์ และในชุมชน

☐ จุดเน้นการดำเนินงาน ของกระทรวงศึกษาธิการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

☒ มาตรฐานการศึกษาเพื่อประกันคุณภาพภายในสถานศึกษา สังกัดกรมส่งเสริมการเรียนรู้

มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง แบ่งเป็น 3 ด้านประกอบด้วย

ด้านที่ 1 คุณภาพของผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีประเด็นการพิจารณาดังนี้

1.1 ผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีคุณลักษณะเป็นไปตามเกณฑ์การจบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

1.2 ผู้จบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง สามารถนำผลที่ได้รับจากการเรียนรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิต

ด้านที่ 2 คุณภาพการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีประเด็นการพิจารณา ดังนี้

2.1 หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับความถนัด ความสนใจ และความจำเป็นของกลุ่มเป้าหมาย

2.2 สื่อการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของหลักสูตรการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และความต้องการของผู้เรียน

2.3 ครูและผู้จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีศักยภาพในการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

2.4 การวัดและประเมินผลการจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของการจัดการเรียนรู้

2.5 ระบบแนะแนวการเรียนและการประกอบอาชีพที่สร้างโอกาสในการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

2.6 ความพึงพอใจของผู้เรียนที่มีต่อการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

ด้านที่ 3 คุณภาพการบริหารจัดการของสถานศึกษา มีประเด็นการพิจารณา ดังนี้

3.1 ระบบการประกันคุณภาพภายในสถานศึกษา

3.2 การส่งเสริม สนับสนุน และพัฒนาศักยภาพครูและบุคลากรภายในสถานศึกษา

3.3 การส่งเสริม สนับสนุนให้ภาคีเครือข่ายเข้ามามีส่วนร่วมในการจัด ร่วมจัด และส่งเสริม สนับสนุนการจัดการเรียนรู้ของสถานศึกษา

3.4 การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อสนับสนุนการบริหารจัดการและจัดการเรียนรู้

3.5 การนิเทศภายในสถานศึกษาอย่างเป็นระบบ

☐ แผนอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)

☐ ข้อสั่งการอื่น (ถ้ามี)

.....

ความสอดคล้องกับการกิจของหน่วยงานตามที่กฎหมายกำหนด

* ต้องมีความสอดคล้องอย่างน้อย 1 ข้อ

☒ พระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566

มาตรา 5 การส่งเสริมการเรียนรู้ตามพระราชบัญญัตินี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาบุคคล ให้มีความสมบูรณ์ทั้งร่างกาย จิตใจ อารมณ์ สังคมและสติปัญญา เป็นคนดี มีวินัย รู้จักสิทธิควบคู่กับหน้าที่และความรับผิดชอบ ภูมิใจและตระหนักในความสำคัญของชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ และการปกครองระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข รู้จักรักษาประโยชน์ส่วนรวมและของประเทศชาติ รู้จักความพอเพียง มีเหตุผล มีภูมิคุ้มกันในตัวที่ดี ใฝ่เรียนรู้ มีความรอบรู้ รอบคอบ ระมัดระวัง มีคุณธรรม และมีความซื่อสัตย์สุจริต รวมทั้งมีสำนึกในความรับผิดชอบทั้งต่อตนเอง ครอบครัว ชุมชน สังคม และประเทศชาติ มีความเป็นพลเมืองที่สามารถอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมไทย และสังคมโลกได้อย่างผาสุก กับเพื่อให้บุคคลมีทักษะการเรียนรู้ ทักษะอาชีพ และทักษะชีวิต ที่สอดคล้องและเท่าทันพัฒนาการของโลก และมีโอกาสพัฒนาหรือเพิ่มพูนทักษะของตนให้สูงขึ้นหรือปรับเปลี่ยนทักษะของตนตามความถนัดหรือความจำเป็น

มาตรา 6 ให้กรมมีหน้าที่จัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ ดังต่อไปนี้ (1) การเรียนรู้ตลอดชีวิต (2) การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง (3) การเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ นอกจากการจัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตามวรรคหนึ่ง กรมอาจจัดส่งเสริม และ สนับสนุนการเรียนรู้ในรูปแบบอื่นที่จะก่อให้เกิดประโยชน์แก่ประชาชนได้ ทั้งนี้ ตามประกาศที่รัฐมนตรี กำหนด ประกาศดังกล่าวให้ระบุเป้าหมาย แนวทาง และวิธีการไว้ด้วย การจัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตามวรรคหนึ่งและวรรคสองให้คำนึงถึงความหลากหลาย และความต้องการของผู้เรียน และเปิดโอกาสให้ประชาชนทุกเพศทุกวัยมีโอกาสเรียนรู้และเข้าถึง แหล่งเรียนรู้ได้อย่างทั่วถึง เท่าเทียม และเป็นธรรมโดยไม่เลือกปฏิบัติ

มาตรา 9 การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมายเพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะ และความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม

☐ กฎหมายอื่น เช่น ระเบียบ ประกาศ คำสั่ง (ถ้ามี)

.....

S2 : สรุปเนื้อหาสำคัญของโครงการ

1. หลักการและเหตุผล

คนไทยเป็นมรดกทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาที่มีคุณค่าของคนไทย สะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิต ความเป็นอยู่ ประเพณี และความคิดสร้างสรรค์ของบรรพบุรุษ ซึ่งมีการถ่ายทอดองค์ความรู้และวิธีการทำจากรุ่นสู่รุ่น แต่ในปัจจุบันวิถีชีวิตของประชาชนมีการเปลี่ยนแปลง คนไทยบางชนิดเริ่มได้รับความนิยมน้อยลง และภูมิปัญญาการทำขนมไทยอาจลดน้อยลงตามกาลเวลา จึงมีความจำเป็นที่จะต้องส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้และอนุรักษ์ภูมิปัญญาด้านขนมไทยให้คงอยู่ต่อไป ขนมใส่ไส้เป็นขนมไทยที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ทั้งด้านรสชาติ ส่วนประกอบ และขั้นตอนการทำ โดยมีการนำมะพร้าว น้ำตาล แป้ง และกะทิมาประกอบกันอย่างประณีต อีกทั้งการห่อขนมด้วยใบตองยังสะท้อนถึงภูมิปัญญาการใช้วัสดุจากธรรมชาติและการดำรงชีวิตอย่างเรียบง่ายของคนไทย การเรียนรู้การทำขนมใส่ไส้จึงไม่เพียงเป็นการฝึกทักษะด้านการประกอบอาหาร แต่ยังเป็นการเรียนรู้คุณค่าของภูมิปัญญา วัฒนธรรม และวิถีชีวิตของคนไทย

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับตำบลวังสำโรง จึงจัดทำโครงการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาขนมไทย “ขนมใส่ไส้” ขึ้น เพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมใส่ไส้ สามารถลงมือปฏิบัติได้จริง ตระหนักถึงคุณค่าและความสำคัญของขนมไทย ตลอดจนสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน ถ่ายทอดให้แก่สมาชิกในครอบครัวและชุมชน รวมถึงต่อยอดเป็นอาชีพเพื่อสร้างรายได้ อันจะนำไปสู่การอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาขนมไทยให้คงอยู่คู่ชุมชนและสังคมไทยอย่างยั่งยืน

2. วัตถุประสงค์

- 2.1 เพื่อส่งเสริมความรู้ ความเข้าใจ และตระหนักถึงคุณค่าของขนมไทยและภูมิปัญญาการทำขนมใส่ไส้
- 2.2 เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีทักษะและสามารถทำขนมใส่ไส้ได้อย่างถูกต้องและนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน
- 2.3 เพื่ออนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาขนมไทย รวมทั้งส่งเสริมการนำความรู้ไปต่อยอดเป็นอาชีพและสร้างรายได้ในชุมชน

3.กลุ่มเป้าหมาย/เป้าหมายและตัวชี้วัด

3.1 กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชน จำนวน 6 คน

3.2 เป้าหมายและตัวชี้วัดความสำเร็จ

เชิงผลผลิต (Output) : ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมกิจกรรมผ่านกระบวนการตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้

เชิงผลลัพธ์ (Outcomes) : ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำขนมใส่ไส้ สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน ถ่ายทอดให้แก่บุคคลในครอบครัวและชุมชนได้

เป้าหมาย	ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย
เชิงผลผลิต (Output)		
1)ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้และฝึกปฏิบัติการทำขนมใส่ไส้ เพื่ออนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาขนมไทย	จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรม	ร้อยละ 80 ขึ้นไป
2)การสร้างเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้	ร้อยละของผู้เข้าร่วมกิจกรรมที่เข้าร่วมกิจกรรมตลอดหลักสูตร	ร้อยละ 80 ขึ้นไป

เป้าหมาย	ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย
3)ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้เรื่องการนำไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม	ร้อยละของผู้เข้าร่วมกิจกรรมที่ผ่านเกณฑ์การทดสอบหลังอบรม	ร้อยละ 80 ขึ้นไป
เชิงผลลัพธ์ (Outcomes)		
1)ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้และทักษะการทำขนมใส่ไส้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน ถ่ายทอดให้แก่ครอบครัวและชุมชน และต่อยอดเป็นอาชีพได้	ร้อยละของผู้ที่เข้าร่วมอบรมมีคะแนนทดสอบ Post test มากขึ้น	ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมมีคะแนนทดสอบหลังเรียนเพิ่มขึ้น
2)ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิตและมีส่วนร่วมในกิจกรรมของชุมชนอย่างเหมาะสม	ร้อยละของผู้เข้าร่วมโครงการที่สามารถนำความรู้และทักษะไปประยุกต์ใช้และเห็นคุณค่าของการอนุรักษ์ภูมิปัญญาขนมไทย	อยู่ในระดับดี หรือ ร้อยละ 80 ขึ้นไป

4. ระยะเวลาเริ่มต้นและสิ้นสุดโครงการ

16 สิงหาคม 2569

S3 : กิจกรรมและงบประมาณ

5. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	เป้าหมาย		พื้นที่ (ระยะเวลา)	แผนการใช้จ่ายงบประมาณ (บาท)				งบประมาณ รวม (บาท)
	เชิงปริมาณ (ประเภท เป้าหมาย)	เชิงคุณภาพ (ผลที่ได้รับ)		Q1 (ต.ค.-ธ.ค.)	Q2 (ม.ค.-มี.ค.)	Q3 (เม.ย.-มิ.ย.)	Q4 (ก.ค.-ก.ย.)	
1) ขัั้นวางแผน(Plan) 1.1 สํารวจสภาพปัญหาความ ต้องการ และวิเคราะห์ความ ต้องการ 1.2 เขียนโครงการเสนอขออนุมัติ 1.3 วางแผนการจัดประชุม 1.4 ประสานงานแจ้งกำหนดการ ประชุม 1.5 ประสานสถานที่ 1.6 จัดเตรียมเอกสารวัสดุอุปกรณ์	1. ผู้บริหาร 1 คน 2. หัวหน้างาน แผนงานและ โครงการ 1 คน 3.หัวหน้างานการ เรียนรู้เพื่ อการ พัฒนาตนเอง 4.ครู 1 คน	1. ผู้บริหาร ประชุมแจ้งแนว ทางการดำเนิน กิจกรรมการ เรียนรู้เพื่อการ พัฒนาตนเอง 2. ครู ศกร.จัดทำ โครงการเสนอต่อ สถานศึกษา	สกร.ระดับ อำเภอดะพาน หิน (6 สิงหาคม 2569)	-	-	-	-	-

กิจกรรมหลัก	เป้าหมาย		พื้นที่ (ระยะเวลา)	แผนการใช้จ่ายงบประมาณ (บาท)				งบประมาณ รวม (บาท)
	เชิงปริมาณ (ประเภท เป้าหมาย)	เชิงคุณภาพ (ผลที่ได้รับ)		Q1 (ต.ค.-ธ.ค.)	Q2 (ม.ค.-มี.ค.)	Q3 (เม.ย.-มิ.ย.)	Q4 (ก.ค.-ก.ย.)	
2) ขั้นตอนดำเนินงาน(Do) 2.1 ประชาสัมพันธ์โครงการเพื่อให้ กลุ่มเป้าหมายเข้าถึงกิจกรรมและ เข้าร่วมอย่างทั่วถึง 2.2 จัดอบรมโครงการเรียนรู้ภูมิ ปัญญาไทยผ่านการทำขนมไส้ไส้	ผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 6 คน	ประชาชนมีความรู้ ด้านความเข้าใจ และเข้าร่วม กิจกรรมการเรียนรู้ และฝึกปฏิบัติการ ทำขนมไส้ไส้	ศูนย์ฝึกอาชีพ ชุมชน หมู่ที่ 1 ต.วังสำโรง อ. ตะพานหิน จ.พิจิตร (16 สิงหาคม 2569)	-	-	-	2,000	2,000
3) ขั้นตอนตรวจสอบ(Check) 3.1 การประเมินผลก่อนโครงการ 3.2 การประเมินผลระหว่าง โครงการ 3.3 การประเมินผลเมื่อเสร็จสิ้น โครงการ	ผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 6 คน	ผู้เข้าร่วมกิจกรรม ทำแบบทดสอบ ผ่านตามเกณฑ์ที่ กำหนด และมี ความพึงพอใจ ระดับดี ขึ้นไป	ศกร.ระดับ ตำบลวังสำโรง (สิงหาคม 2569)	-	-	-	-	-
4) ขั้นตอนปรับปรุงแก้ไข(Action) 4.1 รวบรวมข้อมูลวิเคราะห์ข้อมูล สรุปและจัดทำรายงานการ ประเมินโครงการ	ผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 6 คน	ปรับปรุงรูปแบบ ให้มีความ เหมาะสม น่าสนใจ และ สอดคล้องกับ	ศกร.ระดับ อำเภอตะพาน หิน/ศกร. ระดับตำบลวัง สำโรง	-	-	-	-	-

กิจกรรมหลัก	เป้าหมาย		พื้นที่ (ระยะเวลา)	แผนการใช้จ่ายงบประมาณ (บาท)				งบประมาณ รวม (บาท)
	เชิงปริมาณ (ประเภท เป้าหมาย)	เชิงคุณภาพ (ผลที่ได้รับ)		Q1 (ต.ค.-ธ.ค.)	Q2 (ม.ค.-มี.ค.)	Q3 (เม.ย.-มิ.ย.)	Q4 (ก.ค.-ก.ย.)	
4.2นำข้อมูลจากการประเมิน โครงการไปใช้ปรับปรุงแก้ไขและ พัฒนาดำเนินโครงการต่อไป		ความต้องการของ กลุ่มเป้าหมายและ พัฒนาดำเนิน โครงการต่อไป	(สิงหาคม 2569)					
งบประมาณรวมทั้งสิ้น							2,000	2,000

* ระบุกิจกรรมให้ครบทั้งกระบวนการ (PDCA) ทั้งที่ใช้งบประมาณ และไม่ใช้งบประมาณ

6. วงเงินงบประมาณ (ประมาณการค่าใช้จ่าย)

เบิกจ่ายจากแผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบดำเนินงาน รหัส 20334332005002000000 แหล่งของเงิน 6911200 ภายในวงเงินจำนวน 2,000 บาท (สองพันบาทถ้วน) เพื่อจ่ายเป็นค่าใช้จ่าย ในการดำเนินงานทั้งโครงการ ดังนี้

- ค่าวัสดุอุปกรณ์	เป็นเงิน	1,000.- บาท
- ค่าตอบแทนวิทยากร	เป็นเงิน	1,000.- บาท
	รวมทั้งสิ้น	2,000.- บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 2,000.- บาท (สองพันบาทถ้วน)

7. เครือข่าย (ถ้ามี)

- 7.1 อบต.วังสำโรง
- 7.2 ผู้นำชุมชน
- 7.3 โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพชุมชนตำบลวังสำโรง
- 7.4 พัฒนาชุมชน

8. โครงการที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)

- 8.1 โครงการประกันคุณภาพการศึกษา สกร.ระดับอำเภอตะพานหิน
- 8.2 โครงการนิเทศภายในสถานศึกษา
- 8.3 โครงการการเรียนรู้ตลอดชีวิต

9. การติดตามและประเมินผลโครงการ (วิธีการ/เครื่องมือ)

- 9.1 แบบทดสอบความรู้ก่อนอบรม / หลังอบรม
- 9.2 แบบประเมินความพึงพอใจ แบบ พต.12
- 9.3 แบบนิเทศ แบบ พต.11
- 9.4 แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรมหลังจบหลักสูตร แบบ พต. 20

10. การวิเคราะห์ความเสี่ยงของโครงการ ระบุปัจจัยที่จะทำให้เกิดความเสี่ยงที่โครงการจะดำเนินการไม่ได้ หรือ ดำเนินการแล้วไม่บรรลุผลตามเป้าหมาย/ตัวชี้วัด และการบริหารจัดการ/แก้ไขความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น

ความเสี่ยง	บริหารความเสี่ยง
ผู้เข้าร่วมบางรายไม่มีพื้นฐานในการทำขนมไทย	วิทยากรสาธิตทีละขั้นตอนและให้คำแนะนำอย่างใกล้ชิด พร้อมจัดกลุ่มช่วยเหลือกันระหว่างฝึกปฏิบัติ
ผู้เข้าร่วมไม่นำความรู้ไปประยุกต์ใช้หลังจบโครงการ	จัดทำเอกสารหรือสื่อออนไลน์ให้ศึกษาย้อนหลัง และติดตามผลการนำความรู้ไปใช้ผ่านแบบสอบถามหรือการประเมินหลังโครงการ

กำหนดการ
โครงการเรียนรู้ภูมิปัญญาไทยผ่านการทำขนมไส้ไส้ วันที่ 16 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2569
ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หมู่ที่ 1 ตำบลวังสำโรง อำเภอดงหลวง จังหวัดพิจิตร

เวลา	กิจกรรม/หลักสูตร	หมายเหตุ
08.30 น. – 08.45 น.	- ลงทะเบียน รับคู่มือ และทำการทดสอบก่อนเรียน (Pre-test)	- ครูศูนย์การเรียนรู้
08.45 น. – 09.00 น.	- พิธีเปิดกิจกรรมฯ โดยนายเชื่อน ใจจำนงค์ นายก อบต.วังสำโรง ประธานพิธีเปิด	
	นางสาววรารักษ์ จุมพลมา ครูศูนย์การเรียนรู้ กล่าวรายงาน	
	แจ้งรายละเอียดและวัตถุประสงค์โครงการ	
09.00 น. – 12.00 น.	- วิทยากรบรรยาย เรื่อง	- วิทยากร
	ภูมิปัญญาขนมไทย ความเป็นมา และคุณค่าของขนมไส้ไส้	
	บรรยายและสาธิต วัตถุดิบ อุปกรณ์ และการเตรียมส่วนผสม	
	ของขนมไส้ไส้	
	การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคา และการต่อยอดขนมไส้ไส้	
	เพื่อสร้างรายได้	- วิทยากร
13.00 น. – 14.30 น.	- วิทยากรและผู้เข้าร่วมการอบรม ฝึกปฏิบัติ	
	การทำไส้มะพร้าวและแป้งหุ้มไส้	
	การห่อขนมไส้ไส้ด้วยใบตองและการนึ่งขนม	
14.30 น. – 15.00 น.	- ทำแบบทดสอบหลังเรียน (Post-test) และประเมินความพึงพอใจ	- ครูศูนย์การเรียนรู้
	- พิธีปิดกิจกรรม	- วิทยากร

หมายเหตุ : 1. กำหนดการนี้อาจปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

หลักสูตรฝึกการเรียนรู้ภูมิปัญญาไทยผ่านการทำขนมไส้ไส้ จำนวน 5 ชั่วโมง

ความเป็นมา

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สั่งสมและถ่ายทอดจากบรรพบุรุษมายาวนาน ภูมิปัญญาไทยเกิดจากการเรียนรู้ การทดลอง การปรับตัวให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อม และการนำทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์ จนกลายเป็นองค์ความรู้และวิถีปฏิบัติที่มีคุณค่าและมีเอกลักษณ์เฉพาะของแต่ละชุมชน ภูมิปัญญาดังกล่าวครอบคลุมหลายด้าน ทั้งการดำรงชีวิต อาหารและการประกอบอาหาร งานหัตถกรรม การเกษตร ศิลปวัฒนธรรม และประเพณีต่าง ๆ ซึ่งล้วนเป็นส่วนสำคัญในการสร้างความภาคภูมิใจและความเป็นอัตลักษณ์ของชุมชนและสังคมไทย

“ขนมไทย” เป็นส่วนหนึ่งของภูมิปัญญาด้านอาหารที่มีความสัมพันธ์กับวิถีชีวิตของคนไทยมาอย่างยาวนาน ขนมไทยมิได้มีคุณค่าเฉพาะด้านอาหารและรสชาติเท่านั้น แต่ยังสะท้อนถึงความละเอียดอ่อน ความประณีต ความคิดสร้างสรรค์ และความสามารถในการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่น เช่น ข้าว แป้ง น้ำตาล มะพร้าว กล้วย และกะทิ มาประกอบเป็นขนมที่มีรูปลักษณ์ รสชาติ และวิธีการทำแตกต่างกันไป นอกจากนี้ขนมไทยจำนวนมากยังเกี่ยวข้องกับงานบุญ งานประเพณี การต้อนรับแขก และกิจกรรมสำคัญของครอบครัวและชุมชน จึงถือเป็นองค์ประกอบหนึ่งที่สะท้อนวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของคนไทย

ขนมไส้ไส้ หรือที่รู้จักกันในบางพื้นที่ว่า “ขนมไส้ไส้” เป็นขนมไทยที่มีเอกลักษณ์และเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย ลักษณะสำคัญคือมีไส้มะพร้าวทึนที่รสหวาน นำมาห่อด้วยแป้ง ก่อนราดหรือประกอบด้วยหน้ากะทิที่รสเค็มมัน แล้วห่อด้วยใบตองและนำไปนึ่งให้สุก กระบวนการทำขนมไส้ไส้ต้องอาศัยความรู้ ความชำนาญ และความประณีต ตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบ การเตรียมไส้ การผสมแป้ง การทำน้ำกะทิ การห่อใบตอง ตลอดจนการควบคุมระยะเวลาในการนึ่ง จึงจะได้ขนมที่มีรสชาติ กลิ่น สี และรูปร่างที่เหมาะสม

นอกจากรสชาติและความอร่อยแล้ว การห่อขนมไส้ไส้ด้วยใบตองยังสะท้อนถึงภูมิปัญญาของคนไทยในการนำวัสดุธรรมชาติที่หาได้ง่ายในท้องถิ่นมาใช้ประโยชน์ ใบตองสามารถนำมาใช้ห่ออาหารและขนม ช่วยเพิ่มความสวยงามและกลิ่นหอมให้กับผลิตภัณฑ์ อีกทั้งยังเป็นวัสดุที่สามารถย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ การเรียนรู้กระบวนการทำขนมไส้ไส้จึงเป็นการเรียนรู้ทั้งด้านอาหาร วัฒนธรรม การใช้ทรัพยากรในท้องถิ่น และการดำรงชีวิตอย่างเหมาะสม

อย่างไรก็ตาม ปัจจุบันสภาพสังคมและวิถีชีวิตของประชาชนมีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ผู้คนมีเวลาในการประกอบอาหารและขนมแบบดั้งเดิมลดลง ขณะที่อาหารและขนมสำเร็จรูปมีความสะดวกและเข้าถึงได้ง่าย ส่งผลให้การทำขนมไทยแบบดั้งเดิมบางประเภทได้รับความสนใจลดลง ประกอบกับคนรุ่นใหม่บางส่วนอาจไม่มีโอกาสเรียนรู้ขั้นตอนการทำขนมจากผู้สูงอายุหรือผู้มีภูมิปัญญาในชุมชน หากไม่มีการส่งเสริมและถ่ายทอดองค์ความรู้อย่างต่อเนื่อง อาจทำให้ทักษะและภูมิปัญญาการทำขนมไทยค่อย ๆ สูญหายไปตามกาลเวลา

การอนุรักษ์ภูมิปัญญาขนมไทยจึงไม่ควรจำกัดอยู่เพียงการเก็บรักษาวิธีการทำแบบดั้งเดิม แต่ควรส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง เปิดโอกาสให้ผู้เรียนและประชาชนได้เรียนรู้จากผู้มีประสบการณ์ สามารถทดลองทำด้วยตนเอง แลกเปลี่ยนความคิดเห็น และนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ให้เหมาะสม

กับบริบทของตนเอง รวมทั้งควรส่งเสริมให้เห็นถึงคุณค่าของชนมไทยในฐานะทุนทางวัฒนธรรมที่สามารถนำมาต่อยอดในด้านอาชีพและการสร้างรายได้

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับตำบลวังสำโรง ตระหนักถึงความสำคัญของการดำเนินโครงการดังกล่าวจะช่วยให้ผู้เข้าร่วมเกิดความรู้ ความเข้าใจ และทักษะจากการปฏิบัติจริง มีความภาคภูมิใจในภูมิปัญญาไทย และตระหนักถึงความสำคัญของการอนุรักษ์ชนมไทยให้คงอยู่ นอกจากนี้ ยังสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปถ่ายทอดให้แก่สมาชิกในครอบครัว ชุมชน และคนรุ่นต่อไป ตลอดจนสามารถนำทักษะการทำชนมไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ คำนวณต้นทุน กำหนดราคาจำหน่าย และต่อยอดเป็นอาชีพเสริมเพื่อสร้างรายได้ ซึ่งจะเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาไทยควบคู่ไปกับการพัฒนาคุณภาพชีวิตและความเข้มแข็งของชุมชนอย่างยั่งยืน

หลักการของหลักสูตร

มุ่งส่งเสริมการเรียนรู้และการลงมือปฏิบัติจริงในการทำชนมใส่ไส้ เพื่ออนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาชนมไทยให้คงอยู่ พร้อมทั้งสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ในชีวิตประจำวันและต่อยอดเป็นอาชีพสร้างรายได้ในชุมชน

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำชนมใส่ไส้ สามารถลงมือปฏิบัติได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม
2. เพื่อส่งเสริมการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาชนมไทย และสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้หรือต่อยอดเป็นอาชีพสร้างรายได้ได้

เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนทั่วไป จำนวน 6 คน

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรฝึกการเรียนรู้ภูมิปัญญาไทยผ่านการทำขนมใส่ไส้ จำนวน 5 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	1.ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาขนมไทยและขนมใส่ไส้ 2.การเตรียมวัตถุดิบและการทำให้ขนม 3.การทำแป้งและน้ำกะทิ 4.การห่อและนึ่งขนมใส่ไส้ 5.การอนุรักษ์และการต่อยอดขนมใส่ไส้เพื่อสร้างอาชีพ	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับประวัติและความเป็นมาของขนมไทยและขนมใส่ไส้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนตระหนักถึงคุณค่าและความสำคัญของภูมิปัญญาขนมไทย 1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำให้ขนมใส่ไส้ได้ 1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำส่วนแป้งและน้ำกะทิได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกใช้สัดส่วนวัตถุดิบได้เหมาะสม 1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถห่อขนมใส่ไส้ด้วยใบตองได้อย่างถูกต้องและสวยงาม 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนึ่งขนมให้สุกและมีคุณภาพ 1. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นคุณค่าของการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาขนมไทย 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปต่อยอดเป็นอาชีพและสร้างรายได้	- ความเป็นมาของขนมไทยขนมใส่ไส้ - วัตถุดิบและอุปกรณ์ - ภูมิปัญญาการใช้ใบตองและวัตถุดิบในท้องถิ่น - การเตรียมมะพร้าวและน้ำตาล - ขั้นตอนการกวนไส้ - ส่วนประกอบของแป้ง - วิธีการผสมแป้ง - การเตรียมน้ำกะทิ - การเตรียมและพับใบตอง - วิธีการใส่ไส้และห่อขนม - การจัดเรียงขนม - เทคนิคการนึ่งขนม - การอนุรักษ์และถ่ายทอดภูมิปัญญาขนมไทย - แนวทางการจำหน่ายและประชาสัมพันธ์	1.ครูชี้แจงเนื้อหาหลักสูตรและการจัดการเรียนรู้ 2. ประชาชนที่เข้าร่วมโครงการทำแบบทดสอบก่อน การเรียนรู้ 3. วิทยากรสาธิต ผู้เรียนแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ และวิทยากรให้คำแนะนำระหว่างปฏิบัติ 4.ครูบรรยายให้ความรู้แลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกับผู้เรียน 5. ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน 6.ทำแบบประเมินความพึงพอใจ	2 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการบรรยาย
2. แหล่งเรียนรู้/อินเทอร์เน็ต/เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดประเมินผล

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

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม