

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตร การทำมะม่วงแช่บ๊วย จำนวน 6 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอโกสุมพินคร

ความเป็นมา

มะม่วงถือว่าเป็นผลไม้พื้นเมืองของไทยนิยมรับประทานกันอย่างแพร่หลายเป็นผลไม้ที่มีทุกฤดูกาลและปราศจากสารพิษมีประโยชน์สารพัดอย่างสามารถนำเอาส่วนของพืชชนิดนี้ มาทำประโยชน์ใช้สอยและรับประทานเป็นผลไม้ที่นิยมปลูกเนื่องจากมะม่วงคงความสดอยู่ได้หลายวันก่อนที่จะช้ำเกินไป และมีคุณค่าทางอาหาร มากมาย มีชื่อเรียกเป็นภาษาพื้นเมืองแตกต่างกันออกไปในแต่ละท้องถิ่นนอกจากจะรับประทานสดแล้วยังสามารถนำมาแปรรูปเป็นมะม่วงแช่บ๊วยมะม่วงแช่อิ่ม มะม่วงกวนฯ สามารถรับประทานเป็นอาหารหลักและเป็นอาหารรับประทานเล่นได้ เป็นอีกตำบลหนึ่งที่ประชาชนปลูกมะม่วง เป็นจำนวนมากทำให้ผลิตล้นตลาด อีกทั้งราคา ค่อนข้างต่ำ

สกร.ระดับอำเภอโกสุมพินครซึ่งเป็นหน่วยจัดการศึกษาให้กับประชาชนทุกรูปแบบจึงได้เพิ่มโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับประชาชน ให้สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน จึงจัดหลักสูตรอาชีพการทำมะม่วง แช่บ๊วยให้เป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชน

หลักการของหลักสูตร

เป็นการจัดหลักสูตรด้านเกษตรกรรม ที่มีความยืดหยุ่น ทั้งด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการ เรียนรู้ การวัดและประเมินผล เน้นบูรณาการให้ สอดคล้องกับ ศักยภาพด้านต่างๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในเขตพื้นที่ให้บริการ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิต ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในเขต พื้นที่และการจัดการศึกษาการประกอบอาชีพการทำมะม่วงแช่บ๊วยมุ่งเน้นให้ผู้ไม่มีอาชีพ ผู้มีอาชีพแล้วและต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคงโดยจัดการศึกษาอย่างทั่วถึงเท่าเทียมกัน และเน้นความรู้คู่คุณธรรมพร้อมส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่ายและการจัดการเรียนรู้ มุ่งเน้นการอบรมเพื่อพัฒนากลุ่มเป้าหมายผู้ไม่มีอาชีพหรือผู้ที่มีอาชีพแล้วและต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง ให้มีความพร้อมที่จะทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะเพื่อการประกอบอาชีพ
2. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาอาชีพ ก่อให้เกิดรายได้

จุดมุ่งหมาย

1. อธิบายความเป็นมาของการทำมะม่วงแช่บ๊วยได้
2. อธิบายการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ได้อย่างเหมาะสม
3. สามารถทำมะม่วงแช่บ๊วยได้
4. คิดต้นทุน กำไร การจำหน่ายมะม่วงแช่บ๊วยได้
5. อธิบายช่องทางการจัดการตลาดของผลิตภัณฑ์จากการทำทำมะม่วงแช่บ๊วยได้

เป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรเนื้อหาหลักสูตร

1. ความเป็นมาของการทำมะม่วงแช่บัว
2. การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ได้อย่างเหมาะสม
3. ขั้นตอนการทำมะม่วงแช่บัว
4. การคิดต้นทุน กำไร การจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากการทำมะม่วงแช่บัวต่างๆ
5. ช่องทางการจัดการตลาดของผลิตภัณฑ์จากการทำมะม่วงแช่บัวต่างๆ

การจัดการเรียนรู้

การบรรยายให้ความรู้ การสาธิต การลงมือปฏิบัติ การอธิบายแลกเปลี่ยนประสบการณ์เรียนรู้

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการ ทำมะม่วงแช่บ๊วย	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพ 3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ 4 บอกทิศทางทางการประกอบอาชีพ ทำมะม่วงแช่บ๊วย	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3 แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการทำมะม่วงแช่บ๊วย 4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำมะม่วงแช่บ๊วย	1.วิทยากรและผู้เรียนร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ความสำคัญของความเป็นไปได้แหล่งเรียนรู้ และทิศทาง การประกอบอาชีพการทำมะม่วงแช่บ๊วย	30 นาที	-
2.ทักษะการประกอบอาชีพ	1 เตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูป ทำมะม่วงแช่บ๊วย 2. การใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำมะม่วงแช่บ๊วย 3. งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ 4. สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ 5.ขั้นตอน ราคาต้นทุนค่าวัสดุอุปกรณ์	1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการ ทำมะม่วงแช่บ๊วย 2. วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการ ทำมะม่วงแช่บ๊วย 3. งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ 4. สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ 5.ขั้นตอนวิธีการทำมะม่วงแช่บ๊วย -การคิดราคาต้นทุน -ค่าวัสดุอุปกรณ์การทำมะม่วงแช่บ๊วย	วิทยากรบรรยายและแนะนำวัสดุอุปกรณ์ใน ทำมะม่วงแช่บ๊วย -วิทยากรบรรยายพร้อมคำนวณงบประมาณ ในการจัดซื้ออุปกรณ์ -วิทยากรสาธิตการทำมะม่วงแช่บ๊วยให้ผู้เรียน ฝึกปฏิบัติการทำมะม่วงแช่บ๊วย -วิทยากรตรวจสอบ และอธิบายเพิ่มเติม -วิทยากรบรรยายและสาธิตการคิดราคา ต้นทุน ค่าวัสดุอุปกรณ์ค่าส่วนผสมค่าแรงงาน ค่าสาธารณูปโภคและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ -วิทยากรตรวจสอบความถูกต้อง	30 นาที	2 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<ul style="list-style-type: none"> - ค่าส่วนผสมการทำมะม่วงแช่บัว - ค่าแรงงาน - ค่าสาธารณูปโภค 			
3.การบริหารจัดการ ในอาชีพ	<ol style="list-style-type: none"> 1.การเลือกทำเลที่ตั้ง 2. การจัดและตกแต่งหน้าร้าน 3.การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 4.การบรรจุภัณฑ์ 5.การจัดจำหน่าย 6.การทำบัญชีอย่างง่าย 	<ul style="list-style-type: none"> - การเลือกทำเลที่ตั้ง - การจัดและตกแต่งหน้าร้าน - การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน - การบรรจุภัณฑ์ - การจัดจำหน่าย - การทำบัญชีอย่างง่าย 	<ul style="list-style-type: none"> - วิทยากรบรรยายและสาธิตการเลือกทำเลที่ตั้งการจัดและตกแต่งหน้าร้าน การคิดราคาต้นทุนและการ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน การบรรจุภัณฑ์การจัดจำหน่ายการทำบัญชีอย่างง่าย - ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ 	30 นาที	1 ชั่วโมง
4.โครงการอาชีพการทำ มะม่วงแช่บัว	<ol style="list-style-type: none"> 1.บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้ 2.บอกประโยชน์ของโครงการ อาชีพได้ 3.บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 4.อธิบายความหมายของ องค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 5.อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีของ องค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 6.เขียนโครงการในแต่ละ องค์ประกอบให้เหมาะสมและ ถูกต้องได้ 7.ตรวจสอบความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพได้ 	<ol style="list-style-type: none"> 4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพการทำมะม่วงแช่บัว 4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำขนมจีบ 4.3 องค์ประกอบในแต่ละองค์ประกอบของอาชีพการทำมะม่วงแช่บัว 4.4 การเขียนโครงการอาชีพการทำมะม่วงแช่บัว 4.5 การประเมินความเหมาะสมสอดคล้องของโครงการ 	<ol style="list-style-type: none"> 4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของ โครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปรายเพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียน โครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง 	30 นาที	1 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		ฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำ หลักสูตร การทำมะม่วงแช่บัว	4.3 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการ อาชีพ 4.4 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมิน ความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการ อาชีพ 4.5 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มี ความเหมาะสมและถูกต้อง 4.6 กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของ ตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุน งบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการ ดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป		

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารการประกอบการเรียน
2. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
3. วัสดุจริง

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงาน ชิ้นงาน ที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

- 1.หลักฐานการสมัคร
- 2.เอกสารการลงทะเบียนเรียน
- 3.หลักฐานการประเมินผลระหว่างเรียน
- 4.บันทึกขออนุมัติจบหลักสูตร
- 5.วุฒิบัตร
- 6.ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำมะม่วงแช่บัว สามารถนำความรู้และประสบการณ์ เทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพ วิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

.....เสนอหลักสูตร
(นางสาวทศวรรณ โสภภาพันธุ์)

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวนพวรรณ กันทา)

.....ผู้อนุมัติ
(นายอนุชา คำภาบุตร)
ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอ.โกสัมพินคร

1. ชื่อโครงการ : โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำมะม่วงแช่บ๊วย

2. ความสอดคล้องกับจุดเน้นการดำเนินงาน

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

สอดคล้องกับพันธกิจของ สกร.ระดับอำเภอโกสุมพินคร ประจำปีงบประมาณ 2569

ข้อ 1 จัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ที่มีคุณภาพ เพื่อยกระดับการศึกษา พัฒนาทักษะการเรียนรู้ของประชาชน ทุกกลุ่มเป้าหมาย ให้เหมาะสม พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงบริบททางสังคม และสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้

สอดคล้องกับ มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง 3 ด้าน
ด้านที่ 1 คุณภาพของผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

2.1 ผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีคุณลักษณะเป็นไปตามเกณฑ์การจบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

2.2 ผู้จบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง สามารถนำผลที่ได้รับจากการเรียนรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิต

ด้านที่ 2 คุณภาพการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

2.1 หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับความถนัดความสนใจ และความจำเป็นของกลุ่มเป้าหมาย

2.2 สื่อการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของหลักสูตรการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และความต้องการของผู้เรียน

2.3 ครูและผู้จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีศักยภาพในการจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

2.4 การวัดและประเมินผลการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของการจัดการเรียนรู้

2.5 ระบบแนะแนวการเรียนและการประกอบอาชีพที่สร้างโอกาสในการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

2.6 ความพึงพอใจของผู้เรียนที่มีต่อการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

ด้านที่ 3 คุณภาพการบริหารจัดการของสถานศึกษา

3.1 ระบบการประกันคุณภาพภายในสถานศึกษา

3.2 การส่งเสริม สนับสนุน และพัฒนาศักยภาพครูและบุคลากรภายในสถานศึกษา

3.3 การส่งเสริม สนับสนุนให้ภาคีเครือข่ายเข้ามามีส่วนร่วมในการจัด ร่วมจัด และส่งเสริม สนับสนุนการจัดการเรียนรู้ของสถานศึกษา

3.4 การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อสนับสนุนการบริหารจัดการและจัดการเรียนรู้

3.5 การนิเทศภายในสถานศึกษาอย่างเป็นระบบ

3. หลักการและเหตุผล

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสุมพินคร มีภารกิจสำคัญในการส่งเสริมและสนับสนุน การจัดการศึกษาตลอดชีวิต ควบคู่กับการพัฒนาทักษะอาชีพให้กับประชาชนในพื้นที่ เพื่อให้สามารถนำความรู้ ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ และพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน จากสภาพเศรษฐกิจและค่าครองชีพที่เพิ่มสูงขึ้น ทำให้ประชาชนมีความต้องการพัฒนาทักษะอาชีพที่สามารถเริ่มต้นได้ง่าย ใช้เงินลงทุนไม่มาก และสอดคล้อง กับบริบทของชุมชน

อำเภอโกสุมพินครเป็นพื้นที่ที่มีผลผลิตทางการเกษตร โดยเฉพาะมะม่วง ซึ่งเป็นผลไม้ที่ทำได้ ง่ายตามฤดูกาลและมีราคาอ่อนโยม การนำมะม่วงมาแปรรูปเป็น “มะม่วงแช่บัว” ถือเป็น การเพิ่มมูลค่า ผลผลิตทางการเกษตร สร้างความหลากหลายของสินค้า และตอบสนองความต้องการของตลาด เนื่องจากเป็น ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยม สามารถจำหน่ายได้ทั้งในตลาดชุมชน งานเทศกาล และผ่านช่องทางออนไลน์

ดังนั้น สกร.ระดับอำเภอโกสุมพินคร จึงได้จัดทำโครงการฝึกอบรมอาชีพเพื่อการมีงานทำ หลักสูตร การทำมะม่วงแช่บัวขึ้น เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการผลิตที่ถูกต้องตาม หลักสุขาภิบาลอาหาร สามารถคำนวณต้นทุน กำหนดราคา และวางแผนการตลาดได้อย่างเหมาะสม อันจะ นำไปสู่การสร้างรายได้เสริม ลดรายจ่ายในครัวเรือน และเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับเศรษฐกิจชุมชนอย่าง ยั่งยืนต่อไป

4. วัตถุประสงค์

4.1 เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนการทำมะม่วงแช่บัว อย่างถูกวิธี

4.2 เพื่อพัฒนาทักษะในการแปรรูปมะม่วงให้มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย ตามหลักสุขาภิบาล อาหาร

4.3 เพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถคำนวณต้นทุน กำหนดราคา และวางแผนการ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้อย่างเหมาะสม

4.4 เพื่อสร้างโอกาสในการประกอบอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก อันนำไปสู่การมีงานทำและการ สร้างรายได้ในชุมชน

4.5 เพื่อส่งเสริมการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์และเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรในพื้นที่อำเภอโกสุมพินคร

5.เป้าหมาย

5.1. เป้าหมายเชิงปริมาณ

ประชาชนในพื้นที่อำเภอโกสุมพินคร เข้าร่วมโครงการอบรมอาชีพเพื่อการมีงานทำ หลักสูตรการทำมะม่วงแช่บ๊วย จำนวน 6 คน

5.2. เป้าหมายเชิงคุณภาพ

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการ มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำมะม่วงแช่บ๊วย อย่างถูกต้อง สามารถคำนวณต้นทุน กำหนดราคาจำหน่าย และนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างรายได้หรือ ประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีประสิทธิภาพ

6. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมายและเป้าหมาย		พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลาดำเนินการ	งบประมาณ (บาท)
		กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย (เชิงคุณภาพ)			
1. ประชุมวางแผนและจัดทำร่างโครงการ	- เพื่อวางแผน และ ออกแบบโครงการ	ครู สกร./ครู ศกร. ระดับอำเภอโกสัมพินคร	ทราบถึงวัตถุประสงค์และวิธีการดำเนินงาน	ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสัมพินคร	18 กุมภาพันธ์ 2569	-
2. ประสานงานเครือข่ายและผู้เกี่ยวข้อง	- เพื่อประสานงานการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ตามโครงการและเตรียมความพร้อมของบุคลากร	ครู สกร./ครู ศกร. ระดับอำเภอ โกสัมพินคร	หน่วยงานภาคีเครือข่ายได้รับการประสานงานด้วยความเรียบร้อย	ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสัมพินคร	19 กุมภาพันธ์ 2569	-
3. ขออนุมัติโครงการ	- เพื่อขอความเห็นชอบจากผู้บริหารสถานศึกษา	1 โครงการ	โครงการที่ได้รับการอนุมัติ	ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสัมพินคร	กุมภาพันธ์ 2569	-
4. ดำเนินโครงการฝึกอาชีพเพื่อมีงานทำหลักสูตรการทำมะม่วงแช่บัว	4.1.เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนและวิธีการทำมะม่วงแช่บัวอย่างถูกต้องตามหลักสุขลักษณะ 4.2.เพื่อพัฒนาทักษะเชิงปฏิบัติในการเตรียมวัตถุดิบ	ประชาชนผู้เข้าร่วมโครงการจำนวน 6 คน	ประชาชนผู้เข้าร่วมมีความรู้และทักษะการทำมะม่วงแช่บัว	ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสัมพินคร	10 มีนาคม 2569	4,440

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมายและเป้าหมาย		พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลาดำเนินการ	งบประมาณ (บาท)
		กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย (เชิงคุณภาพ)			
	<p>การปรับปรุงรสชาติให้ได้คุณภาพมาตรฐาน</p> <p>4.3. เพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้าร่วมสามารถคำนวณต้นทุน กำหนดราคาจำหน่าย และวางแผนการตลาดเบื้องต้นได้อย่างเหมาะสม</p> <p>4.4. เพื่อสร้างโอกาสในการประกอบอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก อันนำไปสู่การมีงานทำและการสร้างรายได้ อย่างยั่งยืน</p> <p>4.5. เพื่อเสริมสร้างความมั่นใจและแรงจูงใจในการพัฒนาตนเองด้านอาชีพ และสามารถนำความรู้ไปต่อยอดในระดับครัวเรือนหรือชุมชนได้</p>					

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมายและเป้าหมาย		พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลาดำเนินการ	งบประมาณ (บาท)
		กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย (เชิงคุณภาพ)			
5. ประเมินผลโครงการ	- เพื่อทราบปัญหา อุปสรรค ความคืบหน้า การ ดำเนินงานและแนว ทางแก้ไข	ครู สกร.ระดับอำเภอ โกสัมพีนคร	ได้ทราบปัญหา อุปสรรค ของการดำเนินงานและ สามารถนำผลที่ได้จากการ นิเทศติดตามไปปรับปรุง การดำเนินงานให้มี คุณภาพ	ศูนย์ส่งเสริมการ เรียนรู้ระดับอำเภอ โกสัมพีนคร	10 มีนาคม 2569	-
6. การติดตามผลโครงการ	- เพื่อติดตามการดำเนินงาน โครงการ	ครู สกร.ระดับอำเภอ โกสัมพีนคร	สถานศึกษาได้ทราบผล การดำเนินงาน เพื่อใช้เป็น ข้อมูลในการวางแผนการ ดำเนินโครงการในครั้ง ต่อไป	ศูนย์ส่งเสริมการ เรียนรู้ระดับอำเภอ โกสัมพีนคร	มีนาคม 2569	-

7. วงเงินงบประมาณ

โดยใช้งบประมาณประจำปีงบประมาณ 2569 แผนงาน:ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการ โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 1 - 2 รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวน 4,780.- บาท (-สี่พันเจ็ดร้อยแปดสิบบาทถ้วน-) รายละเอียดดังนี้

- | | |
|--|--------------------|
| 1.ค่าตอบแทนวิทยากรจำนวน 1 คน จำนวน 1 วันๆละ 6 ชั่วโมงๆละ 300 บาท | เป็นเงิน 1,800 บาท |
| 2.ค่าวัสดุดำเนินโครงการ | เป็นเงิน 1,780 บาท |
| 3.ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม 6 คน x 35 บาท x 2 มื้อ | เป็นเงิน 420 บาท |
| 4.ค่าอาหารกลางวัน 6 คน x 120 บาท x 1 มื้อ | เป็นเงิน 720 บาท |

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 4,780.- บาท (-สี่พันเจ็ดร้อยแปดสิบบาทถ้วน-)

(โดยขอเฉลี่ยใช้จ่ายตามความเป็นจริงทุกรายการ)

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	จำนวนงบประมาณ (บาท)			
	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค. - ธ.ค. 68)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค. - มี.ค. 69)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย. - มิ.ย. 69)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค. - ก.ย. 69)
1.วางแผนและจัดทำร่างโครงการ	-	-	-	-
2. ประสานงานผู้เกี่ยวข้อง	-	-	-	-
3. ขออนุมัติโครงการ	-	-	-	-
4. ดำเนินการจัดอบรม	-	4,720 บาท	-	-
5.ประเมินผลโครงการ	-	-	-	-
6. การติดตามผลโครงการ	-	-	-	-
รวม	-	4,720 บาท	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

-สกร.ระดับอำเภอโกสุมพินคร

10. เครือข่าย

- วัดเกาะรากเสียดนอก
- ผู้นำชุมชน
- วิทยากรในชุมชน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- โครงการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

12. ผลลัพธ์ (Out come)

- 12.1 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถปฏิบัติการทำมะม่วงแช่บัวได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอน
- 12.2 ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถผลิตมะม่วงแช่บัวที่มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย และได้มาตรฐาน
- 12.3 ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถคำนวณต้นทุน กำหนดราคาจำหน่าย และวางแผนการตลาดเบื้องต้นได้
- 12.4 ผู้เข้าร่วมโครงการมีแนวทางในการนำความรู้ไปประกอบอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว
- 12.5 เกิดการเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรในพื้นที่ และส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนของอำเภอโกสุมพิ์นครให้เข้มแข็งยิ่งขึ้น
- 12.6 ผู้เข้าร่วมโครงการเกิดความมั่นใจและแรงจูงใจในการพัฒนาตนเองด้านอาชีพอย่างต่อเนื่อง

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ประชาชนในพื้นที่อำเภอโกสุมพิ์นคร จำนวนไม่น้อยกว่า 6 คน เข้าร่วมและผ่านการอบรมโครงการฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำ หลักสูตรการทำมะม่วงแช่บัว ครบตามระยะเวลาที่กำหนด คิดเป็นร้อยละ 100 ของกลุ่มเป้าหมาย และผ่านเกณฑ์การประเมินผลทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติตามวัตถุประสงค์ของโครงการ

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ร้อยละ 80 ของผู้ผ่านการอบรม มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำมะม่วงแช่บัวได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอน สามารถคำนวณต้นทุน กำหนดราคาจำหน่าย วางแผนการจำหน่าย และนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างรายได้หรือประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีประสิทธิภาพภายในระยะเวลาที่กำหนดหลังเสร็จสิ้นการอบรม

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

14.1 แบบประเมินความพึงพอใจ

14.2 การสรุปรายงานผล/รายงานผล ตาม แบบ พต. 13

ลงชื่อ..... ผู้รับผิดชอบโครงการ

(นางสาวทัศนวรรณ โสภากันธุ์)

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบโครงการ

(นางสาวนพวรรณ กันทา)

ลงชื่อ..... ผู้อนุมัติโครงการ

(นายอนุชา คำภาบุตร)

กำหนดการจัดโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำมะม่วงแช่บ๊วย

ในวันที่ 10 มีนาคม 2569

ณ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโกสุมพินคร

วันที่ 10 มีนาคม 2569

- 08.00 - 08.30 น. ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมอบรมรับเอกสารประกอบการอบรม
- 08.30 - 09.00 น. พิธีเปิดโครงการ/กล่าวรายงานวัตถุประสงค์และชี้แจงกำหนดการอบรมบรรยายเรื่อง
- 09.00 - 11.00 น. บรรยายความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการทำมะม่วงแช่บ๊วยและทดสอบความรู้ก่อนการอบรม

- การเลือกวัตถุดิบ (มะม่วง ,ผงบ๊วย)

- การเตรียมความพร้อมด้านความสะอาด (Hygiene)

โดยวิทยากร นางสาวจรินทร์ กวางแก้ว

-ความสำคัญของการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร

-การคัดเลือกมะม่วงและวัตถุดิบที่เหมาะสม

-หลักสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการผลิต

โดยวิทยากร นางสาวจรินทร์ กวางแก้ว

11.00 - 11.15 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

11.15 - 12.00 น. – สาธิตขั้นตอนการทำมะม่วงแช่บ๊วย

-ฝึกปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบ การปอก การแช่ และการปรุงรส

โดยวิทยากร นางสาวจรินทร์ กวางแก้ว

12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

13.00 - 14.00 น. -ฝึกปฏิบัติการปรับรสชาติและการบรรจุภัณฑ์

-การคำนวณต้นทุน กำหนดราคาจำหน่าย และแนวทางการตลาดเบื้องต้น

โดยวิทยากร นางสาวจรินทร์ กวางแก้ว

14.00 - 14.15 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

14.15 - 16.30 น. -การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาจำหน่าย และแนวทางการตลาดเบื้องต้น

-สรุปผลการฝึกปฏิบัติ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ตอบข้อซักถาม และประเมินผลการอบรม

โดยวิทยากร นางสาวจรินทร์ กวางแก้ว

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม

โดย วิทยากร (ชื่อ นางสาวจรินทร์ กวางแก้ว)