

หลักสูตรอาชีพ การทำขนมไทย (ข้าวเกรียบปากหม้อและสาकुไส้หมู) จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง

.....

ความเป็นมา

ขนมไทยมีประวัติความเป็นมายาวนานกว่า 700 ปี ตั้งแต่สมัยสุโขทัย โดยได้รับอิทธิพลจากอาหารอินเดียและจีน แต่ได้พัฒนารูปแบบและรสชาติให้เหมาะสมกับวัฒนธรรมไทย ในสมัยอยุธยา ขนมไทยได้รับความนิยมนอย่างมาก โดยเฉพาะในงานพิธีและงานเฉลิมฉลองต่าง ๆ ขนมไทยเป็นหนึ่งในอาหารที่สำคัญของคนไทยในสมัยนั้น ขนมไทยใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติ เช่น แป้ง น้ำตาล ไข่ และผลไม้ โดยมีเทคนิคการทำที่หลากหลาย เช่น การนึ่ง การอบและการทอด ในสมัยรัตนโกสินทร์ ขนมไทยได้รับความนิยมนอย่างมากในหมู่ชนชั้นสูง แต่ได้ลดลงในช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงของสังคมและวัฒนธรรมในปัจจุบันขนมไทยได้ฟื้นฟูและได้รับความนิยมนอีกครั้ง โดยเฉพาะในหมู่คนไทยที่สนใจในวัฒนธรรมและอาหารไทย ขนมไทยได้กลายเป็นหนึ่งในอาหารที่สำคัญของประเทศไทยและเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สำคัญ

ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมสนับสนุนและตอบสนองกับความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมไทย (ข้าวเกรียบปากหม้อและสาकुไส้หมู) จำนวน 10 ชั่วโมง ขึ้น เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจ และพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในตำบลให้สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ พัฒนาอาชีพเพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่น เข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการเรียนการสอน และส่งเสริมให้หน่วยงานภาคีเครือข่ายบูรณาการความร่วมมือจัดกิจกรรมกับสถานศึกษา
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพ มีคุณภาพชีวิตที่ดี มีรายได้ ตลอดจนนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิต
3. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพเพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจและทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย (ข้าวเกรียบปากหม้อและสาकुไส้หมู)
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมนำความรู้เกี่ยวกับงานการทำขนมไทย (ข้าวเกรียบปากหม้อและสาकुไส้หมู) ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไปที่อยู่ในกลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ ฯลฯ
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 4 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย (ข้าวเกรียบปากหม้อและสาकुไส้หมู)	1.1 อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย (ข้าวเกรียบปากหม้อและสาकुไส้หมู) 1.2 อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ความต้องการของตลาด วัสดุอุปกรณ์ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย (ข้าวเกรียบปากหม้อและสาकुไส้หมู) 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย (ข้าวเกรียบปากหม้อและสาकुไส้หมู) 1.2.1 ความต้องการของตลาด 1.2.2 การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 วิทยากรอธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย (ข้าวเกรียบปากหม้อและสาकुไส้หมู) 1.2 วิทยากรอธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย (ข้าวเกรียบปากหม้อและสาकुไส้หมู) ได้แก่ ความต้องการของตลาด การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ การทำขนมไทย ข้าวเกรียบปากหม้อและสาकुไส้หมู 1.3 ผู้เรียนและวิทยากรร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	1 ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย (ข้าวเกรียบปากหม้อ และสาकुไส้หมู)	2.1 เตรียมการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย (ข้าวเกรียบปากหม้อและสาकुไส้หมู) 2.1.1 การคัดเลือกวัสดุ 2.1.2 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย (ข้าวเกรียบปากหม้อและสาकुไส้หมู) 2.2 การทำขนมไทย (ข้าวเกรียบปากหม้อและสาकुไส้หมู) 2.2.1 การทำข้าวเกรียบปากหม้อ 2.2.2 การทำสาकुไส้หมู	2.1 ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย (ข้าวเกรียบปากหม้อและสาकुไส้หมู) 2.1.1 การคัดเลือกวัสดุสำหรับการทำขนมไทย (ข้าวเกรียบปากหม้อและสาकुไส้หมู) 2.1.2 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพ การทำขนมไทย (ข้าวเกรียบปากหม้อและสาकुไส้หมู) 2.2 ชั้นการฝึกทักษะอาชีพ การทำขนมไทย 2.2.1 การทำข้าวเกรียบปากหม้อ 2.2.2 การทำสาकुไส้หมู	2.1 จัดให้ผู้เข้ารับการศึกษาอบรม ศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำขนมไทย 2.2 อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ 2.3 จัดให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการการทำขนมไทย (ข้าวเกรียบปากหม้อและสาकुไส้หมู) 2.4 จัดบันทึกผลการเรียนรู้ 2.5 ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด 2.6 ฝึกปฏิบัติจริงขนมไทย (ข้าวเกรียบปากหม้อและสาकुไส้หมู) 1. การคัดเลือกวัสดุ 2. สาธิต/ปฏิบัติ	2 ชั่วโมง	6 ชั่วโมง
3	การบริหารจัดการในอาชีพ	3.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย (ข้าวเกรียบปากหม้อและสาकुไส้หมู) 3.2 การคิดต้นทุนการผลิต กำไร และการกำหนดราคาขายสินค้าได้	3.1 ศึกษาข้อมูลและวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.2 ฝึกปฏิบัติการคิดคำนวณต้นทุนการผลิต กำไร และการกำหนดราคาขายสินค้าได้	3.1 วิทยากรให้ความรู้การวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.2 วิทยากรให้ความรู้การคิดต้นทุนการผลิต กำไร และการตั้งราคาขายสินค้า	1 ชั่วโมง	-

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้ / ตัวอย่างชิ้นงาน
2. วิทยากร / ภูมิปัญญา
3. วัสดุฝึก
4. การฝึกปฏิบัติจริง

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ได้ผลงานที่มีคุณภาพ

แบบเขียนโครงการฝึกอบรม

1. **ชื่อโครงการ** โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ ศร.ระดับตำบลแม่ลาด ประจำปีงบประมาณ 2569
หลักสูตรการทำขนมไทย (ข้าวเหนียวปากหม้อและสาकुไส้หมู) จำนวน 10 ชั่วโมง

2. **ความสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้**

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้

1. **พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ**

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่นเชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

2. **ขับเคลื่อนการเรียนรู้เพื่ออาชีพ สร้างรายได้ และพึ่งพาตนเอง พัฒนาหลักสูตรอาชีพที่สอดคล้อง**

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” และ “Upskill-Reskill-Newskill” เพื่อสร้างรายได้ระหว่างเรียนและหลังเรียนจบ

3. **ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาทักษะแห่งอนาคต สู่การเป็นพลเมืองที่เข้มแข็งและมีคุณภาพ**

3.2 มุ่งสร้างทักษะที่หลากหลาย (Multi Skill) และความยืดหยุ่น (Resilience) ให้ประชาชนพร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของสังคมและโลกการทำงาน เช่น ทักษะการสื่อสารและการทำงานร่วมกัน ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิตและการปรับตัว ทักษะด้านวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์

8. **เสริมสร้างความร่วมมือ และการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน**

8.1 ขับเคลื่อนการมีส่วนร่วมของชุมชน ภาคิเครือข่าย และท้องถิ่นในการออกแบบและจัดการเรียนรู้

ยุทธศาสตร์หลักของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ 2569

1. ปฏิรูปการเรียนรู้สู่ระบบที่ยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ 3 รูปแบบ ให้มีคุณภาพสูงและตอบโจทย์ชีวิตจริง ส่งเสริมการเรียนรู้ที่ยืดหยุ่น มีทางเลือกสำหรับทุกคน และเชื่อมโยงการเรียนรู้ทุกรูปแบบอย่างไร้รอยต่อ

พันธกิจศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง

1. ส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพและมาตรฐาน เพื่อยกระดับการศึกษา พัฒนาทักษะที่เหมาะสมและสมรรถนะที่จำเป็นของประชาชน ให้สามารถปรับตัวในการดำรงชีวิต พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของโลกยุคใหม่

2. สถานศึกษาจัดให้มีการประกันคุณภาพภายใน และเตรียมความพร้อมการประเมินคุณภาพภายนอก

3. สร้างและประสานความร่วมมือเชิงรุกกับภาคิเครือข่าย ให้เข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการเรียนรู้

สอดคล้องกับมาตรฐานการศึกษา

1. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต

2. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

3. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ

3. หลักการและเหตุผล

จากนโยบายการศึกษาของกระทรวงศึกษาธิการ มุ่งหวังให้ผู้เรียนทุกช่วงวัยได้รับการพัฒนาในทุกมิติ ทั้งในด้านโอกาส ความเท่าเทียม ความเสมอภาค คุณภาพและพัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการ ความสนใจ โดยการ Re skill Up skill และ New skill เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบที่หลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย โดยมีการบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ.2566 กำหนดให้กรม มีหน้าที่จัดส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ เพื่อการพัฒนาตนเอง เป้าหมายเพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะ และความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน ตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับ คุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการ รับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม ในการจัดการเรียนรู้ให้มีระบบแนะแนวการเรียนและการประกอบอาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีโอกาสได้ทราบล่วงหน้าหรือวางแผนให้สอดคล้องกับความถนัดของตนเองด้วย ในการจัด ส่งเสริม สนับสนุน การประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพตามความถนัด ความสนใจและความต้องการของบุคคลและ กลุ่มบุคคลที่แตกต่างกัน ดำเนินการให้สอดคล้องกับบริบทภูมิสังคม สอดรับกับตลาดแรงงาน ความต้องการ ของตลาด ยังคงไว้ซึ่งอัตลักษณ์ วิถีชีวิตและวัฒนธรรมของชุมชน รวมทั้งต้องสอดคล้องกับนโยบายที่เกี่ยวข้อง การจัดการศึกษาด้านอาชีพที่ผ่านมา เป็นส่วนหนึ่งของการจัดการศึกษาต่อเนื่องที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียน มีความรู้ มีเจตคติ และมีทักษะในการประกอบอาชีพ โดยดำเนินการจัดในรูปแบบกลุ่มสนใจ ชั้นเรียนวิชาชีพ ฝึกอบรม ประชาชน การเรียนรู้รายบุคคล โดยมีกลุ่มหลักสูตรอาชีพด้านเกษตรกรรม ด้านอุตสาหกรรม ด้านพาณิชยกรรมและการบริการ ด้านความคิดสร้างสรรค์ และด้านเฉพาะทาง

ดังนั้น เพื่อให้ประชาชนหรือผู้รับบริการ ได้รับการพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญเฉพาะ ด้านตามความถนัด ของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน สังคม และตอบสนองกับความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ ระดับอำเภอคลองขลุง จึงได้จัดโครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ ศก.ระดับตำบลแม่ลาด ประจำปี บพ.พ.ร. 2569 หลักสูตรการทำขนมโบราณ (ข้าวเกรียบปากหม้อและสาकुไส้หมู) จำนวน 10 ชั่วโมง ขึ้น เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถมีทักษะ ประสบการณ์จากการเรียนรู้ ไปใช้ในการประกอบอาชีพและการพัฒนา อาชีพ สามารถดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างมีคุณภาพก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัว

4. วัตถุประสงค์

- 4.1 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจในทักษะการประกอบอาชีพ
- 4.2 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ฝึกทักษะกระบวนการคิดเป็นในการประกอบอาชีพ
- 4.3 เพื่อส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ แก่ตนเองและครอบครัว

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

- ประชาชนตำบลแม่ลาด จำนวน 15 คน

เชิงคุณภาพ

- ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจในทักษะการประกอบอาชีพ สามารถสร้างอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ แก่ตนเองและครอบครัวได้

6. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ขั้ววางแผน (Plan) 1.1 สั้รรวจ กลุ่มเป้าหมายและ ความต้องการ	เพื่อสั้รรวจและ รวบรวมข้อมูล ในการจัด กิจกรรม	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	16 คน	สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	ก.พ. 2569	-
1.2 รวบรวมและ วิเคราะห์ข้อมูล เพื่อจัดกระบวนกร เรียนรู้ให้ตรงตาม ศั้กยภาพความ ต้องการของ กลุ่มเป้าหมาย	เพื่อวาง แผนกร ปฏิบัติงนตาม โครงการ	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	16 คน	สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	ก.พ. 2569	-
1.3 ประชุม วางแผนกร ปฏิบัติงน - จัดทำโครงการ และขออนุมัติ โครงการ - เตรียมสื่อ เอกสาร และวัสดุ ที่ใช้ในโครงการ	ทำเอกสาร ขออนุมัติ โครงการ	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	16 คน	สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	ก.พ. 2569	ทำเอกสาร ขออนุมัติ โครงการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
2. ขั้นตอนการดำเนินการ (Do) 2.1 ดำเนินการโครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพศกร.ระดับตำบลแม่ลาด ประจำปีงบประมาณ 2569 หลักสูตรการทำขนมไทย (ข้าวเหนียวปากหม้อและสาคุไส้หมู) จำนวน 10 ชั่วโมง	เพื่อสามารถดำเนินการตามโครงการได้	ประชาชนทั่วไป	15 คน	วัดแม่ลาดใหญ่ หมู่ที่ 2 ตำบลแม่ลาด อำเภอคลองขลุง จังหวัดกำแพงเพชร	19-20 มี.ค. 2569	13,680
3. ขั้นตอนตรวจสอบ (Check) 3.1 แบบสอบถามความพึงพอใจ 3.2 แบบบันทึกกิจกรรมความรู้ของผู้เข้าร่วมกิจกรรม	เพื่อสรุปผลการดำเนินงานตามโครงการ	ประชาชนทั่วไป	15 คน	วัดแม่ลาดใหญ่ หมู่ที่ 2 ตำบลแม่ลาด อำเภอคลองขลุง จังหวัดกำแพงเพชร	19-20 มี.ค. 2569	-
4. ขั้นตอนปรับปรุงแก้ไข (Action) 4.1 วิเคราะห์ข้อมูลจากแบบประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ 4.2 ประชุมคณะทำงานเพื่อรับทราบผลการดำเนินงานที่ผ่านในการจัดกิจกรรม	- เพื่อให้ทราบข้อเท็จจริงจากผลการดำเนินงานของผู้เข้าร่วมโครงการ - เพื่อรายงานปัญหาอุปสรรคที่อาจเกิดขึ้นระหว่างการดำเนินงาน	บุคลากร ศกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	16 คน	ศกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	มี.ค.2569	-

วางแผนในการจัดกิจกรรมครั้งต่อไป						
4.3 นำปัญหาอุปสรรคข้อเสนอแนะในการจัดกิจกรรมมาเป็นแนวทางในการวางแผนในการจัดกิจกรรมครั้งต่อไป	- เพื่อปรับปรุงแก้ไขการจัดกิจกรรม					

7. วงเงินงบประมาณ

งบประมาณประจำปี พ.ศ.2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายงานโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายในโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 1-2 รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500 รวมเป็นเงินทั้งสิ้นจำนวน 13,680.- บาท (หนึ่งหมื่นสามพันหกร้อยแปดสิบบาทถ้วน) รายละเอียดค่าใช้จ่าย

ดังนี้	7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร	เป็นเงิน 3,000.- บาท
	7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม	เป็นเงิน 4,980.- บาท
	7.3 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (จำนวน 15 คน x 35 บาท x 4 มื้อ)	เป็นเงิน 2,100.- บาท
	7.4 ค่าอาหารกลางวัน (จำนวน 15 คน x 120 บาท x 2 มื้อ)	เป็นเงิน 3,600.- บาท

รวมเป็นทั้งสิ้น 13,680.- บาท (หนึ่งหมื่นสามพันหกร้อยแปดสิบบาทถ้วน)

***หมายเหตุ ทุกรายการถ้วนเฉลี่ยจ่ายตามที่ได้จ่ายจริง

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)
1. ประชุมวางแผน	-	✓	-	-
2. จัดทำหลักสูตรการจัดกระบวนการจัดกิจกรรม	-	✓	-	-
3. ประสานงานการดำเนินงาน	-	✓	-	-
4. ดำเนินจัดทำโครงการ	-	13,680	-	-
5. การติดตามประเมินผล การดำเนินงาน	-	✓	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาววิภาดา บันดาล ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

- 10.1 ภูมิปัญญาท้องถิ่น
- 10.2 ผู้นำชุมชนตำบล
- 10.3 องค์การบริหารส่วนตำบลแม่ลาด

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- 11.1 โครงการศาสตร์พระราชาลักษณ์ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
- 11.2 โครงการการพัฒนาสังคมและชุมชน
- 11.3 โครงการการพัฒนาทักษะชีวิต

12. ผลลัพธ์ (Outcome)

- 12.1 ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจในทักษะการประกอบอาชีพ
- 12.2 ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ฝึกเสริมสร้างกระบวนการคิดเป็นในการประกอบอาชีพ
- 12.3 เพื่อส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริมเพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

13. ดัชนีชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output) ร้อยละ 80 ของผู้เรียนที่เข้าร่วมกิจกรรม มีความรู้ความเข้าใจในทักษะการประกอบอาชีพ ฝึกกระบวนการคิดเป็นในการประกอบอาชีพ ฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย (ข้าวเกรียบปากหม้อและสาकुไส้หมู) ส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริมเพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome) ผู้เรียนที่เข้าร่วมกิจกรรม ร้อยละ 80 ได้ฝึกกระบวนการคิดเป็นในการประกอบอาชีพ ฝึกปฏิบัติการทำขนมไทย (ข้าวเกรียบปากหม้อและสาकुไส้หมู) ส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

14. การติดตามและการประเมินผล

- 14.1 รายงานผลการดำเนินงานตามโครงการ
- 14.2 ประเมินผลระหว่างการดำเนินโครงการ เป็นการควบคุมการดำเนินการให้มีผลเป็นไปตามเป้าหมายและวัตถุประสงค์ของโครงการ

- การสังเกต
- แบบประเมินความพึงพอใจ
- นิเทศติดตามผล

กำหนดการจัดอบรม

โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ ศกร.ระดับตำบลแม่ลาด ประจำปีงบประมาณ 2569

หลักสูตรการทำขนมไทย (ข้าวเกรียบปากหม้อและสาकुไส้หมู) จำนวน 10 ชั่วโมง

ระหว่างวันที่ 19 เดือน มีนาคม พ.ศ.2569 ถึงวันที่ 20 เดือน มีนาคม พ.ศ.2569

ณ วัดแม่ลาดใหญ่ หมู่ที่ 2 บ้านแม่ลาด ตำบลแม่ลาด อำเภอลอง ชลบุรี จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 19 มีนาคม 2569

- | | |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 08.00 - 08.30 น. | ลงทะเบียน |
| 08.30 - 09.00 น. | ปฐมนิเทศ/บรรยายพิเศษ โดย ครูศูนย์การเรียนรู้ |
| 09.00 - 10.30 น. | เรื่อง การทำข้าวเกรียบปากหม้อ
วิธีการบรรยายให้ความรู้เรื่องความเป็นมาของการทำข้าวเกรียบปากหม้อ
การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม และการฝึกปฏิบัติการทำ
ข้าวเกรียบปากหม้อ โดยวิทยากร (ชื่อนางสาวทักษกมล มาลัย) |
| 10.30 - 10.45 น. | รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม |
| 10.45 - 12.00 น. | เรื่อง การทำข้าวเกรียบปากหม้อ
วิธีการฝึกปฏิบัติการทำข้าวเกรียบปากหม้อ (ต่อ)
โดยวิทยากร (ชื่อนางสาวทักษกมล มาลัย) |
| 12.00 - 13.00 น. | พักรับประทานอาหารกลางวัน |
| 13.00 - 14.00 น. | เรื่อง การทำข้าวเกรียบปากหม้อ
วิธีการฝึกปฏิบัติการทำข้าวเกรียบปากหม้อ (ต่อ)
โดยวิทยากร (ชื่อนางสาวทักษกมล มาลัย) |
| 14.00 - 14.15 น. | รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม |
| 14.15 - 16.00 น. | เรื่อง การทำข้าวเกรียบปากหม้อ
วิธีการการคิดต้นทุน กำไร การจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากการทำข้าวเกรียบปากหม้อ
โดยวิทยากร (ชื่อนางสาวทักษกมล มาลัย) |

กำหนดการจัดอบรม (ต่อ)

โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ ศกร.ระดับตำบลแม่ลาด ประจำปีงบประมาณ 2569
หลักสูตรการทำขนมไทย (ข้าวเหนียวปากหม้อและสาकुไส้หมู) จำนวน 10 ชั่วโมง
ระหว่างวันที่ 19 เดือน มีนาคม พ.ศ.2569 ถึงวันที่ 20 เดือน มีนาคม พ.ศ.2569
ณ วัดแม่ลาดใหญ่ หมู่ที่ 2 บ้านแม่ลาด ตำบลแม่ลาด อำเภอคลองขลุง จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 20 มีนาคม 2569

- 09.00 - 10.30 น. เรื่อง การทำสาकुไส้หมู
วิธีการบรรยายให้ความรู้เรื่องความเป็นมาของการทำสาकुไส้หมู
การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม และการฝึกปฏิบัติการทำสาकुไส้หมู
โดยวิทยากร (ชื่อนางสาวทักษกมล มาลัย)
- 10.30 - 10.45 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
- 10.45 - 12.00 น. เรื่อง การทำสาकुไส้หมู
วิธีการฝึกปฏิบัติการทำสาकुไส้หมู (ต่อ)
โดยวิทยากร (ชื่อนางสาวทักษกมล มาลัย)
- 12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 - 14.00 น. เรื่อง การทำสาकुไส้หมู
วิธีการฝึกปฏิบัติการทำสาकुไส้หมู (ต่อ)
โดยวิทยากร (ชื่อนางสาวทักษกมล มาลัย)
- 14.00 - 14.15 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
- 14.15 - 16.00 น. เรื่อง การทำสาकुไส้หมู
วิธีการการคิดต้นทุน กำไร การจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากการทำสาकुไส้หมู
โดยวิทยากร (ชื่อนางสาวทักษกมล มาลัย)
ทำแบบประเมินความพึงพอใจ