

หลักสูตรฯ หมายเหตุ และขณมโณนีแปะก๊วย หลักสูตร 12 ชั่วโมง (กลุ่ม 2) ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

ความเป็นมาของหลักสูตร

การเลือกประกอบอาชีพในภาวะเศรษฐกิจยุคปัจจุบัน จำเป็นต้องมีข้อมูลพื้นฐานในหลักสูตร ในหลาย ๆ ด้าน ทั้งด้านการผลิต และความต้องการของตลาดแรงงานในสาขาอาชีพต่าง ๆ กลุ่มอาชีพสาขา พาณิชยกรรมก็เป็นทางเลือกหนึ่งในการเลือกประกอบอาชีพ สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย ได้ดำเนินการ คัดเลือกหลักสูตรการประกอบอาชีพด้านพาณิชยกรรมมานำเสนอไว้เป็นตัวอย่างให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตามความ สนใจ ฝึกปฏิบัติและนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้อย่างทั่วถึงมีความมั่นใจในการนำความรู้และทักษะไป ประกอบอาชีพ การกำหนด เนื้อหาและชั่วโมงในการเรียนหลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวนชั่วโมงของเนื้อหา ความรู้และการปฏิบัติเมื่อผู้เรียน เรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ รวมทั้งสามารถนำจำนวนชั่วโมง ที่ได้เรียนไปเทียบโอน เป็นผลการเรียนในรายวิชาเลือก ของสาระการประกอบ อาชีพตามหลักสูตรการศึกษานอก าระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551

จากข้อมูลประชาชนในพื้นที่ พบว่า การประกอบอาชีพหลัก ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพการเกษตร รองลงมาคือรับจ้าง และมีกลุ่มแม่บ้าน ซึ่งไม่ได้ประกอบอาชีพ และด้วยสถานการณ์สภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ส่งผล ให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอกับในปัจจุบัน ต้องการประกอบอาชีพเสริม เพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ เพื่อให้เกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย จึงได้จัดทำหลักสูตรฯ หมายเหตุ และขณมโณนีแปะก๊วย หลักสูตร 12 ชั่วโมง เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพตามความชอบ เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ และมีทักษะในการประกอบอาชีพ

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ก็มีหลักการดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาชีพควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริง อย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์
4. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
5. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาระดับขั้นพื้นฐาน
6. เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้ เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพโดยเฉพาะผู้ประกอบการ SME,OTOP และผู้ประกอบการทั่วไป
3. นักศึกษา สกร. และประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน 12 ชั่วโมง แบ่งเป็น

1 หลักสูตรขานมูพะไล้

1. ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง 30 นาที
2. ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง 30 นาที

2 ขนมนอนี้แปะก๊วย

1. ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง 30 นาที
2. ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง 30 นาที

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	เนื้อหา	จุดประสงค์การเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียน	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรชาหฺมุพะไล้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพหลักสูตรชาหฺมุพะไล้ 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพหลักสูตรชาหฺมุพะไล้ 1.3 การบริหาร จัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรชาหฺมุพะไล้ 1.4 ทิศทางการ ประกอบอาชีพหลักสูตรชาหฺมุพะไล้	1.1 ผู้เรียนสามารถอธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพหลักสูตรชาหฺมุพะไล้ 1.2 ผู้เรียนสามารถอธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพหลักสูตรชาหฺมุพะไล้ได้ 1.3 ผู้เรียนสามารถอธิบายการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรชาหฺมุพะไล้ได้ 1.4 ผู้เรียนสามารถอธิบายทิศทางการประกอบอาชีพการทำหลักสูตรชาหฺมุพะไล้ได้	1.1 วิทยากรอธิบายถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพหลักสูตรชาหฺมุพะไล้ 1.2 วิทยากรอธิบายถึงความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพหลักสูตรชาหฺมุพะไล้ 1.3 วิทยากรอธิบายถึงการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรชาหฺมุพะไล้ 1.4 วิทยากรอธิบายถึงทิศทางการประกอบอาชีพหลักสูตรชาหฺมุพะไล้	30 นาที	-
2.ทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรชาหฺมุพะไล้	2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพหลักสูตรชาหฺมุพะไล้ - การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ของหลักสูตรชาหฺมุพะไล้ - การใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ของหลักสูตรชาหฺมุพะไล้	2.1 ผู้เรียนสามารถเตรียมการประกอบอาชีพหลักสูตรชาหฺมุพะไล้ ได้ - สามารถเตรียมวัสดุ อุปกรณ์หลักสูตรชาหฺมุพะไล้ ได้ - สามารถใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำชาหฺมุพะไล้ ได้	2.1 วิทยากรอธิบายถึงขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพหลักสูตรชาหฺมุพะไล้ - วิทยากรอธิบายถึงการเตรียม วัสดุ อุปกรณ์หลักสูตรชาหฺมุพะไล้ - วิทยากรอธิบายถึงการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำชาหฺมุพะไล้ได้	30 นาที	-

เรื่อง	เนื้อหา	จุดประสงค์การเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียน	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.วิธีการขั้นตอนการประกอบอาชีพหลักสูตรชาหมูพะไล	3.1 วิธีการขั้นตอนการทำหลักสูตรชาหมูพะไล	3.1 ผู้เรียนสามารถประกอบการทำหลักสูตรชาหมูพะไล	3.1 วิทยากรให้ความรู้ และสาธิต ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำชาหมูพะไล 3.2 ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแลพร้อมกับการตอบข้อสงสัย ระหว่างการเรียนการสอน	-	4 ชั่วโมง
4.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรชาหมูพะไล	4.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรชาหมูพะไล - การลดต้นทุน - ช่องทางทางการตลาด	4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถในการบริหารหลักสูตรชาหมูพะไล 4.2 เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพหลักสูตรชาหมูพะไล และช่องทางทางการตลาด 4.3 การจัดตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์ และการตลาดออนไลน์	4.1 วิทยากรอธิบาย 4.2 วิทยากรยกตัวอย่าง	30 นาที	30 นาที

เรื่อง	เนื้อหา	จุดประสงค์การเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียน	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมโอ๊นี่แปะก๊วย	<p>1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมโอ๊นี่แปะก๊วย</p> <p>1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมโอ๊นี่แปะก๊วย</p> <p>1.3 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมโอ๊นี่แปะก๊วย</p> <p>1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมโอ๊นี่แปะก๊วย</p>	<p>1.1 ผู้เรียนสามารถอธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมโอ๊นี่แปะก๊วยได้</p> <p>1.2 ผู้เรียนสามารถอธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมโอ๊นี่แปะก๊วยได้</p> <p>1.3 ผู้เรียนสามารถอธิบายการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมโอ๊นี่แปะก๊วยได้</p> <p>1.4 ผู้เรียนสามารถอธิบายทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมโอ๊นี่แปะก๊วยได้</p>	<p>1.1 วิทยากรอธิบายถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมโอ๊นี่แปะก๊วย</p> <p>1.2 วิทยากรอธิบายถึงความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมโอ๊นี่แปะก๊วย</p> <p>1.3 วิทยากรอธิบายถึงการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมโอ๊นี่แปะก๊วย</p> <p>1.4 วิทยากรอธิบายถึงทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมโอ๊นี่แปะก๊วย</p>	30 นาที	-
2.ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมโอ๊นี่แปะก๊วย	<p>2.1 ^{ขั้น}เตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมโอ๊นี่แปะก๊วย</p> <ul style="list-style-type: none"> - การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมโอ๊นี่แปะก๊วย - การใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำขนมโอ๊นี่แปะก๊วย 	<p>2.1 ผู้เรียนสามารถเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมโอ๊นี่แปะก๊วยได้</p> <ul style="list-style-type: none"> - สามารถเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การทำขนมโอ๊นี่แปะก๊วยได้ - สามารถใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำขนมโอ๊นี่แปะก๊วยได้ 	<p>2.1 วิทยากรอธิบายถึง^{ขั้น}เตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมโอ๊นี่แปะก๊วย</p> <ul style="list-style-type: none"> - วิทยากรอธิบายถึงการเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมโอ๊นี่แปะก๊วย - วิทยากรอธิบายถึงการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำขนมโอ๊นี่แปะก๊วย 	30 นาที	-

เรื่อง	เนื้อหา	จุดประสงค์การเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียน	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.วิธีการขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำขนมโอ๊นี่แปะก๊วย	3.1 วิธีการขั้นตอนการทำขนมโอ๊นี่แปะก๊วย	3.1 ผู้เรียนสามารถประกอบการ การทำขนมโอ๊นี่แปะก๊วย	3.1 วิทยากรให้ความรู้ และสาธิตการทำขนมโอ๊นี่แปะก๊วย 3.2 ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแลพร้อมกับการตอบข้อสงสัย ระหว่างการเรียนการสอน	-	4 ชั่วโมง
4.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมโอ๊นี่แปะก๊วย	4.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมโอ๊นี่แปะก๊วย - การลดต้นทุน - ช่องทางทางการตลาด	4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถในการบริหารการทำขนมโอ๊นี่แปะก๊วย 4.2 เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจิ้นและช่องทางทางการตลาด 4.3 การจัดตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์ และการขายตลาดออนไลน์	4.1 วิทยากรอธิบาย สาธิต ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ 4.2 วิทยากรยกตัวอย่าง	30 นาที	30 นาที

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้หลักสูตรชาหมุพะไล้ และขนมโอนี่แปะก๊วย
2. สื่อบุคคล, วิทยาการผู้ชำนาญด้านหลักสูตรชาหมุพะไล้ และขนมโอนี่แปะก๊วย
3. เนื้อหาวิชาหลักสูตรชาหมุพะไล้ และขนมโอนี่แปะก๊วย
4. ใบความรู้เรื่อง หลักสูตรชาหมุพะไล้ และขนมโอนี่แปะก๊วย
5. การเรียนเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
6. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานการที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

ลงชื่อ.....วิทยาการ
(นางสาวจิระภา ชูยั้ง)

ลงชื่อ.....หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
(นายสันติ คงฟัก)

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวญาณัฐณิษฐ์ พุทธกุลหิรัญเมธา)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายก่าจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย

โครงการการทำขามพะไล และขนมโอนีแปะก๊วย

1. **โครงการ** การทำขามพะไล และขนมโอนีแปะก๊วย

2. **ความสอดคล้องกับนโยบาย**

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้ เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / New skill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. **หลักการและเหตุผล**

การเลือกประกอบอาชีพในภาวะเศรษฐกิจยุคปัจจุบัน จำเป็นต้องมีข้อมูลพื้นฐานในหลักสูตรในหลาย ๆ ด้าน ทั้งด้านการผลิต และความต้องการของตลาดแรงงานในสาขาอาชีพต่าง ๆ กลุ่มอาชีพสาขาพาณิชยกรรมก็เป็นทางเลือกหนึ่งในการเลือกประกอบอาชีพ สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย ได้ดำเนินการคัดเลือกหลักสูตรการประกอบอาชีพด้านพาณิชยกรรมมานำเสนอไว้เป็นตัวอย่างให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตามความสนใจ ฝึกปฏิบัติและนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้อย่างทั่วถึงมีความมั่นใจในการนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพ การกำหนด เนื้อหาและชั่วโมงในการเรียนหลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวนชั่วโมงของเนื้อหาความรู้และการปฏิบัติเมื่อผู้เรียน เรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ รวมทั้งสามารถนำจำนวนชั่วโมง ที่ได้เรียนไปเทียบโอนเป็นผลการเรียนในรายวิชาเลือก ของสาระการประกอบอาชีพตามหลักสูตรการศึกษานอก ระบบระดับการศึกษา ชั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551

จากข้อมูลประชาชนในพื้นที่ พบว่า การประกอบอาชีพหลัก ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพการเกษตร รองลงมาคือรับจ้าง และมีกลุ่มแม่บ้าน ซึ่งไม่ได้ประกอบอาชีพ และด้วยสถานการณ์สภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอกับในปัจจุบัน ต้องการประกอบอาชีพเสริม เพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ เพื่อให้เกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาชีพอาหารโต๊ะจีน เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพตามความชอบ เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ และมีทักษะในการประกอบอาชีพ

4. วัตถุประสงค์

- 4.1 เพื่ออธิบายถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพหลักสูตรชาหฺมุพะไล้ และขนมโอนีแปะก๊วย
- 4.2 เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรชาหฺมุพะไล้ และขนมโอนีแปะก๊วย
- 4.3 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำอาหารไว้เพื่อกินในครัวเรือนและเป็นรายได้ เสริมได้

5. เป้าหมาย

เป้าหมายเชิงปริมาณ

ประชาชนตำบลเขาคีรีส จำนวน 15 คน

เป้าหมายเชิงคุณภาพ

ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ เห็นความสำคัญ มีทักษะการประกอบอาชีพการทำชาหฺมุพะไล้ และขนมโอนีแปะก๊วย สามารถทำอาหารไว้เพื่อกินในครัวเรือนและเป็นรายได้ เสริมได้

6.วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1.ประชุมครูวางแผน	- เพื่อวางแผนการดำเนินโครงการ	ครู ศกร.	10 คน	สกร.ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	2 มีนาคม 2569	10,470
2.ประสานงาน ครู ศกร.และวิทยากร/ ผู้เรียน	- จัดทำโครงการ นำเสนอ	ครู ศกร.	10 คน	สกร.ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	5 มีนาคม 2569	
3.เสนอโครงการเพื่อ ขออนุมัติจัดกิจกรรม	- เตรียมโครงการ/ เตรียมแผน	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	6 มีนาคม 2569	
4.ดำเนินจัดกิจกรรม ตามโครงการ	- จัดกิจกรรมตาม แผนที่กำหนด	ประชาชน	15 คน	ศาลาอเนกประสงค์ หมู่ 2 บ้านคุดปายาง ต.เขาคีรีส อ.พรานกระต่าย จ.กำแพงเพชร	13-14 มีนาคม 2569	
5.นิเทศติดตาม/ ประเมินผล	- เพื่อทราบปัญหา อุปสรรคผลการ ดำเนินงาน	ข้าราชการครู	1 คน	ศาลาอเนกประสงค์ หมู่ 2 บ้านคุดปายาง ต.เขาคีรีส อ.พรานกระต่าย จ.กำแพงเพชร	13 มีนาคม 2569	

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา
6.สรุปผลการดำเนินงานรายงานผล	- สรุปผลการดำเนินงาน	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย	16 มีนาคม 2569

7. งบประมาณทั้งโครงการ

เงินงบประมาณประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 รหัสกิจกรรมหลัก 2033469000320000 แหล่งของเงิน 6911500 ดังรายละเอียดดังต่อไปนี้

- | | |
|---|--------------------|
| 1.ค่าวิทยากร จำนวน 12 ชั่วโมงๆ 300 บาท | เป็นเงิน 3,600 บาท |
| 2.ค่าวัสดุ | เป็นเงิน 1,770 บาท |
| 3.ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 2 มื้อๆ 100 บาท จำนวน 15 คน | เป็นเงิน 3,000 บาท |
| 4.ค่าอาหารว่าง จำนวน 4 มื้อๆ 35 บาท จำนวน 15 คน | เป็นเงิน 2,100 บาท |

รวมทั้งสิ้น 10,470 บาท

8. แผนการใช้จ่าเงินงบประมาณ

กิจกรรม	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)
โครงการการทำขามูพะไล และขนมโอนี่แปะก๊วย	-	10,470	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางธนัชพร เอี่ยมม่วง ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

1. ผู้นำชุมชน และเทศบาลตำบลเขาคีรีส
2. วิทยากร
3. อสม.ตำบลเขาคีรีส

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- 1.งานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
- 2.งานจัดการศึกษาเรียนรู้ตลอดชีวิต
- 3.การเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพตามระดับ

12. ผลลัพธ์ (Out Come)

ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ เห็นความสำคัญ มีทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมพะโล้ และขนมโอ๊นแปะก๊วย และสามารถทำอาหารไว้เพื่อกินในครัวเรือนและเป็นรายได้ เสริมได้

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- ร้อยละ 80 ผู้เข้าร่วมโครงการเข้าร่วมตลอดหลักสูตร

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ร้อยละ 80 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ เห็นความสำคัญ มีทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมพะโล้ และขนมโอ๊นแปะก๊วย สามารถทำอาหารไว้เพื่อกินในครัวเรือนและเป็นรายได้ เสริมได้

- ร้อยละ 80 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจ

14 การติดตามและการประเมินโครงการ

1. การสังเกตผู้เข้าร่วมโครงการ

2. ประเมินจากรายงานการสรุปผลการดำเนินงาน

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นางธนัชพร เอี่ยมม่วง)

ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ

(นางสาวญาณัฐนิษฐ์ พุทธกุลหิรัญเมธา)

ครู

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายกำจร หัตไทย)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

กำหนดการ

หลักสูตร หลักสูตรชาหฺมุพะไล้ และขนมโอนี้แปะก๊วย

ระหว่างวันที่ 13 – 14 มีนาคม 2569

ศาลาอเนกประสงค์ หมู่ 2 บ้านคุดปายาง ตำบลเขาคีรีส อำเภอรานกระต่าย จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 13 มีนาคม 2569 หลักสูตรการทำชาหฺมุพะไล้

- | | |
|----------------|---|
| 08.00-08.30 น. | ลงทะเบียน รายงานตัว |
| 08.30-09.00 น. | พิธีเปิดโครงการ การทำอาหาร ขนมสร้างรายได้ หลักสูตรชาหฺมุพะไล้ และขนมโอนี้แปะก๊วย |
| 09.00-09.30 น. | วิทยากร (นางสาวจิระภา ชุ่ยยัง) และผู้เรียน ร่วมกันศึกษาข้อมูล จากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ เรื่อง
1.ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรชาหฺมุพะไล้ <ul style="list-style-type: none">- ความสำคัญของการประกอบอาชีพหลักสูตรชาหฺมุพะไล้- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพหลักสูตรชาหฺมุพะไล้- การบริหาร จัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรชาหฺมุพะไล้- ทิศทางการ ประกอบอาชีพหลักสูตรชาหฺมุพะไล้ |
| 09.30-10.00 น. | วิทยากร (นางสาวจิระภา ชุ่ยยัง) และผู้เรียน ร่วมกันศึกษาข้อมูล จากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ เรื่อง
2.ทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรชาหฺมุพะไล้ <ul style="list-style-type: none">- ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพหลักสูตรชาหฺมุพะไล้- การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ของหลักสูตรชาหฺมุพะไล้- การใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ของหลักสูตรชาหฺมุพะไล้ |
| 10.00-12.00 น. | วิทยากรบรรยาย สาธิต (นางสาวจิระภา ชุ่ยยัง) ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ
3.วิธีการขั้นตอน การประกอบอาชีพ หลักสูตรชาหฺมุพะไล้
วิธีการขั้นตอนการทำหลักสูตรชาหฺมุพะไล้ <ul style="list-style-type: none">- การใช้วัสดุ อุปกรณ์ต่างๆ- การเลือกวัตถุดิบที่ใช้ในการทำชาหฺมุพะไล้- การทำความสะอาดชาหฺมุ/เผาชาหฺมุ- ขั้นตอน วิธีการทำ การปรุงรสชาติ- การต้มชาหฺมุ |

12.00-13.00 น.

พักรับประทานอาหารกลางวัน

13.00-15.00 น.

วิทยากรบรรยาย สาธิต (นางสาวจิระภา ชูยยัง) ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ

- การตุนให้เนื้อนุ่มเปื่อย
- การต้ม ลวกผักคะน้า
- การหั่นผักคะน้า และจัดตกแต่ง
- การจัดตกแต่ง

15.00-16.-00 น.

วิทยากรบรรยายการบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพ

หลักสูตรฯ หมูพะโล้

- การบรรจุภัณฑ์
- การคิดต้นทุน กำไร
- ช่องทางการขาย
- การตลาดออนไลน์

วิทยากร และผู้เรียนร่วมกันซักถามแลกเปลี่ยนเรียนรู้

และสรุปผลการเรียนรู้ร่วมกัน

วันที่ 14 มีนาคม 2569 การทำขนมโอนี่แปะก๊วย

08.30-09.00 น.

ลงทะเบียน รายงานตัว

09.00-09.30 น.

วิทยากร (นางสาวจิระภา ชูยยัง) และผู้เรียน ร่วมกันศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่่ออิเล็กทรอนิกส์ เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ เรื่อง

1.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมโอนี่แปะก๊วย

- ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมโอนี่แปะก๊วย
- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมโอนี่แปะก๊วย
- การบริหาร จัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมโอนี่แปะก๊วย
- ทิศทางการ ประกอบอาชีพการทำขนมโอนี่แปะก๊วย

09.30-10.00 น.

วิทยากร (นางสาวจิระภา ชูยยัง) และผู้เรียน ร่วมกันศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่่ออิเล็กทรอนิกส์ เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ เรื่อง

2.ทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรชาหุมพะไล์

- ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมโอนี่แปะก๊วย
- การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ของการทำขนมโอนี่แปะก๊วย
- การใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ของการทำขนมโอนี่แปะก๊วย

10.00-12.00 น.

วิทยากรบรรยาย สาธิต (นางสาวจิระภา ชูยยัง) ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ

3.วิธีการขั้นตอน การประกอบอาชีพ

วิธีการขั้นตอนการทำขนมโอนี่แปะก๊วย

- การใช้วัสดุ อุปกรณ์ต่างๆ
- การเลือกวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมโอนี่แปะก๊วย
- การล้างทำความสะอาด
- การนำไปต้ม
- การกวนเผือก
- การปรุงรสชาติ

12.00-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00-15.00 น.	วิทยากรบรรยาย สาธิต (นางสาวจิระภา ชูยยัง) ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ ขั้นตอน วิธีการทำขนมโอนี่แปะก๊วย <ul style="list-style-type: none"> - การแช่ข้าวเหนียว - การนึ่งข้าวเหนียว - การจัดตกแต่ง - การบรรจุภัณฑ์
15.00-16.00 น.	วิทยากรบรรยายการบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพ การทำขนมโอนี่แปะก๊วย <ul style="list-style-type: none"> - การคิดต้นทุน กำไร - ช่องทางการขาย - การตลาดออนไลน์ <p>วิทยากร และผู้เรียนร่วมกันซักถามแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และสรุปผลการเรียนรู้ร่วมกัน</p>

หมายเหตุ : ตารางการอบรมอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

- 1.เวลา 10.30 - 10.45 น.พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
- 2.เวลา 14.30 - 15.15 น.พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม