

หลักสูตรชาวมุพะไล และชนมโอินีแปะก๊วย หลักสูตร 12 ชั่วโมง (กลุ่ม 3) ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

ความเป็นมาของหลักสูตร

การเลือกประกอบอาชีพในภาวะเศรษฐกิจยุคปัจจุบัน จำเป็นต้องมีข้อมูลพื้นฐานในหลักสูตรในหลาย ๆ ด้าน ทั้งด้านการผลิต และความต้องการของตลาดแรงงานในสาขาอาชีพต่าง ๆ กลุ่มอาชีพสาขาพาณิชยกรรมก็เป็นทางเลือกหนึ่งในการเลือกประกอบอาชีพ สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย ได้ดำเนินการคัดเลือกหลักสูตรการประกอบอาชีพด้านพาณิชยกรรมมานำเสนอไว้เป็นตัวอย่างให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตามความสนใจ ฝึกปฏิบัติและนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้อย่างทั่วถึงมีความมั่นใจในการนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพ การกำหนด เนื้อหาและชั่วโมงในการเรียนหลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวนชั่วโมงของเนื้อหาความรู้และการปฏิบัติเมื่อผู้เรียน เรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพสร้างรายได้รวมทั้งสามารถนำจำนวนชั่วโมง ที่ได้เรียนไปเทียบโอน เป็นผลการเรียนในรายวิชาเลือก ของสาระการประกอบอาชีพตามหลักสูตรการศึกษานอก ระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551

จากข้อมูลประชาชนในพื้นที่ พบว่า การประกอบอาชีพหลัก ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพการเกษตร รองลงมาคือรับจ้าง และมีกลุ่มแม่บ้าน ซึ่งไม่ได้ประกอบอาชีพ และด้วยสถานการณ์สภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอกับในปัจจุบัน ต้องการประกอบอาชีพเสริม เพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ เพื่อให้เกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย จึงได้จัดทำหลักสูตรชาวมุพะไล และชนมโอินีแปะก๊วย หลักสูตร 12 ชั่วโมง เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพตามความชอบ เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ และมีทักษะในการประกอบอาชีพ

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ก็มีหลักการดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์
4. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
5. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาระดับขั้นพื้นฐาน
6. เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

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

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน 12 ชั่วโมง แบ่งเป็น

1 หลักสูตรขานหมู่พะไล้

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

2 ขนมนอนีแปะก๊วย

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 ชั้นเตรียมการประกอบอาชีพหลักสูตรชาหฺมุพะไล้ - การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ของหลักสูตรชาหฺมุพะไล้ - การใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ของหลักสูตรชาหฺมุพะไล้	2.1 ผู้เรียนสามารถเตรียมการประกอบอาชีพหลักสูตรชาหฺมุพะไล้ ได้ - สามารถเตรียมวัสดุ อุปกรณ์หลักสูตรชาหฺมุพะไล้ ได้ - สามารถใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำชาหฺมุพะไล้ ได้	2.1 วิทยากรอธิบายถึงชั้นเตรียมการประกอบอาชีพหลักสูตรชาหฺมุพะไล้ - วิทยากรอธิบายถึงการเตรียม วัสดุ อุปกรณ์หลักสูตรชาหฺมุพะไล้ - วิทยากรอธิบายถึงการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำชาหฺมุพะไล้ได้	30 นาที	-

เรื่อง	เนื้อหา	จุดประสงค์การเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียน	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.วิธีการขั้นตอนการประกอบอาชีพหลักสูตรชาหฺมุพะไล้	3.1 วิธีการขั้นตอนการทำหลักสูตรชาหฺมุพะไล้	3.1 ผู้เรียนสามารถประกอบการทำหลักสูตรชาหฺมุพะไล้	3.1 วิทยากรให้ความรู้ และสาธิต ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำชาหฺมุพะไล้ 3.2 ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแลพร้อมกับการตอบข้อสงสัย ระหว่างการเรียนการสอน	-	4 ชั่วโมง
4.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรชาหฺมุพะไล้	4.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรชาหฺมุพะไล้ - การลดต้นทุน - ช่องทางทางการตลาด	4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถในการบริหารหลักสูตรชาหฺมุพะไล้ 4.2 เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพหลักสูตรชาหฺมุพะไล้ 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.วิธีการขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำขนมไอศกรีมแปะก๊วย	3.1 วิธีการขั้นตอนการทำขนมไอศกรีมแปะก๊วย	3.1 ผู้เรียนสามารถประกอบการ การทำขนมไอศกรีมแปะก๊วย	3.1 วิทยากรให้ความรู้ และสาธิตการทำขนมไอศกรีมแปะก๊วย 3.2 ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแลพร้อมกับการตอบข้อสงสัย ระหว่างการเรียนการสอน	-	4 ชั่วโมง
4.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมไอศกรีมแปะก๊วย	4.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมไอศกรีมแปะก๊วย - การลดต้นทุน - ช่องทางทางการตลาด	4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถในการบริหารการทำขนมไอศกรีมแปะก๊วย 4.2 เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนและช่องทางทางการตลาด 4.3 การจัดตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์ และการขายตลาดออนไลน์	4.1 วิทยากรอธิบาย สาธิต ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ 4.2 วิทยากรยกตัวอย่าง	30 นาที	30 นาที

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้หลักสูตรชาหมุพะไล้ และขนมโอนี่แปะก๊วย
2. สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญด้านหลักสูตรชาหมุพะไล้ 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
(นางขวัญเรือน ใจใหม่)

ลงชื่อ.....หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
(นายสันติ คงฟ้า)

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวญาณัฐนิษฐ์ พุทธกุลหิรัญเมธา)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายกำจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย

โครงการการทำชาหมูพะไล้ และขนมโอนีแปะก๊วย

1. โครงการ การทำชาหมูพะไล้ 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 สร้างโอกาสทางธุรกิจในชุมชน 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 ระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551

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

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาธุรกิจอาหารโต๊ะจีน เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพตามความชอบ เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ และมีทักษะในการประกอบอาหาร

4. วัตถุประสงค์

- 4.1 เพื่ออธิบายถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพหลักสุตรชาหุมพะไล้ และขนมโอนีแปะก๊วย
- 4.2 เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพหลักสุตรชาหุมพะไล้ และขนมโอนีแปะก๊วย
- 4.3 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำอาหารไว้เพื่อกินในครัวเรือนและเป็นรายได้ เสริมได้

5. เป้าหมาย

เป้าหมายเชิงปริมาณ

ประชาชนตำบลคลองพิไกร จำนวน 15 คน

เป้าหมายเชิงคุณภาพ

ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ เห็นความสำคัญ มีทักษะการประกอบอาชีพการทำชาหุมพะไล้ และขนมโอนีแปะก๊วย สามารถทำอาหารไว้เพื่อกินในครัวเรือนและเป็นรายได้ เสริมได้

6.วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1.ประชุมครูวางแผน	- เพื่อวางแผนการดำเนินโครงการ	ครู ศกร.	10 คน	สกร.ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	6 มีนาคม 2569	10,470
2.ประสานงาน ครู ศกร.และวิทยากร/ผู้เรียน	- จัดทำโครงการนำเสนอ	ครู ศกร.	10 คน	สกร.ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	13 มีนาคม 2569	
3.เสนอโครงการเพื่อขออนุมัติจัดกิจกรรม	- เตรียมโครงการ/เตรียมแผน	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	14 มีนาคม 2569	
4.ดำเนินจัดกิจกรรมตามโครงการ	- จัดกิจกรรมตามแผนที่กำหนด	ประชาชน	15 คน	ศูนย์เรียนรู้โคกหนองนาผู้ใหญ่ขวัญเรือน ใจไหม หมู่ 3 บ้านคลองพิไกร ต.คลองพิไกร อ.พรานกระต่าย จ.กำแพงเพชร	17-18 มีนาคม 2569	

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา
5.นิเทศติดตาม/ ประเมินผล	- เพื่อทราบปัญหา อุปสรรคผลการ ดำเนินงาน	ข้าราชการครู	1 คน	ศูนย์เรียนรู้โคกหนองนา ผู้ใหญ่ขวัญเรือน ใจใหม่ หมู่ 3 บ้านคลองพิไกร ต.คลองพิไกร อ.พรานกระต่าย จ.กำแพงเพชร	18 มีนาคม 2569
6.สรุปผลการดำเนินงาน รายงานผล	- สรุปผลการ ดำเนินงาน	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอพราน กระต่าย	19 มีนาคม 2569

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

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. แผนการใช้จ่างเงินงบประมาณ

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)
โครงการการทำชาห่มุพะไล และขนมโอนี่แปะก๊วย	-	10,470	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางอรสา จรรยา

ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

1. ผู้นำชุมชน และเทศบาลตำบลคลองพิไกร
2. วิทยากร
3. อสม.ตำบลคลองพิไกร

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

1. งานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
2. งานจัดการศึกษาเรียนรู้ตลอดชีวิต
3. การเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณวุฒิตามระดับ

12. ผลลัพธ์(Out Come)

ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ เห็นความสำคัญ มีทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมพะโล้ และขนมโถงนี้แปะก๊วย และสามารถทำอาหารไว้เพื่อกินในครัวเรือนและเป็นรายได้ เสริมได้

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- ร้อยละ 80 ผู้เข้าร่วมโครงการเข้าร่วมตลอดหลักสูตร

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ร้อยละ 80 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ เห็นความสำคัญ มีทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมพะโล้ และขนมโถงนี้แปะก๊วย สามารถทำอาหารไว้เพื่อกินในครัวเรือนและเป็นรายได้ เสริมได้

- ร้อยละ 80 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจ

14 การติดตามและการประเมินโครงการ

1. การสังเกตผู้เข้าร่วมโครงการ
2. ประเมินจากรายงานการสรุปผลการดำเนินงาน

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นางอรสา จรรยา)

ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ

(นางสาวญาณัฐนิษฐ์ พุทธกุลหิรัญเมธา)

ครู

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายกำจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

กำหนดการ

หลักสูตร หลักสูตรชาหฺมุพะไล้ และขนมโอนีแปะก๊วย

ระหว่างวันที่ 17-18 มีนาคม 2569

ศูนย์เรียนรู้โคกหนองนาผู้ใหญ่วัดเวียง ใจใหม่ หมู่ 3 บ้านคลองพิไกร ตำบลคลองพิไกร อำเภอพรานกระต่าย
จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 17 มีนาคม 2569 หลักสูตรการทำชาหฺมุพะไล้

- | | |
|----------------|--|
| 08.00-08.30 น. | ลงทะเบียน รายงานตัว |
| 08.30-09.00 น. | พิธีเปิดโครงการ การทำอาหาร ขนมสร้างรายได้ หลักสูตรชาหฺมุพะไล้ และขนมโอนีแปะก๊วย |
| 09.00-09.30 น. | วิทยากร (นางขวัญเรือน ใจใหม่) 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 (นางขวัญเรือน ใจใหม่) 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 (นางขวัญเรือน ใจใหม่) 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 (นางขวัญเรือน ใจใหม่) ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ

- การตุนให้เนื้อนุ่มเปื่อย
- การต้ม ลวกผักคะน้า
- การหั่นผักคะน้า และจัดตกแต่ง
- การจัดตกแต่ง

15.00-16.00 น.

วิทยากรบรรยายการบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพ

หลักสูตรขานหมูพะไล

- การบรรจุภัณฑ์
- การคิดต้นทุน กำไร
- ช่องทางการขาย
- การตลาดออนไลน์

วิทยากร และผู้เรียนร่วมกันซักถามแลกเปลี่ยนเรียนรู้

และสรุปผลการเรียนรู้ร่วมกัน

วันที่ 18 มีนาคม 2569 การทำขนมโอนีแปะก๊วย

08.30-09.00 น.

ลงทะเบียน รายงานตัว

09.00-09.30 น.

วิทยากร (นางขวัญเรือน ใจใหม่) และผู้เรียน ร่วมกันศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ เรื่อง

1.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมโอนีแปะก๊วย

- ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมโอนีแปะก๊วย
- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมโอนีแปะก๊วย
- การบริหาร จัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมโอนีแปะก๊วย
- ทิศทางการ ประกอบอาชีพการทำขนมโอนีแปะก๊วย

09.30-10.00 น.

วิทยากร (นางขวัญเรือน ใจใหม่) และผู้เรียน ร่วมกันศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ เรื่อง

2.ทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรชาหุมพะไล

- ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมโอนีแปะก๊วย
- การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ของการทำขนมโอนีแปะก๊วย
- การใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ของการทำขนมโอนีแปะก๊วย

10.00-12.00 น.

วิทยากรบรรยาย สาธิต (นางขวัญเรือน ใจใหม่) ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ

3.วิธีการขั้นตอน การประกอบอาชีพ

วิธีการขั้นตอนการทำขนมโอนีแปะก๊วย

- การใช้วัสดุ อุปกรณ์ต่างๆ
- การเลือกวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมโอนีแปะก๊วย
- การล้างทำความสะอาด
- การนำไปต้ม
- การกวนเผือก
- การปรุงรสชาติ

12.00-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00-15.00 น.	<p>วิทยากรบรรยาย สาธิต (นางขวัญเรือน ใจใหม่) ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ ขั้นตอน วิธีการทำขนมโอนี่แปะก๊วย</p> <ul style="list-style-type: none"> - การแช่ข้าวเหนียว - การนึ่งข้าวเหนียว - การจัดตกแต่ง - การบรรจุภัณฑ์
15.00-16.00 น.	<p>วิทยากรบรรยายการบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพ การทำขนมโอนี่แปะก๊วย</p> <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