แบบ พต. 3

หลักสูตรขาหมูพะโล้ และขนมโอนีแปะก๊วย หลักสูตร 12 ชั่วโมง (กลุ่ม 1)
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

ความเป็นมาของหลักสูตร

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

จากข้อมูลประชาชนในพื้นที่ พบว่า การประกอบอาชีพหลัก ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพการเกษตรรองลงมาคือรับจ้าง และมีกลุ่มแม่บ้าน ซึ่งไม่ได้ประกอบอาชีพ และด้วยสถานการณ์สภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอกับในปัจจุบัน ต้องการประกอบอาชีพเสริม เพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ เพื่อให้เกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย จึงได้จัดทำหลักสูตรขาหมูพะโล้ และขนมโอนีแปะก๊วย หลักสูตร 12 ชั่วโมง เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพตามความชอบ เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ และมีทักษะในการประกอบอาหาร

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ก็มีหลักการดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์
4. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
5. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน
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 และผู้ประกอบอาชีพทั่วไป

3. นักศึกษา สกร. และประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน 12 ชั่วโมง แบ่งเป็น

1 หลักสูตรขาหมูพะโล้

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

2 ขนมโอนีแปะก๊วย

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

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	เนื้อหา	จุดประสงค์การเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียน	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรขาหมูพะโล้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพหลักสูตรขาหมูพะโล้ 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพหลักสูตรขาหมูพะโล้ 1.3 การบริหาร จัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรขาหมูพะโล้ 1.4 ทิศทางการ ประกอบอาชีพหลักสูตรขาหมูพะโล้	1.1 ผู้เรียนสามารถอธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพหลักสูตรขาหมูพะโล้ 1.2 ผู้เรียนสามารถอธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพหลักสูตรขาหมูพะโล้ได้ 1.3 ผู้เรียนสามารถอธิบายการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรขาหมูพะโล้ได้ 1.4 ผู้เรียนสามารถอธิบายทิศทางการประกอบอาชีพการทำหลักสูตรขาหมูพะโล้ได้	1.1 วิทยากรอธิบายถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพหลักสูตรขาหมูพะโล้ 1.2 วิทยากรอธิบายถึงความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพหลักสูตรขาหมูพะโล้ 1.3 วิทยากรอธิบายถึงการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรขาหมูพะโล้ 1.4 วิทยากรอธิบายถึงทิศทางการประกอบอาชีพหลักสูตรขาหมูพะโล้	30 นาที	-
2.ทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรขาหมูพะโล้	2.1 ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพหลักสูตรขาหมูพะโล้ - การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ของหลักสูตรขาหมูพะโล้ - การใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ของหลักสูตรขาหมูพะโล้	2.1 ผู้เรียนสามารถเตรียมการประกอบอาชีพหลักสูตรขาหมูพะโล้ ได้ - สามารถเตรียมวัสดุ อุปกรณ์หลักสูตรขาหมูพะโล้ ได้ - สามารถใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำขาหมูพะโล้ ได้	2.1 วิทยากรอธิบายถึงขั้นเตรียมการประกอบอาชีพหลักสูตรขาหมูพะโล้ - วิทยากรอธิบายถึงการเตรียม วัสดุอุปกรณ์หลักสูตรขาหมูพะโล้ - วิทยากรอธิบายถึงการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำขาหมูพะโล้ได้	30 นาที	-

เรื่อง	เนื้อหา	จุดประสงค์การเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียน	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.วิธีการขั้นตอนการประกอบอาชีพหลักสูตรขาหมูพะโล้	3.1 วิธีการขั้นตอนการทำหลักสูตรขาหมูพะโล้	3.1 ผู้เรียนสามารถประกอบการทำหลักสูตรขาหมูพะโล้	3.1 วิทยากรให้ความรู้ และสาธิต ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขาหมูพะโล้ 3.2 ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแลพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	-	4 ชั่วโมง
4.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรขาหมูพะโล้	4.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรขาหมูพะโล้ - การลดต้นทุน - ช่องทางทางการตลาด	4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถในการบริหารหลักสูตรขาหมูพะโล้ 4.2 เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพหลักสูตรขาหมูพะโล้ และช่องทางทางการตลาด 4.3 การจัดตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์และการตลาดออนไลน์	4.1 วิทยากรอธิบาย 4.2 วิทยากรยกตัวอย่าง	30 นาที	30 นาที

เรื่อง	เนื้อหา	จุดประสงค์การเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียน	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมโอนีแปะก๊วย	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมโอนีแปะก๊วย 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมโอนีแปะก๊วย 1.3 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมโอนีแปะก๊วย 1.4 ทิศทางการ ประกอบอาชีพการทำขนมโอนีแปะก๊วย	1.1 ผู้เรียนสามารถอธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมโอนีแปะก๊วยได้ 1.2 ผู้เรียนสามารถอธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมโอนีแปะก๊วยได้ 1.3 ผู้เรียนสามารถอธิบายการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมโอนีแปะก๊วยได้ 1.4 ผู้เรียนสามารถอธิบายทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมโอนีแปะก๊วยได้	1.1 วิทยากรอธิบายถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมโอนีแปะก๊วย 1.2 วิทยากรอธิบายถึงความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมโอนีแปะก๊วย 1.3 วิทยากรอธิบายถึงการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมโอนีแปะก๊วย 1.4 วิทยากรอธิบายถึงทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมโอนีแปะก๊วย	30 นาที	-
2.ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมโอนีแปะก๊วย	2.1 ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมโอนีแปะก๊วย - การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมโอนีแปะก๊วย - การใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำขนมโอนีแปะก๊วย	2.1 ผู้เรียนสามารถเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมโอนีแปะก๊วยได้ - สามารถเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การทำขนมโอนีแปะก๊วยได้ - สามารถใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำขนมโอนีแปะก๊วยได้	2.1 วิทยากรอธิบายถึงขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมโอนีแปะก๊วย - วิทยากรอธิบายถึงการเตรียม วัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมโอนีแปะก๊วย - วิทยากรอธิบายถึงการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำขนมโอนีแปะก๊วย	30 นาที	-

เรื่อง	เนื้อหา	จุดประสงค์การเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียน	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.วิธีการขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำขนมโอนีแปะก๊วย	3.1 วิธีการขั้นตอนการทำขนมโอนีแปะก๊วย	3.1 ผู้เรียนสามารถประกอบการ การทำขนมโอนีแปะก๊วย	3.1 วิทยากรให้ความรู้ และสาธิตการทำขนมโอนีแปะก๊วย 3.2 ผู้เรียนปฏิบัติตามขั้นตอนต่างๆ วิทยากรดูแลพร้อมกับการตอบข้อสงสัยระหว่างการเรียนการสอน	-	4 ชั่วโมง
4.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมโอนีแปะก๊วย	4.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมโอนีแปะก๊วย - การลดต้นทุน - ช่องทางทางการตลาด	4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถในการบริหารการทำขนมโอนีแปะก๊วย 4.2 เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพการทำธุรกิจอาหารโต๊ะจีนและช่องทางทางการตลาด 4.3 การจัดตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์และการขายตลาดออนไลน์	4.1 วิทยากรอธิบาย สาธิต ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ 4.2 วิทยากรยกตัวอย่าง	30 นาที	30 นาที

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้หลักสูตรขาหมูพะโล้ และขนมโอนีแปะก๊วย
2. สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญด้านหลักสูตรขาหมูพะโล้ และขนมโอนีแปะก๊วย
3. เนื้อหาวิชาหลักสูตรขาหมูพะโล้ และขนมโอนีแปะก๊วย
4. ใบความรู้เรื่อง หลักสูตรขาหมูพะโล้ และขนมโอนีแปะก๊วย
5. การเรียนเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
6. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

ลงชื่อ.....วิทยากร
(นางสาวจิระภา ซุยยัง)

ลงชื่อ.....หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
(นายสันติ คงฟัก)

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวญาณ์ฐณิษฐ์ พุทธกุลหิรัญเมธา)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายกำจร หัดไทย)
ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย

แบบ พต.5

โครงการการทำขาหมูพะโล้ และขนมโอนีแปะก๊วย

1. โครงการ การทำขาหมูพะโล้ 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 เรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถนาความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ รวมทั้งสามารถนำจำนวนชั่วโมง ที่ได้เรียนไปเทียบโอนเป็นผลการเรียนในรายวิชาเลือก ของสาระการประกอบอาชีพตามหลักสูตรการศึกษานอก ระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551

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

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาธุรกิจอาหารโต๊ะจีน เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพตามความชอบ เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพและมีทักษะในการประกอบอาหาร

4. วัตถุประสงค์

4.1 เพื่ออธิบายถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพหลักสูตรขาหมูพะโล้ และขนมโอนีแปะก๊วย

4.2 เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรขาหมูพะโล้ และขนมโอนีแปะก๊วย

4.3 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำอาหารไว้เพื่อกินในครัวเรือนและเป็นรายได้ เสริมได้

5. เป้าหมาย

เป้าหมายเชิงปริมาณ

ประชาชนตำบลหนองหัววัว จำนวน 15 คน

เป้าหมายเชิงคุณภาพ

ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ เห็นความสำคัญ มีทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรขาหมูพะโล้ และขนมโอนีแปะก๊วย และสามารถทำอาหารไว้เพื่อกินในครัวเรือนและเป็นรายได้ เสริมได้

6.วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1.ประชุมครูวางแผน	- เพื่อวางแผนการดำเนินโครงการ	ครู ศกร.	10 คน	สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย	2 มีนาคม 2569	**10,470**
2.ประสานงาน ครู ศกร.และวิทยากร/ผู้เรียน	- จัดทำโครงการนำเสนอ	ครู ศกร.	10 คน	สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย	5 มีนาคม 2569	
3.เสนอโครงการเพื่อขออนุมัติจัดกิจกรรม	- เตรียมโครงการ/เตรียมแผน	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย	6 มีนาคม 2569	
4.ดำเนินจัดกิจกรรมตามโครงการ	- จัดกิจกรรมตามแผนที่กำหนด	ประชาชน	15 คน	ศาลาวัดบางลาด หมู่ 4 บ้านบางลาด ต.หนองหัววัว อ.พรานกระต่าย จ.กำแพงเพชร	11-12 มีนาคม 2569	
5.นิเทศติดตาม/ประเมินผล	- เพื่อทราบปัญหาอุปสรรคผลการดำเนินงาน	ข้าราชการครู	1 คน	ศาลาวัดบางลาด หมู่ 4 บ้านบางลาด ต.หนองหัววัว อ.พรานกระต่าย จ.กำแพงเพชร	12 มีนาคม 2569	

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	
6.สรุปผลการดำเนินงานรายงานผล	- สรุปผลการดำเนินงาน	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย	13 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)
โครงการ การทำขาหมูพะโล้และขนมโอนีแปะก๊วย	-	10,470	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาววิภารัตน์ ทองคำ ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

1. ผู้นำชุมชนและ องค์การบริหารส่วนตำบลหนองหัววัว
2. วิทยากร
3. อสม.ตำบลหนองหัววัว

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

1.งานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

2.งานจัดการศึกษาเรียนรู้ตลอดชีวิต

3.การเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณวุฒิตามระดับ

12.ผลลัพธ์(Out Come)

ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ เห็นความสำคัญ มีทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรขาหมูพะโล้ และขนมโอนีแปะก๊วย และสามารถทำอาหารไว้เพื่อกินในครัวเรือนและเป็นรายได้ เสริมได้

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- ร้อยละ 80 ผู้เข้าร่วมโครงการเข้าร่วมตลอดหลักสูตร

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ร้อยละ 80 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ เห็นความสำคัญ มีทักษะการประกอบอาชีพการทำขาหมูพะโล้ และขนมโอนีแปะก๊วย สามารถทำอาหารไว้เพื่อกินในครัวเรือนและเป็นรายได้ เสริมได้
- ร้อยละ 80 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจ

14 การติดตามและการประเมินโครงการ

1.การสังเกตผู้เข้าร่วมโครงการ

2.ประเมินจากรายงานการสรุปผลการดำเนินงาน

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นางสาววิภารัตน์ ทองคำ)

ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ

(นางสาวญาณ์ฐณิษฐ์ พุทธกุลหิรัญเมธา)

ครู

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายกำจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

กำหนดการ

หลักสูตร หลักสูตรขาหมูพะโล้ และขนมโอนีแปะก๊วย

ระหว่างวันที่ 11 – 12 มีนาคม 2569

ศาลาวัดบางลาด หมู่ 4 บ้านบางลาด ตำบลหนองหัววัว อำเภอพรานกระต่าย จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 11 มีนาคม 2569 หลักสูตรการทำขาหมูพะโล้

08.00-08.30 น. ลงทะเบียน รายงานตัว

08.30-09.00 น. พิธีเปิดโครงการ การทำอาหาร ขนมสร้างรายได้ หลักสูตรขาหมูพะโล้ และขนมโอนีแปะก๊วย

09.00-09.30 น. วิทยากร (นางสาวจิระภา ซุยยัง) และผู้เรียน ร่วมกันศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ เรื่อง

1.ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรขาหมูพะโล้

. - ความสำคัญของการประกอบอาชีพหลักสูตรขาหมูพะโล้
- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพหลักสูตรขาหมูพะโล้
- การบริหาร จัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรขาหมูพะโล้
- ทิศทางการ ประกอบอาชีพหลักสูตรขาหมูพะโล้

09.30-10.00 น. วิทยากร (นางสาวจิระภา ซุยยัง) และผู้เรียน ร่วมกันศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ เรื่อง

2.ทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรขาหมูพะโล้

. - ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพหลักสูตรขาหมูพะโล้
- การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ของหลักสูตรขาหมูพะโล้
- การใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ของหลักสูตรขาหมูพะโล้

10.00-12.00 น. วิทยากรบรรยาย สาธิต (นางสาวจิระภา ซุยยัง) ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ

3.วิธีการขั้นตอน การประกอบอาชีพ หลักสูตรขาหมูพะโล้

วิธีการขั้นตอนการทำหลักสูตรขาหมูพะโล้

- การใช้วัสดุ อุปกรณ์ต่างๆ
- การเลือกวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขาหมูพะโล้
- การทำความสะอาดขาหมู/เผาขาหมู
- ขั้นตอน วิธีการทำ การปรุงรสชาติ
- การต้มขาหมู

12.00-13.00 น. **พักรับประทานอาหารกลางวัน**

13.00-15.00 น. วิทยากรบรรยาย สาธิต (นางสาวจิระภา ซุยยัง) ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ

- การตุ๋นให้เนื้อนุ่มเปื่อย
- การต้ม ลวกผักคะน้า
- การหั่นผักคะน้า และจัดตกแต่ง
- การจัดตกแต่ง

15.00-16.-00 น. วิทยากรบรรยายการบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพ

หลักสูตรขาหมูพะโล้

- การบรรจุภัณฑ์
- การคิดต้นทุน กำไร
- ช่องทางการขาย
- การตลาดออนไลน์

วิทยากร และผู้เรียนร่วมกันซักถามแลกเปลี่ยนเรียนรู้

และสรุปผลการเรียนรู้ร่วมกัน

วันที่ 12 มีนาคม 2569 การทำขนมโอนีแปะก๊วย

08.30-09.00 น. ลงทะเบียน รายงานตัว

09.00-09.30 น. วิทยากร (นางสาวจิระภา ซุยยัง) และผู้เรียน ร่วมกันศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ เรื่อง

1.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมโอนีแปะก๊วย

. - ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำขนมโอนีแปะก๊วย
- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมโอนีแปะก๊วย
- การบริหาร จัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมโอนีแปะก๊วย
- ทิศทางการ ประกอบอาชีพการทำขนมโอนีแปะก๊วย

09.30-10.00 น. วิทยากร (นางสาวจิระภา ซุยยัง) และผู้เรียน ร่วมกันศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ เรื่อง

2.ทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรขาหมูพะโล้

. - ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมโอนีแปะก๊วย
- การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ของการทำขนมโอนีแปะก๊วย
- การใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ของการทำขนมโอนีแปะก๊วย

10.00-12.00 น. วิทยากรบรรยาย สาธิต (นางสาวจิระภา ซุยยัง) ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ

3.วิธีการขั้นตอน การประกอบอาชีพ

วิธีการขั้นตอนการทำขนมโอนีแปะก๊วย

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

12.00-13.00 น.	**พักรับประทานอาหารกลางวัน**
13.00-15.00 น.	วิทยากรบรรยาย สาธิต (นางสาวจิระภา ซุยยัง) ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ ขั้นตอน วิธีการทำขนมโอนีแปะก๊วย - การแช่ข้าวเหนียว - การนึ่งข้าวเหนียว - การจัดตกแต่ง - การบรรจุภัณฑ์
15.00-16.-00 น.	วิทยากรบรรยายการบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพ การทำขนมโอนีแปะก๊วย - การคิดต้นทุน กำไร - ช่องทางการขาย - การตลาดออนไลน์ วิทยากร และผู้เรียนร่วมกันซักถามแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และสรุปผลการเรียนรู้ร่วมกัน

หมายเหตุ : ตารางการอบรมอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

1.เวลา 10.30 - 10.45 น.พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม

2.เวลา 14.30 - 15.15 น.พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม