

๑. โครงการหลักสูตร วิชาการทำข้าวตอกอัด จำนวน ๕ ชั่วโมง

๒. สอดคล้องกับยุทธศาสตร์

๒.๑ ยุทธศาสตร์ และจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๙ ด้านการขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริงและการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

๒.๒ นโยบายอธิบดี กรมส่งเสริมการเรียนรู้ที่เน้นสถานศึกษาทุกแห่งในสังกัด มีการสำรวจขมพื้นถิ่นจัดทำหลักสูตรและกิจกรรม ฝึกอบรมอาชีพคนไทย เพื่อคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์ และต่อยอดภูมิปัญญา ขนมหอยโบราณ ที่ใกล้สูญหาย ให้กลายเป็น Soft Power ของท้องถิ่น

๒.๓ ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ด้านการพัฒนา และเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมาย เพื่อพัฒนาคน และสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

๒.๔ ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี พ.ศ. ๒๕๖๑ ถึง ๒๕๘๐ ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ด้านการสร้างโอกาสและความเสมอภาคทางสังคม

๓. หลักการและเหตุผล

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ให้ความสำคัญและขับเคลื่อนแนวทางการจัดการศึกษาตามนโยบาย “เรียนดี มีคุณธรรม” การพัฒนาผู้เรียนด้านทักษะอาชีพ เป็นโครงการที่มุ่งเน้นการปลูกฝังและเสริมสร้างทักษะที่จำเป็นสำหรับการประกอบอาชีพให้กับผู้เรียน เพื่อให้สามารถสร้างรายได้ระหว่างเรียน นำไปสู่การพึ่งพาตนเอง มีอาชีพที่มั่นคง และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์สูงสุด โดยเน้นการเรียนรู้จากประสบการณ์จริง ผ่านกิจกรรมหลากหลาย เช่น การฝึกทำขนม/อาหาร, การปลูกพืชแบบผสมผสาน, การสร้างสื่อ (Youtube) ตามแนวการจัดการกิจกรรมพัฒนาคุณภาพผู้เรียน โดยการออกแบบกิจกรรมการเรียนรู้ การถ่ายทอดความรู้ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน ที่สามารถสร้างอาชีพ เชิงสร้างสรรค์ตอบสนองตามความต้องการ ความสนใจของผู้เรียน สามารถใช้ทรัพยากร ในการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง ได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ โดยเรียนรู้จากปัญหาจริงและการลงมือปฏิบัติ รวมถึงการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการเรียนรู้ นั้น

ดังนั้น เพื่อเป็นการสนับสนุนการขับเคลื่อนโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๙ จุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ด้านการขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน และนโยบายของอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ที่มุ่งเน้นให้เกิดการอนุรักษ์และต่อยอดภูมิปัญญาคนไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร จึงเข้าร่วมจัดกิจกรรมงาน Sweet Heritage สืบสาน ตำนานขนมไทย วิชาการทำข้าวตอกอัด เพื่อเป็นการสาธิตและฝึกอาชีพ ให้กับประชาชนทั่วไป อีกทั้งยังเป็นการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ ผลิตภัณฑ์ชุมชนด้านทักษะอาชีพ อีกด้วย

๔. วัตถุประสงค์

- ๔.๑ เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้ที่สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม
- ๔.๒ เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้
- ๔.๓ เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

๕. กลุ่มเป้าหมาย ประชาชนทั่วไป

๖. วิธีดำเนินการ

กิจกรรม	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
๑. ประชุมวางแผนการดำเนินงาน	ผู้บริหาร/บุคลากรที่เกี่ยวข้อง จำนวน ๕ คน	สกร.ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร	๘ มกราคม ๒๕๖๙	-
๒. ประสานงานเชิญวิทยากรภายนอกสถานศึกษา	วิทยากร ๑ คน	สกร.ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร	๙ มกราคม ๒๕๖๙	-
๓. เสนอโครงการเพื่อเสนอขออนุมัติการดำเนินงาน มีขั้นตอนที่ชัดเจน นำไปสู่การปฏิบัติ	๑ โครงการ	สกร.ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร	๑๓ มกราคม ๒๕๖๙	-
๔. จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ สถานที่ ในการดำเนินงาน	๑-๒ ครั้ง	สกร.ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร	๑๖ มกราคม ๒๕๖๙	-
๕. ปฏิบัติงานตามโครงการที่ได้รับการอนุมัติ จัดกิจกรรมสาธิตอาชีพ ฝึกอาชีพให้กับประชาชนที่สนใจ เพื่อเพิ่มทักษะการเรียนรู้ในการนำไปพัฒนา และสามารถประกอบอาชีพหรือต่อยอดอาชีพได้	ประชาชนทั่วไปที่สนใจ บุคลากร ๒๐ คน	ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาการเรียนรู้ทางวิทยาศาสตร์ กรุงเทพมหานคร	๑๗-๑๘ มกราคม ๒๕๖๙	๙,๗๔๐.- บาท
๖. สรุปและรายงานผล จัดกิจกรรมสาธิตอาชีพ ฝึกอาชีพให้กับประชาชน	๑ เล่ม	สกร.ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร	๑๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙	-

๗. งบประมาณทั้งโครงการ

ใช้งบประมาณประจำปี ๒๕๖๙ แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองบรรยายอื่นรายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชนเพื่อเป็นค่าใช้จ่ายในการขับเคลื่อนกิจกรรม Sweet Heritage สืบสานตำนานขนมไทย รหัสกิจกรรมหลัก ๒๐๓๓๔๖๕๐๐๐๓๒๐๐๐๐๐ แหล่งของเงิน ๖๙๑๑๕๐๐ จำนวน ๙,๗๔๐.- บาท (เก้าพันเจ็ดร้อยสี่สิบบาทถ้วน)รายละเอียดดังนี้

- ๗.๑ ค่าวัสดุ (การทำข้าวตอกอัด) อาหารสด จำนวน ๖ รายการ เป็นเงิน ๔,๙๙๐.- บาท
 ๗.๒ ค่าวิทยากร จำนวน ๑ คน จำนวน ๒ วัน จำนวน ๕ ชั่วโมงๆ ละ ๓๐๐ บาท เป็นเงิน ๓,๐๐๐.- บาท
 ๗.๔ ค่าป้ายโรลอัพ จำนวน ๑ ป้าย ขนาด ๘๐x๒๐๐ เซนติเมตร เป็นเงิน ๑,๗๕๐.- บาท

รวมเป็นเงิน ๙,๗๔๐.- บาท

๘. สถานที่

ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาการเรียนรู้ทางวิทยาศาสตร์ (อาคาร ๒) กรุงเทพมหานคร

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวพรทิพย์ โชคเหมาะ ครูศูนย์การเรียนรู้

๑๐. เครือข่าย

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. แหล่งเรียนรู้ ไร่แรงดิน อำเภอเมืองกำแพงเพชร จังหวัดกำแพงเพชร

๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง

๑. การเรียนรู้ตลอดชีวิต
๒. การเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ

๑๒. ผลลัพธ์

ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านการทำขนมไทยพื้นถิ่น ขนมผักกาดโรยถั่วลิสง สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริมหรือต่อยอดอาชีพเดิมได้ อีกทั้งเป็นการส่งเสริมการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายให้คงอยู่ต่อไป รวมถึงเกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างวิทยากรและผู้เข้าร่วมกิจกรรม อันนำไปสู่การสร้างเครือข่ายด้านอาชีพในชุมชน

๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

๑. มีผู้เข้าร่วมโครงการหลักสูตรการทำข้าวตอกอัด เป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนด
๒. มีการจัดกิจกรรมสาธิตและฝึกปฏิบัติการทำข้าวตอกอัด ครบถ้วนตามแผนงานและระยะเวลาที่กำหนด
๓. ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับองค์ความรู้เกี่ยวกับการทำขนมไทยพื้นถิ่น

๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

๑. ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะด้านการทำขนมไทยพื้นถิ่นเพิ่มขึ้น
๒. ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพ
๓. ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมในระดับดีขึ้นไป

๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

๑. การสังเกตการณ์มีส่วนร่วมระหว่างกรอบรม
๒. แบบประเมินความพึงพอใจ

กำหนดการการจัดอบรมโครงการหลักสูตร วิชาการทำข้าวตอกอัด จำนวน ๕ ชั่วโมง
ระหว่างวันที่ ๑๗-๑๘ เดือน มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๙
ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาการเรียนรู้ทางวิทยาศาสตร์ (อาคาร ๒) กรุงเทพมหานคร

.....

วันที่ ๑๗ มกราคม ๒๕๖๙

เวลา ๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.

ลงทะเบียน

เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.

การสาธิตทำขนมไทยโบราณ

การบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติ

- การทำข้าวตอกอัด (วิทยากร นายคุณานนต์ ทองจั่ว)

เวลา ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.

พักรับประทานอาหารกลางวัน

เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.

กิจกรรมการเรียนรู้ทักษะอาชีพ (ต่อ)

การบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติ

- การทำข้าวตอกอัด (วิทยากร นายคุณานนต์ ทองจั่ว)

แลกเปลี่ยนการเรียนรู้การทำขนมไทยโบราณ

(การสาธิต การถ่ายทอดภูมิปัญญา และแลกเปลี่ยนประสบการณ์

การทำขนมประจำถิ่น)

วันที่ ๑๘ มกราคม ๒๕๖๙

เวลา ๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.

ลงทะเบียน

เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.

การสาธิตทำขนมไทยโบราณ

การบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติ

- การทำข้าวตอกอัด (วิทยากร นายคุณานนต์ ทองจั่ว)

เวลา ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.

พักรับประทานอาหารกลางวัน

เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.

กิจกรรมการเรียนรู้ทักษะอาชีพ (ต่อ)

การบรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติ

- การทำข้าวตอกอัด (วิทยากร นายคุณานนต์ ทองจั่ว)

แลกเปลี่ยนการเรียนรู้การทำขนมไทยโบราณ

(การสาธิต การถ่ายทอดภูมิปัญญา และแลกเปลี่ยนประสบการณ์

การทำขนมประจำถิ่น)

หมายเหตุ

กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

รับประทานอาหารกลางวัน ช่วงเวลา ๑๒.๐๐ น. -๑๓.๐๐ น.

แบบเขียนหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
ชื่อหลักสูตร วิชาการทำข้าวตอกอัด จำนวน ๕ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร

ความเป็นมา

การศึกษาด้านอาชีพในปัจจุบัน มีความจำเป็นและสำคัญอย่างยิ่ง เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้เกิดขึ้นกับเศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ และมีงานทำนั้น

ปัจจุบันการดำรงชีวิตมีการเปลี่ยนแปลงตามยุคสมัย การแปรรูปอาหาร และขนม จึงมีต่อยอดจากการเรียนรู้อาชีพสืบทอดมาจากผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น จากรุ่นสู่รุ่น ดังเช่น การทำข้าวตอกอัด เป็นขนมพื้นถิ่นดั้งเดิมที่จัดทำเฉพาะวันสำคัญในงานมงคล งานเทศกาล และเป็นขนบธรรมเนียมประเพณีสมัยเก่า แต่ปัจจุบันสามารถนำมาเป็นอาชีพอิสระที่กำลังอยู่ในความสนใจของประชาชน และช่วยแก้ปัญหาการว่างงาน สำหรับผู้ที่กำลังมองหาช่องทางประกอบอาชีพ การทำข้าวตอกอัด สามารถทำอยู่ที่บ้านได้ มีเวลาดูแลบ้านและครอบครัว นับว่าเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่น่าสนใจ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวอีกด้วย

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร ได้เห็นความสำคัญในการส่งเสริมอาชีพ เพื่อให้มีรายได้ จึงรวมกลุ่มผลผลิตอาชีพ หลักสูตร วิชาการทำข้าวตอกอัด ให้กับประชาชนทั่วไปที่สนใจ ให้ประชาชนมีรายได้เสริมจากการประกอบอาชีพ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ในการดำเนินชีวิตต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของศิลปวัฒนธรรมประเพณี และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

๒. เน้นการฝึกปฏิบัติ เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง และยั่งยืนในอาชีพ

๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำข้าวตอกอัดได้
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้
๔. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการพัฒนาอาชีพเดิมสร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย ประชาชนทั่วไป

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ว่างงาน
๒. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาต่อยอดอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน ๕ ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี จำนวน ๒ ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร วิชาการทำข้าวตอกอัด จำนวน ๕ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียน	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำข้าวตอกอัด	๑. บอกความเป็นมาและคุณค่าทางโภชนาการของข้าวตอกอัด ๒. อธิบายและยกตัวอย่าง คุณสมบัติของผู้ประกอบ อาชีพค้าขายที่ดีได้	๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำข้าวตอกอัด ๒. คุณสมบัติของผู้ประกอบอาชีพค้าขาย ที่ดี	๑. วิทยากรอธิบาย ความเป็นมา และคุณค่าทาง โภชนาการของข้าวตอกอัด ให้กับผู้เรียน ๒. วิทยากรอธิบาย คุณสมบัติของผู้ประกอบอาชีพค้าขายที่ดี ๓. ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากสื่อ อินเทอร์เน็ตและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน	๓๐ นาที	
๒. วัสดุอุปกรณ์ และการเลือกใช้	๑. บอกวัสดุ อุปกรณ์ และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม ๒. บอกหลักการเลือก และการเตรียมวัตถุดิบที่ใช้ในการทำข้าวตอกอัดได้ ๓. สามารถเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ ข้าวตอกอัดที่เหมาะสมได้	๑. การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้ ๒. หลักการเลือกและเตรียมวัตถุดิบ ๓. การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	๑. วิทยากรอธิบาย - วัสดุอุปกรณ์ในการทำข้าวตอกอัด - หลักการเลือกและเตรียมวัตถุดิบ - การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน	๓๐ นาที	
๓. ขั้นตอนการทำข้าวตอกอัด	๑. อธิบายขั้นตอนการทำข้าวตอกอัด ๒. สามารถฝึกปฏิบัติการทำข้าวตอกอัดได้	ขั้นตอนวิธีการทำข้าวตอกอัด	๑. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำข้าวตอกอัด ๒. วิทยากรบรรยายและสาธิตวิธีการทำข้าวตอกอัด - การตำหรือการป่น - การผสม ส่วนผสม - การใส่พิมพ์ การอบเทียน - การบรรจุผลิตภัณฑ์ ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติโดยมีวิทยากรแนะนำ	๓๐ นาที	๓ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียน	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔.การบริหารจัดการในอาชีพ	๑. คิตรายาคาต้นทุนของข้าวตอกอัด ๒. บอกวิธีส่งเสริมการขาย	๑. การคิตรายาคาต้นทุน และการกำหนดราคา ๒. การส่งเสริมการขาย - การขายตรง - การขายออนไลน์	๑. วิทยากรอธิบายและ สาธิตการคิตรายาคาต้นทุน และการกำหนดราคา ๒. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ คิตรายาคาต้นทุน/การ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๓. วิทยากรและผู้เรียน แลกเปลี่ยน คิดเห็นเกี่ยวกับการส่งเสริมการขาย	๓๐	นาที่

สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
๒. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆ
๓. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา ปราชญ์ชาวบ้าน
๔. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน/สถานประกอบการ

การวัดผลประเมินผล

๑. สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การมีส่วนร่วม
๒. การสังเกตการณ์ปฏิบัติจริง
๓. กิจกรรมของกลุ่ม/ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงาน(ตามรายวิชาที่เรียน/ตามหลักสูตร) ที่ได้มาตรฐาน