บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ เทศบาลตำบลโนนทอง สำนักปลัดเทศบาล งานสวัสดิการสังคม โทร ๐๔๒-๒๑๗-๔๘๐

ที่ อด ๘๑๙๐๑/๒๙๐ **วันที่** ๑๖ มีนาคม ๒๕๖๙

เรื่อง รายงานผลการดำเนินงานโครงการฝึกอบรมอาชีพให้แก่ผู้สูงอายุ ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส หลักสูตร ทำอาหารและการทำขนมไทย (การทำหมูฝอยและการทำข้าวเกรียบปากหม้อ) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๙

เรียน นายกเทศมนตรีตำบลโนนทอง

ตามบันทึกข้อความ เทศบาลตำบลโนนทอง สำนักปลัดเทศบาล งานสวัสดิการสังคม ที่ อด ๘๑๙๐๑/๑๗๓ ลงวันที่ ๒ มีนาคม ๒๕๖๙ เรื่อง ขออนุมัติดำเนินโครงการฝึกอบรมอาชีพให้แก่ผู้สูงอายุ ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส หลักสูตร ทำอาหารและการทำขนมไทย (การทำหมูฝอยและการทำข้าวเกรียบปากหม้อ) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๙ และตามเทศบัญญัติเทศบาลตำบล โนนทอง เรื่อง งบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๙ แผนงานสร้างความเข้มแข็งของชุมชน งานส่งเสริมและสนับสนุนความเข้มแข็ง งบดำเนินงาน หมวดค่าใช้สอย ประเภทรายจ่ายเกี่ยวเนื่องกับการปฏิบัติราชการที่ไม่เข้าลักษณะรายจ่ายงบรายจ่ายประเภทรายจ่ายเกี่ยวเนื่องกับการปฏิบัติราชการที่ไม่เข้าลักษณะรายจ่ายงบรายจ่ายอื่นๆ ๑) โครงการฝึกอบรมอาชีพให้แก่ผู้สูงอายุ ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส หลักสูตร ทำอาหารและการทำขนมไทย (การทำหมูฝอยและการทำข้าวเกรียบปากหม้อ) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๙ ตั้งไว้ จำนวน ๒๐,๐๐๐ บาท (สองหมื่นบาทถ้วน) นั้น

บัดนี้ สำนักปลัดเทศบาล งานสวัสดิการสังคม เทศบาลตำบลโนนทอง จึงขอรายงานสรุปผลการดำเนินงานตามโครงการฝึกอบรมอาชีพให้แก่ผู้สูงอายุ ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส หลักสูตร ทำอาหารและการทำขนมไทย (การทำหมูฝอยและการทำข้าวเกรียบปากหม้อ) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๙ ผู้เข้ารับการอบรม จำนวน ๒๐ คน

ชื่อแผนงาน/โครงการ/โครงการฝึกอบรมอาชีพให้แก่ผู้สูงอายุ ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส หลักสูตร ทำอาหารและการทำขนมไทย (การทำหมูฝอยและการทำข้าวเกรียบปากหม้อ) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๙

๑.ผลการดำเนินงาน

โครงการฝึกอบรมอาชีพให้แก่ผู้สูงอายุ ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส หลักสูตร ทำอาหารและการทำขนมไทย (การทำหมูฝอยและการทำข้าวเกรียบปากหม้อ) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๙ ได้ดำเนินการจัดอบรมไปแล้ว เมื่อวันที่ ๑๐ มีนาคม ๒๕๖๙ กลุ่มเป้าหมายเข้ารับการอบรมตามหลักสูตร จำนวน ๒๐ คน มีผู้เข้ารับการอบรมจริง จำนวน ๒๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐ ของผู้เข้ารับการอบรม โครงการฝึกอบรมดังกล่าว บรรลุตามวัตถุประสงค์ และผู้เข้ารับการอบรมให้ความสนใจเป็นอย่างดี เห็นควรให้จัดตั้งงบประมาณดำเนินการโครงการฝึกอบรมอย่างต่อเนื่องในปีงบประมาณถัดไป

๒.ผลสัมฤทธิ์ตามวัตถุประสงค์

๒.๑ การบรรลุตามวัตถุประสงค์

☑ บรรลุตามวัตถุประสงค์

☐ ไม่บรรลุตามวัตถุประสงค์ เพราะ.....

.....

๒.๒. จำนวนผู้เข้าร่วมในแผนงาน/โครงการ/กิจกรรม ประชาชนในพื้นที่ เข้าร่วมโครงการ จำนวน ๒๐ คน

๓.การเบิกจ่ายงบประมาณ

งบประมาณที่ได้รับการอนุมัติ ๒๐,๐๐๐.- บาท

งบประมาณเบิกจ่ายจริง ๒๐,๐๐๐.- บาท คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐ %

งบประมาณคงเหลือ - บาท

๔.ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

☑ ไม่มี

☐ มี

ปัญหา/อุปสรรค (ระบุ) -

แนวทางแก้ไข (ระบุ) -

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

(นางจินตนา คำภูแก้ว)
นักพัฒนาชุมชน

ความเห็นของหัวหน้างานสวัสดิการสังคม.....

(นายภัทรพล นาคอก)
นักพัฒนาชุมชนชำนาญการ

ความเห็นของหัวหน้าสำนักปลัดเทศบาลโนนทอง.....

(นางสาวสุขศรี คำสุข)
หัวหน้าสำนักปลัดเทศบาลโนนทอง

ความเห็นปลัดเทศบาลตำบลโนนทอง.....

(นางสาวบานเย็น ยินดี)
รองปลัดเทศบาล รักษาราชการแทน
ปลัดเทศบาลตำบลโนนทอง

คำสั่งนายกเทศมนตรีตำบลโนนทอง

☑ อนุมัติ

☐ ไม่อนุมัติ เพราะ.....

(นายชัยยา ภูมิเขต)

นายกเทศมนตรีตำบลโนนทอง

โครงการฝึกอบรมอาชีพให้แก่ผู้สูงอายุ ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส หลักสูตรการทำอาหารและการทำขนมไทย (การทำหมูฝอยและการทำข้าวเกรียบปากหม้อ) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๙

๑.หลักการและเหตุผล

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๑ (พ.ศ. ๒๕๕๕ – ๒๕๕๙) ได้กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาคน สู่สังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิตอย่างยั่งยืน รวมถึง การพัฒนาผู้สูงอายุให้มีความมั่นคงทางเศรษฐกิจและสังคม มีคุณภาพ,มีคุณค่า สามารถปรับตัวเท่าทันการเปลี่ยนแปลง และเป็นพลังในการพัฒนาสังคม โดยส่งเสริมการสร้างรายได้และการมีงานทำในผู้สูงอายุ ควบคู่กับการเพิ่มพูนความรู้ให้แก่ผู้สูงอายุ เพื่อการประกอบอาชีพและ การพัฒนาตัวเองอย่างต่อเนื่อง โดยส่งเสริม สนับสนุนให้มีการนำความรู้และประสบการณ์ของผู้สูงอายุที่เป็นคลังสมอง ผู้มีความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น มาใช้ประโยชน์ในการพัฒนาท้องถิ่น พร้อมทั้ง ส่งเสริมให้ผู้สูงอายุสามารถพึ่งตนเอง โดยการปรับปรุงสภาพแวดล้อม และความจำเป็นทางกายภาพให้เหมาะกับวัยในรูปแบบที่หลากหลาย ทั้งในด้านการจัดบริการสุขภาพและสวัสดิการสังคม โดยการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วนอย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้เนื่องจากผู้สูงอายุถือว่าเป็นปูชนียบุคคลของสังคมที่มีคุณค่ายิ่ง เนื่องจากผ่านประสบการณ์มามาก ได้เป็นกำลังสำคัญของสังคมมาก่อน มีความรู้ มีทักษะ มีการอนุรักษ์และสืบทอดประเพณีวัฒนธรรมท้องถิ่น วิถีชีวิตดั้งเดิม รวมถึงการได้ทำคุณประโยชน์แก่สังคมมาแล้วมากมาย

ปัจจุบันกลุ่มผู้สูงอายุ ถือเป็นกลุ่มที่มีสัดส่วนของผู้ประสบภาวะยากลำบากสูงกว่าวัยอื่นทั้งหมด ความยากจนเป็นปัจจัยแรก ที่นำมาสู่ภาวะดังกล่าว เนื่องจากผู้สูงอายุส่วนใหญ่ไม่ได้ทำงาน ไม่มีหลักประกันทั้งในรูปแบบ เงินบำนาญ เงินออม และมีโอกาสจำกัดที่จะทำงานภาคแรงงานในระบบ เนื่องจากมีการศึกษาน้อย การขาดความชำนาญในการใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ การมีจำนวนบุตรที่จะเป็นผู้ให้การเกื้อหนุนด้านการเงินลดลงเป็นลำดับ ประกอบกับ ความเสื่อมของสภาพร่างกายตามวัยและโรคภัยที่มากขึ้น ก่อให้เกิดภาวการณ์พึ่งพาที่สูงขึ้น และมีความต้องการการดูแลระยะยาวจากสังคม จำเป็นอย่างยิ่งที่คนรุ่นหลังจะต้องให้ความสำคัญในการยกย่องให้การดูแล สุขภาพจิต สุขภาพกายให้มีคุณภาพชีวิตที่ดี เป็นการเชิดชูเกียรติให้ผู้สูงอายุ สามารถดำรงชีวิตอยู่ในสังคมอย่างมีความสุข

เทศบาลตำบลโนนทอง จึงได้เห็นความสำคัญของผู้สูงอายุ ผู้พิการ และผู้ด้อยโอกาส เพื่อต้องการให้ผู้สูงอายุมีการรวมกลุ่มด้านอาชีพเพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ให้แก่ตนเอง โดยการรวมกลุ่มทำอาหารและอื่นๆ ที่ตนสนใจ เพื่อจำหน่ายในชุมชน ดังนั้น จึงได้จัดทำโครงการฝึกอบรมอาชีพให้แก่ผู้สูงอายุ ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส หลักสูตรทำอาหารและการทำขนมไทย (การทำหมูฝอยและการทำข้าวเกรียบปากหม้อ) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๙ ขึ้น เพื่อเป็นการส่งเสริมอาชีพให้กับผู้สูงอายุ ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส เพื่อเป็นการลดรายจ่ายเพิ่มรายได้ให้กับครัวเรือน

๒.วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้สูงอายุ ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส มีความรู้และเข้าใจในการทำหมูฝอยและข้าวเกรียบปากหม้อ
๒. เพื่อให้ผู้สูงอายุ ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส นำความรู้ที่ได้รับ ไปสร้างรายได้ในการประกอบอาชีพได้
๓. เพื่อให้ผู้สูงอายุ ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส ได้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ต่อตนเองและครอบครัว

๓.กลุ่มเป้าหมาย

ผู้สูงอายุ ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส ตำบลโนนทอง จำนวน ๒๐ คน

๔.สถานที่ดำเนินการ

ณ ห้องประชุม สำนักงานเทศบาลตำบลโนนทอง อำเภอนายูง จังหวัดอุดรธานี

๕.ระยะเวลาในการดำเนินการ

ระหว่างวันที่ ๑๐ มีนาคม ๒๕๖๙

๖.วิธีการดำเนินการ

วัน/เดือน/ปี	กิจกรรม	ผู้รับผิดชอบ
ปีงบประมาณ ๒๕๖๙	๖.๑ สำรวจความต้องการของประชาชนในพื้นที่ตำบลโนนทอง	สำนักปลัดเทศบาล ตำบลโนนทอง งานสวัสดิการสังคม
	๖.๒ จัดทำ/เสนอโครงการเพื่อขออนุมัติ	
	๖.๓ ประสานวิทยากรที่มีความรู้ความสามารถเป็นผู้ฝึกอบรม	
	๖.๔ ประชาสัมพันธ์โครงการฯ	
	๖.๕ ดำเนินตามโครงการโดยมีรายละเอียด ดังนี้ - พิธีเปิดการฝึกอบรมโครงการฯ - ฝึกอบรมให้ความรู้ การทำหมูฝอยและข้าวเกรียบปากหม้อ - เปิดโอกาสให้ซักถาม/ประเด็นข้อสงสัย - กรอกแบบประเมินความพึงพอใจ - มอบใบประกาศนียบัตรให้ผู้เข้ารับการอบรม - พิธีปิดการฝึกอบรมโครงการฯ (นายก ทต.โนนทอง)	
	- ติดตามและประเมินผลการดำเนินงานโครงการฯ - จัดทำรายงานผลการดำเนินโครงการฯ	

๗. หน่วยงานผู้รับผิดชอบโครงการ

งานสวัสดิการสังคม สำนักปลัดเทศบาล สำนักงานเทศบาลตำบลโนนทอง อำเภอนายูง จังหวัดอุดรธานี

๘.งบประมาณ

ตามเทศบัญญัติเทศบาลตำบลโนนทอง เรื่อง งบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ แผนงานสร้างความเข้มแข็งของชุมชน งานส่งเสริมและสนับสนุนความเข้มแข็ง งบดำเนินงาน หมวดค่าใช้สอย รายจ่ายเกี่ยวเนื่องกับการปฏิบัติราชการที่ไม่เข้าลักษณะรายจ่ายงบรายจ่ายอื่นๆ ๑) โครงการฝึกอบรมอาชีพให้แก่ผู้สูงอายุ ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส หลักสูตรการทำอาหารและการทำขนมไทย (การทำหมูฝอยและการทำข้าวเกรียบปากหม้อ) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๙ หน้า ๔๘/๗๖ ตั้งไว้ จำนวน ๒๐,๐๐๐.- บาท (สองหมื่นบาทถ้วน) เพื่อจ่ายเป็นค่าใช้จ่ายตามรายการดังนี้

๘.๑ ค่าอาหารกลางวัน อาหารว่างและเครื่องดื่ม

- ค่าอาหารกลางวันผู้เข้าอบรม จำนวน ๒๐ คน วิทยากรจำนวน ๑ คน เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องจำนวน ๔ คน รวมทั้งสิ้น ๒๕ คนๆละ ๑๐๐ บาท จำนวน ๑ วัน เป็นเงิน ๒,๕๐๐.- บาท

-ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มผู้เข้าอบรม จำนวน ๒๐ คน วิทยากรจำนวน ๑ คน เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องจำนวน ๔ คน รวมทั้งสิ้น ๒๕ คน จำนวน ๑ วันๆละ ๒ มื้อ มื้อละ ๓๕ บาท เป็นเงิน ๑,๗๕๐.- บาท

๘.๒ ค่าสมนาคุณวิทยากรอบรม

- ค่าสมนาคุณวิทยากร จำนวน ๑ วันๆละ ๖ ชั่วโมงๆละ ๖๐๐ บาท เป็นเงิน ๓,๖๐๐.- บาท

๘.๓ ค่าจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับการฝึกอบรมฯ

เป็นเงิน ๙,๒๐๐.- บาท

(รายละเอียดตามภาคผนวก ก (แนบท้ายโครงการฯ)

๘.๔ ค่ากระเป๋าเอกสาร จำนวน ๒๐ ใบๆละ ๘๐ บาท เป็นเงิน ๑,๖๐๐.- บาท

๘.๕ ค่าปากกา จำนวน ๒๐ ด้ามๆ ละ ๑๐ บาท เป็นเงิน ๒๐๐.- บาท

๘.๖ ค่าสมุด จำนวน ๒๐ เล่ม ๆละ ๑๐ บาท เป็นเงิน ๒๐๐.- บาท

๘.๗ ค่าจ้างเหมาจัดทำป้ายไวนิลโครงการ ขนาด ๑.๕x ๒ เมตร จำนวน ๑ ป้าย เป็นเงิน ๔๕๐.- บาท

๘.๘ ค่าจ้างเหมาจัดทำเกียรติบัตรสำหรับผู้เข้าร่วมโครงการฯ เป็นเงิน ๕๐๐.- บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น ๒๐,๐๐๐.- บาท

๙. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ ผู้สูงอายุ ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส มีความรู้และเข้าใจในการทำหมูฝอยและข้าวเกรียบปากหม้อ

๙.๒ ผู้สูงอายุ ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส สร้างรายได้ในการประกอบอาชีพได้

๙.๓ ผู้สูงอายุ ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ต่อตนเองและครอบครัว

๑๐. การติดตาม และประเมินผล

๑๐.๑ ดำเนินการติดตามและประเมินผลการดำเนินโครงการ

๑๐.๒ สรุปผลและรายงานผลการดำเนินโครงการให้นายกเทศมนตรีตำบลโนนทองทราบ

(ลงชื่อ) ..... ผู้เขียนโครงการ

(นางจินตนา คำภูแก้ว)

นักพัฒนาชุมชน

(ลงชื่อ) ..... ผู้เสนอโครงการ

(นายภัทรพล นาคอก)

นักพัฒนาชุมชนชำนาญการ

(ลงชื่อ) ..... ผู้ตรวจโครงการ

(นางสาวสุขศรี คำสุข)

หัวหน้าสำนักปลัดเทศบาล

(ลงชื่อ) ..... ผู้เห็นชอบโครงการ

(นางสาวบานเย็น ยินดี)

รองปลัดเทศบาล รักษาราชการแทน

ปลัดเทศบาลตำบลโนนทอง

(ลงชื่อ) ..... ผู้อนุมัติโครงการ

(นายชัยยา ภูมิเขต)

นายกเทศมนตรีตำบลโนนทอง

กำหนดการ

โครงการฝึกอบรมอาชีพให้แก่ผู้สูงอายุ ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส หลักสูตร การทำอาหารและการทำขนมไทย

(การทำหมูฝอยและการทำข้าวเกรียบปากหม้อ)

วันที่ ๑๐ มีนาคม ๒๕๖๙

ณ ห้องประชุมเทศบาลตำบลโนนทอง อำเภอนายูง จังหวัดอุดรธานี

****

๐๘.๐๐ – ๐๘.๓๐ น. ลงทะเบียน

๐๘.๓๐ – ๐๙.๐๐ น. เปิดการอบรมโดย นายชัยยา ภูมิเขต นายกเทศมนตรีตำบลโนนทอง

๐๙.๐๐ – ๑๐.๐๐ น. บรรยายในหัวข้อ

- แนะนำหลักการเลือกวัตถุดิบ (เนื้อหมูส่วนสะโพก/สันใน) การเตรียมเครื่องปรุง
- ความรู้เรื่องสุขาภิบาลอาหารและบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุ
- สาธิต/ปฏิบัติ การทำความสะอาด ต้มเนื้อหมูให้สุกนุ่ม พักให้เย็น การทบและฉีกหมูเป็นเส้น

วิทยากรจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๘ อุดรธานี

๑๐.๐๐ – ๑๒.๐๐ น. บรรยายในหัวข้อ

- ภาคปฏิบัติ การซอยหอมแดง และเจียวหอมแดงให้เหลืองกรอบ
- ภาคปฏิบัติ การปรุงรสหมูฉีก (ซีอิ้วขาว,น้ำตาลทรายแดง, ผงปรุงรส) และทอดด้วยไฟกลางจนเหลืองกรอบ
- สรุปผล การบรรจุภัณฑ์, เคล็ดลับการเก็บรักษาให้กรอบนาน

วิทยากรจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๘ อุดรธานี

๑๒.๐๐ – ๑๓.๐๐ น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

๑๓.๐๐ – ๑๔.๐๐ น. บรรยายในหัวข้อ

- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการทำข้าวเกรียบปากหม้อ
- ลักษณะของผู้บริโภค ทิศทางการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบปากหม้อ
- การจัดเตรียมสถานที่ การเลือกวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำข้าวเกรียบปากหม้อ
- ขั้นตอนการทำข้าวเกรียบปากหม้อ

วิทยากรจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๘ อุดรธานี

๑๔.๐๐ – ๑๖.๐๐ น. บรรยายในหัวข้อ

- ภาคปฏิบัติ การเตรียมใส้ข้าวเกรียบปากหม้อ การผสมแป้ง การนึ่งบนปากหม้อ
- ภาคปฏิบัติ การทำน้ำราด

วิทยากรจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๑๘ อุดรธานี

๑๖.๐๐ – ๑๖.๓๐ น. – จัดทำแบบทดสอบหลังการอบรม ทำแบบประเมินความพึงพอใจตามโครงการฯ

๑๖.๓๐ – ๑๗.๐๐ น. – มอบใบเกียรติบัตรให้ผู้เข้ารับการอบรม จำนวน ๒๐ คน

ภาพกิจกรรมตามโครงการฝึกอบรมอาชีพให้แก่ผู้สูงอายุ ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาส
หลักสูตรทำอาหารและการทำขนมไทย (การทำหมูฝอยและการทำข้าวเกรียบปากหม้อ)
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๙
ในวันที่ ๑๐ มีนาคม ๒๕๖๙
ณ ห้องประชุม สำนักงานเทศบาลตำบลโนนทอง

****



















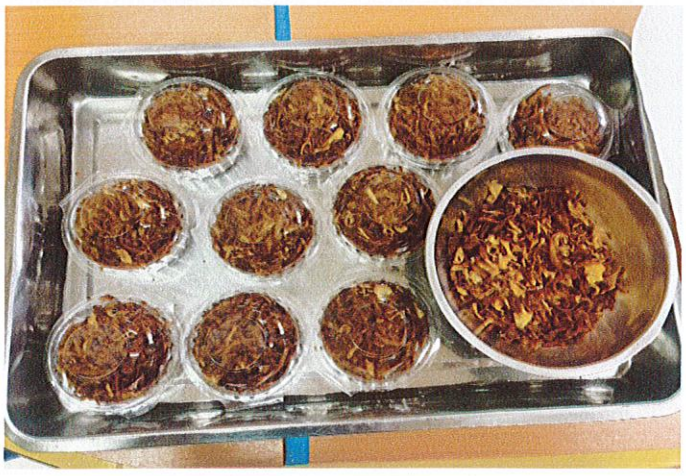






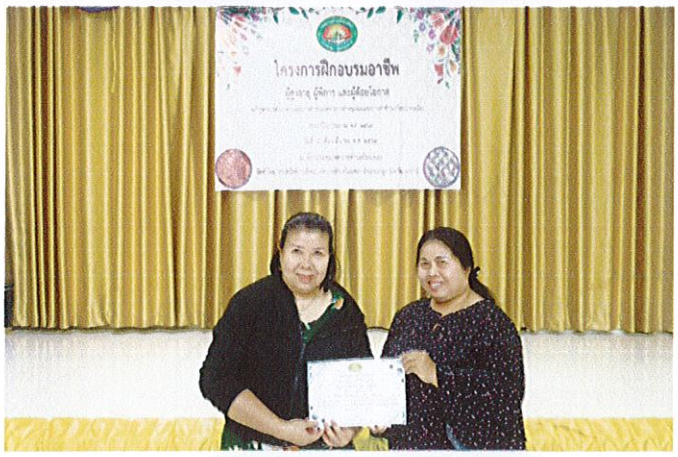







โครงการฝึกอบรมอาชีพ


โครงการฝึกอบรมอาชีพ


โครงการฝึกอบรมอาชีพ

