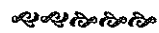


## หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

### หลักสูตรการทำข้าวเกรียบผักและผลไม้ จำนวน ๓ ชั่วโมง

#### ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอห้วยใหญ่



#### ความเป็นมา

อาชีพการทำข้าวเกรียบสมุนไพร เป็นอาชีพอิสระที่ผู้เรียนสามารถทำเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพรองได้ เนื่องจากเป็นอาชีพที่ผู้สนใจสามารถเรียนรู้ได้ การทำข้าวเกรียบสมุนไพร เป็นอาชีพที่ต้องใช้ฝีมือและทักษะในการประกอบอาชีพโดยผู้ที่จะทำอาชีพนี้ต้องเรียนรู้และฝึกปฏิบัติจริงจึงจะสามารถเรียนรู้ได้อย่างถูกต้อง จากนโยบายการยกระดับการฝึกอบรมอาชีพ เพื่อผลิตกำลังคนที่มีศักยภาพในการแข่งขัน รองรับการเข้าสู่ระบบการค้าเสรีของประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน พัฒนาระบบการจัดการเรียนรู้ และการฝึกอบรมที่เน้นการปฏิบัติ การฝึกประสบการณ์อาชีพจากการปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้อง มีทักษะและเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ สามารถนำไปประกอบอาชีพได้จริง พัฒนาศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนให้เป็นศูนย์ฝึกอบรม สาธิตแสดงจำหน่าย และกระจายสินค้า การประสานการดำเนินงานกับศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนและแหล่งเรียนรู้

สถานศึกษาได้เน้นการมีส่วนร่วมในการจัดการศึกษาของชุมชน มุ่งสร้างโอกาสและให้บริการการเรียนรู้ อย่างหลากหลายวิธี สนองตอบความต้องการและเสนอทางเลือกในการพัฒนาตนเองอันจะนำไปสู่การพัฒนาแบบพึ่งพาตนเองได้ และส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้ที่เน้นการปฏิบัติจริง มีการเชื่อมโยงความสัมพันธ์ระหว่างหลักสูตรกับวิถีชีวิตของรับบริการ โดยเน้นการศึกษาหาความรู้ด้วยตนเอง ปฏิบัติค้นคว้าข้อมูลข่าวสาร สื่อการเรียนรู้จากแหล่งวิทยากรต่าง ๆ ในชุมชน มีการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ระหว่างผู้รับบริการและบุคคลในชุมชน เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งมีผลให้เกิดการหมุนเวียนข่าวสารข้อมูลระหว่างกลุ่มบุคคลในชุมชน จึงเป็นศูนย์กลางการเรียนรู้ และให้บริการด้านหลักสูตร สื่อ กิจกรรมการเรียนรู้ วิทยากร ข่าวสารข้อมูล เพื่อสร้างความเข้มแข็งทางความรู้ให้กับชุมชน อีกทั้งยังเป็นศูนย์กลางการแนะแนวทางการศึกษา มุ่งสร้างโอกาส ส่งเสริมอาชีพอย่างต่อเนื่องและให้บริการการเรียนรู้ที่หลากหลายเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้เข้าฝึกอบรมให้มีความสามารถในการประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความต้องการและบริบทของพื้นที่ โดยส่งเสริมการเรียนรู้ที่เน้นการปฏิบัติจริง

สถานศึกษาได้สำรวจความต้องการในด้านการจัดการศึกษาต่อเนื่อง ด้านการส่งเสริมอาชีพ โดยได้สำรวจและสอบถามความต้องการของประชาชนในพื้นที่ พบว่ามีประชาชนที่สนใจด้านอาชีพ รูปแบบกลุ่มสนใจ เพื่อฝึกฝนพัฒนาตนเองให้มีความรู้และทักษะด้านการประกอบอาชีพ จึงจะจัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชั่วโมง) หลักสูตร การทำข้าวเกรียบผักและผลไม้ให้กับประชาชนที่สนใจและผู้ประกอบอาชีพ มีความรู้และทักษะ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำข้าวเกรียบได้และพัฒนาตนเองไปสู่ช่องทางการประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับครอบครัวต่อไป

#### หลักการของหลักสูตร

๑.เป็นหลักสูตรที่มุ่งพัฒนาความรู้ความสามารถความเข้าใจตลอดจนเกิดทักษะด้านอาชีพและเจตคติแก่ผู้เรียนและผู้สนใจทั่วไปนำไปประกอบการตัดสินใจตามความถนัดความสนใจเรื่องอาชีพหรือปรับปรุงส่งเสริมอาชีพที่ทำอยู่แล้วให้ดียิ่งขึ้น

๒.เป็นหลักสูตรที่สนองตอบความต้องการของท้องถิ่น สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

๓. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาคุณูควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง

๔. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่นทั้งด้านเนื้อหา สาระ การจัดกระบวนการเรียนรู้ การวัดผลประเมินผล

๕. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพ

๖. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

- ๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
- ๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
- ๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
- ๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- ๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนในพื้นที่ตำบลนาอุดม ที่สนใจการทำอาชีพทำขนมข้าวเกรียบ

ระยะเวลา

- ระยะเวลาเรียนทั้งหมด จำนวน ๓ ชั่วโมง
- ภาควิชาคุณู จำนวน ๑ ชั่วโมง
- ภาควิชาปฏิบัติ จำนวน ๒ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

- ๑. ใบความรู้ สื่อทางอินเทอร์เน็ต เทคโนโลยีศึกษาจาก Website
- ๒. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ
- ๓. ศึกษาจากผู้รู้ ภูมิปัญญาการศึกษาต่อเนื่อง และแหล่งการเรียนรู้ ฯลฯ เช่นสื่อเอกสาร

โครงสร้างหลักสูตรรูปแบบกลุ่มสนใจ
 หลักสูตรการทำข้าวเกรียบฝักและผลไม้
 จำนวน ๓ ชั่วโมง

| เรื่อง                                             | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                        | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ชั่วโมง |         |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
| ๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบฝักและผลไม้ | ๑. บอกและอธิบายความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบฝักและผลไม้<br>๒. บอกองค์ประกอบของการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบฝักและผลไม้ได้<br>๓. บอกความต้องการในการตัดสินใจเลือกเข้ารับการฝึกอาชีพและตัดสินใจประกอบอาชีพได้<br>๔. บอกสถานที่ที่เป็นแหล่งเรียนรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำข้าวเกรียบฝักและผลไม้ได้ | ๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบฝักและผลไม้<br>๒. ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบฝักและผลไม้ในด้าน <ul style="list-style-type: none"> <li>- การลงทุน</li> <li>- วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ</li> <li>- การตลาด</li> <li>- กระบวนการผลิต</li> <li>- การขนส่ง</li> <li>- แหล่งวัตถุดิบ</li> <li>- การผลิตชิ้นงานหลากหลายต่าง ๆ</li> </ul> ๓. การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ<br>ประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบฝักและผลไม้ตามความต้องการของผู้เรียน เช่น <ul style="list-style-type: none"> <li>- การเป็นเจ้าของกิจการ การดำเนินการทำข้าวเกรียบฝักและผลไม้เองทุกขั้นตอน หรือการรับจ้าง เป็นต้น</li> </ul> | ๑. ครูและผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ ICT สถานประกอบการ แหล่งวัตถุดิบ สื่อของจริง ภูมิปัญญาท้องถิ่น สื่อบุคคลในชุมชน และนำข้อมูลมาวิเคราะห์เพื่อนำข้อมูลมาพิจารณาตัดสินใจเลือกรูปแบบ วิธีการประกอบอาชีพ การทำข้าวเกรียบสมุนไพร ที่มีความสอดคล้องเป็นไปตามความต้องการผู้เรียน<br>๒. ทัศนศึกษา และศึกษาข้อมูลจากสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกี่ยวกับ การลงทุน วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ การตลาด กระบวนการผลิต การขนส่ง แหล่งวัตถุดิบ การผลิตชิ้นงานหลากหลายต่าง ๆ ผลกระทบต่อชุมชน และสิ่งแวดล้อม การมีส่วนร่วม กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาชีพ<br>๓. นำข้อมูลจากการศึกษาข้อมูล จากแหล่งเรียนรู้และสื่อต่าง ๆ มาวิเคราะห์เพื่อนำมาเป็นข้อมูลในการตัดสินใจเลือกฝึกทักษะอาชีพ และตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ<br>๔. ตัดสินใจที่จะเข้าสู่การฝึกทักษะอาชีพและเข้าสู่การปฏิบัติจริงในการทำข้าวเกรียบฝักและผลไม้ | ๒๐ นาที |         |

| เรื่อง                                            | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                             | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ชั่วโมง    |           |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|
|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ทฤษฎี      | ปฏิบัติ   |
| ๒. ทักษะอาชีพการทำข้าวเกรียบผักและผลไม้           | ๑. เพื่อจัดเตรียมสถานที่ในการทำ<br>ปาห่องโก๋ได้สะดวกและเหมาะสม<br>๒. เพื่อจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และ<br>เครื่องมือที่ใช้ในการทำข้าวเกรียบ<br>ผักและผลไม้ได้ถูกต้อง<br>๓. เพื่อคัดเลือกวัสดุ หนาที่จะ<br>นำมาผลิตเป็นชิ้นงานได้เหมาะสม<br>และถูกต้อง<br>๔. เพื่อออกแบบลวดลายในชิ้นงาน<br>ได้หลากหลายรูปแบบ<br>๕. ประกอบตกแต่งให้เป็นชิ้นงาน<br>ที่สวยงามตามที่กำหนดให้ได้ | ๑. ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพ<br>๑.๑ เตรียมสถานที่<br>๑.๒ เตรียมวัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ<br>๒. ขั้นตอนการผลิต<br>๒.๑ ผสมแป้ง การรวนแป้ง การนึ่ง<br>๒.๒ ทอดขนม<br>๒.๓ บรรจุภัณฑ์                                     | ๑. ทบทวนความรู้เบื้องต้นในการประกอบ<br>อาชีพการทำข้าวเกรียบผักและผลไม้ ตาม<br>องค์ประกอบที่เกี่ยวข้อง<br>๒. ศึกษาแหล่งเรียนรู้ และภูมิปัญญาท้องถิ่น<br>ในด้านการทำข้าวเกรียบผักและผลไม้<br>๓. จัดทำแผนการเรียนรู้ การฝึกทักษะ และ<br>การผลิตข้าวเกรียบผักและผลไม้<br>๔. ดำเนินการจัดการเรียนรู้และฝึกทักษะ<br>อาชีพตามหลักสูตร และตามแผนการเรียนรู้<br>๕. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันจัดกระบวนการ<br>เรียนรู้<br>๖. จัดบันทึกผลการเรียนรู้ (แฟ้มสะสมงาน)<br>๗. ดำเนินการจัดและประเมินผลตาม<br>หลักสูตรกำหนด | ทฤษฎี      | ๒ ชั่วโมง |
| ๓. การบริหารจัดการอาชีพการทำข้าวเกรียบผักและผลไม้ | ๑. อธิบายการบริหารจัดการใน<br>การทำข้าวเกรียบผักและผลไม้ได้<br>๒. อธิบายการจัดการตลาดในการ<br>ประกอบอาชีพ การจำหน่ายข้าว<br>เกรียบผักและผลไม้ ได้<br>๓. อธิบายการบริหารจัดการความ<br>เสี่ยงในการประกอบอาชีพการทำ<br>ข้าวเกรียบผักและผลไม้ได้                                                                                                                            | ๑. การบริหารจัดการในการทำข้าว<br>เกรียบผักและผลไม้<br>๑.๑ การจัดการควบคุมคุณภาพของ<br>ชิ้นงานที่ผลิตออกมา<br>๑.๒ การใช้นวัตกรรม และเทคโนโลยีใน<br>การออกแบบชิ้นงาน<br>๑.๓ การลดต้นทุนการทำข้าวเกรียบผัก<br>และผลไม้ | ๑. บริหารจัดการอาชีพการทำข้าวเกรียบผัก<br>และผลไม้<br>๑.๑ สำราจและศึกษาแหล่งวัตถุดิบ วัสดุ<br>อุปกรณ์ และการใช้ประโยชน์ของแหล่ง<br>ทรัพยากรธรรมชาติ และทุนจากแหล่งต่าง ๆ<br>ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการทำข้าว<br>เกรียบผักและผลไม้                                                                                                                                                                                                                                                                  | ๒๐ ชั่วโมง |           |

| เรื่อง                                          | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                            | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ชั่วโมง |         |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
|                                                 |                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
|                                                 |                                                                                                                  | <p>๒. การจัดการตลาดในการประกอบอาชีพ การจำหน่ายการทำข้าวเกรียบฝักและผลไม้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การประชาสัมพันธ์</li> <li>- การส่งเสริมการขาย</li> <li>- การกระจายสินค้า</li> </ul> <p>๓.๑ การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบฝักและผลไม้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>๑) ค่าใช้จ่าย</li> <li>๒) ผลกำไร</li> <li>๓) คู่แข่งขัน</li> <li>๔) กฎหมายที่เกี่ยวข้อง</li> </ul> <p>๓.๒ การแก้ปัญหาความเสี่ยง</p> | <p>๑.๒ การกำหนด และการควบคุมคุณภาพของชิ้นงาน</p> <p>๑.๓ ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตชิ้นงาน</p> <p>๑.๔ การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยงในการประกอบอาชีพ</p> <p>๒. การบริหารจัดการ การตลาด</p> <p>๒.๑ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>ภายในประเทศ และต่างประเทศ</p> <p>๒.๒ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการผลิตชิ้นงาน</p> <p>๒.๓ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p> |         |         |
| ๔. โครงการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบฝักและผลไม้ | <p>๔.๑ สามารถบอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบฝักและผลไม้ ได้</p> <p>๔.๒ สามารถบอกประโยชน์ของ</p> | <p>๔.๑ ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพข้าวเกรียบฝักและผลไม้</p> <p>๔.๒ ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบฝักและผลไม้</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p>๔.๑ ผู้สอนจัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการ</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ๒๐ นาที |         |

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | เนื้อหา                                                                              | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ชั่วโมง |         |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
|        | <p>๔.๓ สามารถบอกองค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบฝักและผลไม้ได้</p> <p>๔.๔ สามารถอธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพการทำข้าวเกรียบฝักและผลไม้ได้</p> <p>๔.๕ สามารถอธิบายลักษณะการเขียนโครงการที่ดีตามองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>๔.๖ สามารถเขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้</p> <p>๔.๗ สามารถประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพได้</p> | <p>๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำข้าวเกรียบฝักและผลไม้</p> | <p>ที่ดีเหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง</p> <p>๔.๓ จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>๔.๔ กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติโครงการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p> <p>๔.๕ จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง</p> <p>๔.๖ กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป</p> |         |         |

ลงชื่อ.....ผู้เสนอ

(..นายกิตติคุณ.คำแก้ว..)

ตำแหน่ง ครู กศน.ตำบล

ปฏิบัติหน้าที่การศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบ

(นายสมเจตน์ สภาศรี)

ผู้อำนวยการสำนักงาน กศน.จังหวัดมุกดาหาร

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(นางมยุรี ชอนทอง)

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอห้วยเมือ