



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กองสวัสดิการสังคม องค์การบริหารส่วนตำบลหนองบัวศาลา

ที่ นบ ๗๒๘๐๖/๑๔๕๔

วันที่ ๙ ตุลาคม ๒๕๖๕

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์

เรียน หัวหน้าสำนักงานปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลหนองบัวศาลา

เนื่องด้วย ด้วยกองสวัสดิการสังคม องค์การบริหารส่วนตำบลหนองบัวศาลา จะจัดทำโครงการฝึกอบรมอาชีพระยะสั้น "การทำข้าวเกรียบจากเห็ด" ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ขึ้น ในวันพุธที่ ๑๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๕ ณ ศาลาประชาคมบ้านหนองปลิง หมู่ที่ ๓ ต.หนองบัวศาลา อ.เมืองนครราชสีมา จ.นครราชสีมา โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้ประชาชนตำบลหนองบัวศาลา เพื่อให้ความรู้เรื่องการแปรรูปเห็ดเป็นข้าวเกรียบเห็ด แหล่งผลิตเห็ด ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการผลิตข้าวเกรียบเห็ด เพื่อยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนให้มีคุณภาพและเป็นที่ยอมรับ เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้และสามารถเผยแพร่ให้กับผู้สนใจต่อไปได้

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินการเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและบรรลุวัตถุประสงค์โครงการฯ กองสวัสดิการสังคม จึงขอความอนุเคราะห์ท่านประชาสัมพันธ์ ให้ผู้ที่สนใจฝึกอบรม สามารถลงทะเบียนเข้ารับการฝึกอบรมได้ที่กองสวัสดิการสังคม ได้ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป - วันที่ ๑๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๕ รับจำนวน ๕๐ คน หรือ ID Line ๐๘ ๑๙๙๙ ๒๓๕๓ (คุณสาวสัชณกร) รายละเอียดปรากฏตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อทราบ และประชาสัมพันธ์ต่อไป

(นางสาวสัชณกร ชัยเพ็ง)
ผู้อำนวยการกองสวัสดิการสังคม



โครงการฝึกอบรมอาชีพระยะสั้น ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๖
"การทำข้าวเกรียบจากเห็ด"
องค์กรบริหารส่วนตำบลหนองบัวคลາ อ.เงาเมืองครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา

วันพุธที่ ๑๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๕

๐๘.๐๐ - ๐๙.๓๐ น.	ลงทะเบียน						
๐๙.๓๐ - ๑๐.๐๐ น.	พิธีเปิดโดย <ul style="list-style-type: none"> - ปลัดองค์กรบริหารส่วนตำบลหนองบัวศala กล่าวรายงาน - นายจำเรณู เปล้ากระโทก นายก อบต.หนองบัวศala กล่าวเปิดโครงการ - แบ่งกลุ่มทำข้าวเกรียบจากเห็ด /เตรียมอุปกรณ์ และลงมือปฏิบัติ ดังนี้ 						
๑๐.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	<table border="0"> <tr> <td style="text-align: center;">๑.ผสมแป้ง</td> <td style="text-align: center;">๒.นวดแป้ง</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">๓.ปั้นแป้งขึ้นรูป</td> <td style="text-align: center;">๔.นึ่งแป้งข้าวเกรียบ</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">๕.นำข้าวเกรียบที่ตากแห้ง</td> <td style="text-align: center;">๖.ทอดข้าวเกรียบ</td> </tr> </table>	๑.ผสมแป้ง	๒.นวดแป้ง	๓.ปั้นแป้งขึ้นรูป	๔.นึ่งแป้งข้าวเกรียบ	๕.นำข้าวเกรียบที่ตากแห้ง	๖.ทอดข้าวเกรียบ
๑.ผสมแป้ง	๒.นวดแป้ง						
๓.ปั้นแป้งขึ้นรูป	๔.นึ่งแป้งข้าวเกรียบ						
๕.นำข้าวเกรียบที่ตากแห้ง	๖.ทอดข้าวเกรียบ						
๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	<ul style="list-style-type: none"> - ทานอาหารกลางวัน 						
๑๓.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	<ul style="list-style-type: none"> - ทำข้าวเกรียบจากเห็ด (ต่อ) - ซ่องทางการตลาด เทคนิคการตลาด และบรรจุภัณฑ์ 						
๑๕.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.	<ul style="list-style-type: none"> - ตอบข้อซักถาม / ข้อเสนอแนะ / คำแนะนำ / สรุป 						

หมายเหตุ : อาหารว่างและเครื่องดื่ม เช้า เวลา ๑๐.๓๐ น.
บ่าย เวลา ๑๕.๓๐ น.



โครงการฝึกอบรมอาชีพระยะสั้น "การทำข้าวเกรียบจากเห็ด"
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ตำบลหนองบัวคลາ อ.เงาเมืองครรราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา

- สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ระบุ ด้านที่ ๔ ด้านการสร้างโอกาสและความเสมอภาคทางสังคม

สอดคล้องกับยุทธศาสตร์จังหวัด ระบุ ด้านที่ ๔ พัฒนาสวัสดิการสังคม รวมทั้งเพิ่มประสิทธิภาพ

การรักษาความสงบเรียบร้อยและความปลอดภัยในชีวิตและทรัพย์สินของประชาชน

สอดคล้องกับแผนพัฒนาท้องถิ่น ระบุ ด้านที่ ๔ ยุทธศาสตร์การพัฒนาด้านการส่งเสริมคุณภาพชีวิต การศึกษา ศาสนา ศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณีและภูมิปัญญาท้องถิ่น และเกิดทุนพิทักษ์กษาสถานบันชาติ ศาสนา และพระมหากษัตริย์

สอดคล้องกับจำแนกงบประมาณ ด้านงานส่งเสริมและสนับสนุนความเข้มแข็งของชุมชน ระบุ ๓๕,๐๐๐ บาท (สามหมื่นห้าพันบาทถ้วน)

๑.โครงการฝึกอบรมอาชีวะระยะสั้น "การทำข้าวเกรียบจากเห็ด" ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ องค์การบริหารส่วนตำบลหนองบัวคลา อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา

๒. หลักการและเหตุผล

ในปี ๒๕๕๘ ประเทศไทยเชิญชวนออกเฉียงใต้ทั้ง ๑๐ ประเทศคือ ไทย พม่า ลาว เวียดนาม มาเลเซีย สิงคโปร์ อินโดนีเซีย พิลิปปินส์ กัมพูชา และบรูไน ก้าวเข้าสู่ “ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน” การดำเนินการต่างๆ จะเป็นไปตามความเห็นชอบร่วมกันของประเทศไทยสมาชิก คือ จะมีตลาดและฐานการผลิตสินค้าร่วมกัน มีการเคลื่อนย้ายสินค้าบริการ การลงทุน และแรงงานผู้มีอย่างเสรีโดยแรงงานจะถูกจัดเป็นกลุ่มสำคัญที่จะช่วยขับเคลื่อนเศรษฐกิจของอาเซียน และจากการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน ความเจริญของเทคโนโลยีและการแข่งขันทางเศรษฐกิจ นำมาซึ่งการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วในการประกอบธุรกิจทั้งในภาคอุตสาหกรรมการผลิตและภาคบริการ สำหรับประเทศไทยแรงงานยังเป็นปัจจัยสำคัญขององค์กรในการขับเคลื่อนไปสู่การเติบโต และสร้างความสามารถในการแข่งขัน ปัจจุบันปัญหาการขาดแคลนแรงงานโดยเฉพาะแรงงานที่มีทักษะฝีมือได้สร้างความกังวลให้กับภาคเอกชน ค่อนข้างมาก เพราะ “การเข้าสู่ AEC เป็นทั้งโอกาสและวิกฤต คือ เป็นการกระตุ้นให้คนพัฒนาฝีมือ เพื่อยกระดับการทำงานให้คนไทยเป็นระดับหัวหน้างานและมีแรงงานต่างด้าวเป็นแรงงานปฏิบัติงานคือโอกาส แต่หากไม่มีการพัฒนาฝีมือก็อาจเกิดเป็นวิกฤตได้” การเพิ่มศักยภาพกำลังแรงงาน โดยการยกระดับฝีมือแรงงานในสถานประกอบการให้เป็นแรงงานฝีมือ เป็นเรื่องที่ภาครัฐและเอกชนตระหนักและให้ความสำคัญ หลายหน่วยงานเขามาดูแล เพื่อพัฒนาฝีมือแรงงานในชุมชน เช่น สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๕ นครราชสีมา ที่มีวิสัยทัศน์ คือ “แรงงานไทยมีทักษะได้มาตรฐาน สามารถสร้างเศรษฐกิจ บนแนวคิดความพอเพียง” ซึ่งมีโครงสร้างหน่วยงาน ๕ ฝ่าย คือ ฝ่ายบริหารทั่วไป กลุ่มงานพัฒนาฝีมือแรงงาน กลุ่มงานแผนและประเมินผล กลุ่มงานมาตรฐานฝีมือแรงงาน และกลุ่มประเมินและรับรองความรู้ ซึ่งปัจจุบันมีการจัดอบรมหลักสูตรระยะสั้นต่างๆ ในเขตพื้นที่จังหวัดนครราชสีมา เช่น การทำเด็กกลัวhom การทำแนมเนี้ด การทำน้ำดื่มสมุนไพร การทำสบู่ การทำยาสมรรถ การจัดดอกไม้ การจัดดอกไม้แห้ง การผูกผ้าประดับ การนวดร่างกาย การนวดผ้าเท้า แนวปฏิบัติการจัดໂทั่รับประทานอาหาร และแนวปฏิบัติการให้บริการ

/อาหาร....

อาหารและเครื่องดื่ม การอบรมเทคโนโลยีชั้นสูงรองรับอุตสาหกรรมในอนาคต การทดสอบช่างไฟภายในอาคาร ฯลฯ เพราะเชื่อว่าการพัฒนาฝีมือแรงงานเป็นการเพิ่มโอกาสในการประกอบอาชีพ และสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา ที่มีบทบาทหน้าที่หลักในการพัฒนาชุมชน เช่น หมู่บ้านเศรษฐกิจพอเพียง, หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP), หมู่บ้าน OTOP เพื่อการท่องเที่ยว (OVC), กลุ่momทรัพย์ เพื่อการผลิต, โครงการ กข.ค., สถาบันการจัดการเงินทุนชุมชน, กองทุนหมู่บ้าน, กองทุนบทบาทสตรี, มาตรฐานงานชุมชน (มาตรฐานชุมชน), ศูนย์เรียนรู้ชุมชน, รายงานพัฒนาคุณภาพชีวิตคนไทย, ปราษฐ์ชุมชน, ตลาดนัดชุมชน/ตลาดนัดประชาธิรัฐ, ร้านค้าประชาธิรัฐสุขใจ SHOP, OTOP Trader, ข้อมูลประชาธิรัฐรักษามัคคี (SE), และหมู่บ้านสารสนเทศชุมชน เพราะเชื่อว่าชุมชน คือ ฐานรากของการพัฒนา ทุกหน่วยงานจึงต้องทำงานแบบบูรณาการให้เกิดประโยชน์ต่อประชาชนสูงสุด

โครงการฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นจัดขึ้นตามนโยบายขององค์กรบริหารส่วนตำบลหนองบัวคลา ที่มุ่งพัฒนาคุณภาพชีวิต เรื่องการส่งเสริมสนับสนุนการจัดการอบรมและการฝึกอาชีพตามความเหมาะสม และความต้องการของประชาชนในท้องถิ่น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้ประชาชนตำบลหนองบัวคลา เพื่อให้ความรู้เรื่องการแปรรูปเห็ดเป็นข้าวเกรียบเห็ด แหล่งผลิตเห็ด ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการผลิตข้าวเกรียบเห็ด เพื่อยกระดับคุณภาพแรงงานห้องถิ่นให้มีคุณภาพและเป็นที่ยอมรับ เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้และสามารถเผยแพร่ให้กับผู้สนใจต่อไปได้ ในการจัดฝึกอบรมครั้งนี้เป็นการจัดฝึกอบรมหลักสูตรระยะสั้น จะฝึกอบรมทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ได้วิทยากรที่มีความรู้ความสามารถ และเป็นผู้ผลิตและจำหน่ายงานจากฟาร์มเห็ดโคราช บ้านหนองตะลุมปุก หมู่ที่ ๑๐ เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อพัฒนาฝีมือของคนในชุมชน เพิ่มรายได้ และเพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ ดังนั้น องค์กรบริหารส่วนตำบลหนองบัวคลา จึงได้จัดทำโครงการอบรมส่งเสริมอาชีพระยะสั้นขึ้น โดยอาศัยอำนาจตามพระราชบัญญัติกำหนด แผนและขั้นตอนการกระจายอำนาจให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น พ.ศ. ๒๕๔๗ มาตรา ๑๖ (ข้อ ๖) และพระราชบัญญัติสถาบันการบริหารส่วนตำบล พ.ศ. ๒๕๓๗ มาตรา ๖๗ (ข้อ ๖) และมาตรา ๖๘ (๗) และได้น้อมนำพระราชดำริปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช มาใช้ในชีวิตประจำวันของทุกๆ คน ด้วยการรู้จักการใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ภายในชุมชนได้อย่างคุ้มค่า

๓. วัตถุประสงค์

- ๓.๑ เพื่อสร้างอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้ประชาชนตำบลหนองบัวคลา
- ๓.๒ เพื่อให้ความรู้เรื่องการแปรรูปเห็ดเป็นข้าวเกรียบเห็ด แหล่งผลิตเห็ด และวัสดุอุปกรณ์ในการผลิตข้าวเกรียบเห็ด
- ๓.๓ เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนให้มีคุณภาพและเป็นที่ยอมรับ
- ๓.๔ เพื่อพัฒนาฝีมือแรงงานและเพิ่มโอกาสในการประกอบอาชีพ
- ๓.๕ เพื่อเพิ่มช่องทางประกอบอาชีพ และสร้างรายได้เสริมให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรม
- ๓.๖ เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน

๔. เป้าหมาย ประชาชนทั่วไปที่สนใจ และมีภูมิลำเนาอยู่ในเขตพื้นที่ตำบลหนองบัวคลา และเจ้าหน้าที่ อบต. ที่ได้รับมอบหมายในการปฏิบัติหน้าที่ในการฝึกอบรม จำนวน ๕๐ คน

๕. วิธีการ/ขั้นตอนการดำเนินการ

๑. เสนอโครงการเพื่อขออนุมัติ