

## หลักสูตรอาชีพ การทำน้ำพริก(น้ำพริกผัดหมูและน้ำพริกปลาย่าง) จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง

.....

### 1.ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้าน ต่างๆ มุ่งพัฒนาให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่าง ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นต้องอย่างยั้งที่มนุษย์ เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ ใช้ศิลปะในการตกแต่งอาหารให้น่ารับประทาน มีทั้งอาหารที่จัดเป็นสำหรับ อาหารจานเดียว อาหารหวาน ที่เหมาะกับโอกาสและวัตถุประสงค์ของการประกอบอาหารแต่ละประเภท การ ประกอบอาหารมีความหลากหลาย ทั้งลักษณะ รูปร่าง รสชาติที่อร่อย และถูกหลักโภชนาการ ซึ่งเริ่มตั้งแต่การ เลือกซื้อวัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหาร การตกแต่ง การเลือกบรรจุภัณฑ์ การเลือกทำเลที่เหมาะสม และถูกต้องตามหลักสุขลักษณะ และหลักสุขาภิบาลอาหาร ทั้งในการประกอบ อาหารเพื่อการดำรงชีวิตระดับครอบครัว ชุมชน

ดังนั้นเพื่อเป็นการส่งเสริม สนับสนุนและตอบสนองกับความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ จึงได้จัดกิจกรรมการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง หลักสูตรอาชีพ การทำน้ำพริก(น้ำพริกผัดหมูและน้ำพริกปลาย่าง) จำนวน 10 ชั่วโมงขึ้น เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจ และพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในตำบลให้สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัว

### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่น เข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการเรียนการสอน และส่งเสริมให้หน่วยงานภาคีเครือข่ายบูรณาการความร่วมมือจัดกิจกรรมกับสถานศึกษา
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพ มีคุณภาพชีวิตที่ดี มีรายได้ ตลอดจนนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิต

3. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพเพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม

### จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนที่ได้รับการพัฒนาด้านอาชีพ สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการดำเนินชีวิต หรือประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ ตลอดจนพัฒนาตนเองและครอบครัวได้

### เป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไปที่อยู่ในกลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ ฯลฯ

2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 10 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 4 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 6 ชั่วโมง

### โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดหมูและน้ำพริกปลา)	1.1 อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก(น้ำพริกผัดหมูและน้ำพริกปลา)อย่าง 1.2 อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพได้แก่ความต้องการของตลาด วัสดุอุปกรณ์	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก(น้ำพริกผัดหมูและน้ำพริกปลา)อย่าง .2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริก(น้ำพริกผัดหมูและน้ำพริกปลา)อย่าง) 1.2.1 ความต้องการของตลาด	1.1 วิทยากรอธิบาย ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก(น้ำพริกผัดหมูและน้ำพริกปลา)อย่าง) 2. วิทยากร อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก(น้ำพริกผัดหมูและน้ำพริกปลา)  ได้แก่ความต้องการของตลาด การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ 1.3 ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพใน รูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	1 ชั่วโมง	-

		1.3 บอกทิศทาง การประกอบ อาชีพ	1.2.2 การจัดหา วัสดุอุปกรณ์ 1.3 ทิศทางการ ประกอบอาชีพ			
2	ทักษะการ ประกอบ อาชีพการทำ น้ำพริก (น้ำพริกผัดหมู และน้ำพริก ปลา)	2.1 สามารถบอก การ เตรียม วัตถุดิบและวัสดุ อุปกรณ์น้ำพริก ผัดหมูและ น้ำพริกปลา อย่าง ได้ 2.2 สามารถบอก ขั้นตอน วิธีการ ทำน้ำพริกผัดหมู และน้ำพริกปลา อย่าง ได้ 2.3 บอกวิธีการ คงคุณภาพ น้ำพริกผัดหมู และน้ำพริกปลา อย่าง และสามารถ เลือกภาชนะใน การเก็บรักษา น้ำพริกผัดหมู และน้ำพริกปลา อย่าง ได้อย่าง เหมาะสม	2.1 ชั้นเตรียมการ ประกอบอาชีพการ ทำน้ำพริกผัดหมู และน้ำพริกปลา อย่าง 2.1.1 การคัดเลือก วัสดุสำหรับใช้ทำ น้ำพริกผัดหมูและ น้ำพริกปลา อย่าง 2.1.2 ความรู้ที่ เกี่ยวข้อง ในการ ประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกผัด หมูและน้ำพริกปลา อย่าง 2.2 ชั้นการฝึก ทักษะอาชีพการทำ น้ำพริก 2.2.1 การทำ น้ำพริกผัดหมู 2.2.2 การทำ น้ำพริกปลา อย่าง 2.3 การเลือก ภาชนะในการเก็บ รักษาและ การคง คุณภาพเพื่อการ	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสาร เกี่ยวกับการทำน้ำพริก(น้ำพริกผัด หมูและน้ำพริกปลา อย่าง) 2.2 อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ 2.3 จัดให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการ น้ำพริก(น้ำพริกผัดหมูและน้ำพริก ปลา อย่าง) 2.4 จัดบันทึกผลการเรียนรู้ 2.5 ดำเนินการวัดและประเมินผล ตามที่หลักสูตร กำหนด 2.6 ฝึกปฏิบัติจริงการทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดหมูและน้ำพริกปลา อย่าง) 1. การคัดเลือกวัสดุ 2. สาธิต/ฝึกปฏิบัติ	2 ชั่วโมง	6 ชั่วโมง

			บริโภคหรือ จำหน่าย			
3	การบริหาร จัดการใน อาชีพ	3.1 การบริหาร จัดการในการ ประกอบอาชีพ การการทำ น้ำพริก(น้ำพริก ผัดหมูและ น้ำพริกปลาย่าง) 3.2 การคิด ต้นทุนการผลิต กำไร และการ กำหนดราคาขาย สินค้าได้	3.1 ศึกษาข้อมูล และวิเคราะห์ความ ต้องการของตลาด ในชุมชน 3.2 ฝึกปฏิบัติการ คิดคำนวณต้นทุน การผลิต กำไร และ การกำหนดราคา ขายสินค้าได้	3.1 วิทยากรให้ความรู้ การ วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชน 3.2 วิทยากรให้ความรู้การคิด ต้นทุนการผลิต กำไร และการตั้ง ราคาขายสินค้า	1 ชั่วโมง	-

### สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน/สถานประกอบการ

### การวัดและประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การมีส่วนร่วม
2. การสังเกตการณ์ปฏิบัติจริง
3. กิจกรรมของกลุ่ม/ชิ้นงาน

### .เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

## แบบเขียนโครงการฝึกอบรม

**1. ชื่อโครงการ** โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ ศร.ระดับตำบลหัวถนน ประจำปีงบประมาณ 2569  
หลักสูตรการทำน้ำพริก(น้ำพริกหมูผัดและน้ำพริกปลาย่าง) จำนวน....10....ชั่วโมง

### 2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

**ความสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้**

#### 1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่นเชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

#### 2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้เพื่ออาชีพ สร้างรายได้ และพึ่งพาตนเอง พัฒนาหลักสูตรอาชีพที่สอดคล้อง

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” และ “Upskill-Reskill-Newskill” เพื่อสร้างรายได้ระหว่างเรียนและหลังเรียนจบ

#### 3. ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาทักษะแห่งอนาคต สู่การเป็นพลเมืองที่เข้มแข็งและมีคุณภาพ

3.2 มุ่งสร้างทักษะที่หลากหลาย (Multi Skill) และความยืดหยุ่น (Resilience) ให้ประชาชน พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของสังคมและโลกการทำงาน เช่น ทักษะการสื่อสารและการทำงานร่วมกัน ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิตและการปรับตัว ทักษะด้านวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์

#### 8. เสริมสร้างความร่วมมือ และการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน

8.1 ขับเคลื่อนการมีส่วนร่วมของชุมชน ภาควิชาชีพ และท้องถิ่นในการออกแบบและจัดการเรียนรู้

##### ยุทธศาสตร์หลักของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ 2569

1. ปฏิรูปการเรียนรู้สู่ระบบที่ยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกกระดับการจัดการเรียนรู้ 3 รูปแบบ ให้มีคุณภาพสูงและตอบโจทย์ชีวิตจริง ส่งเสริมการเรียนรู้ที่ยืดหยุ่น มีทางเลือกสำหรับทุกคน และเชื่อมโยงการเรียนรู้ทุกรูปแบบอย่างไร้รอยต่อ

##### พันธกิจศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง

1. ส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพและมาตรฐาน เพื่อยกระดับการศึกษา พัฒนาทักษะที่เหมาะสมและสมรรถนะที่จำเป็นของประชาชน ให้สามารถปรับตัวในการดำรงชีวิต พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของโลกยุคใหม่

2. สถานศึกษาจัดให้มีการประกันคุณภาพภายใน และเตรียมความพร้อมการประเมินคุณภาพภายนอก

3. สร้างและประสานความร่วมมือเชิงรุกกับภาคีเครือข่าย ให้เข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการเรียนรู้

## □ สอดคล้องกับมาตรฐานการศึกษา

1. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต
2. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
3. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ

### 3. หลักการและเหตุผล

จากนโยบายการศึกษาของกระทรวงศึกษาธิการ มุ่งหวังให้ผู้เรียนทุกช่วงวัยได้รับการพัฒนาในทุกมิติทั้งในด้านโอกาส ความเท่าเทียม ความเสมอภาค คุณภาพและพัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการของสังคม โดยการ Re skill Up skill และ New skill เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบที่หลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย โดยมีการบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 กำหนดให้กรมมีหน้าที่จัด ส่งเสริม และสนับสนุน การเรียนรู้ เพื่อการพัฒนาตนเอง เป้าหมายเพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะ และความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน ตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม ในการจัดการเรียนรู้ให้มีระบบแนะแนวการเรียนและการประกอบอาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีโอกาสได้ทราบล่วงหน้าหรือวางแผนให้สอดคล้องกับความถนัดของตนด้วย ในการจัด ส่งเสริม สนับสนุน การประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพตามความถนัด ความสนใจและความต้องการของบุคคล และกลุ่มบุคคลที่แตกต่างกัน ดำเนินการให้สอดคล้องกับบริบทภูมิสังคม สอดรับกับตลาดแรงงาน ความต้องการของตลาด ยังคงไว้ซึ่งอัตลักษณ์ วิถีชีวิตและวัฒนธรรมของชุมชน รวมทั้งต้องสอดคล้องกับนโยบายที่เกี่ยวข้อง การจัดการศึกษาด้านอาชีพที่ผ่านมา เป็นส่วนหนึ่งของการจัดการศึกษาต่อเนื่องที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียน มีความรู้ มีเจตคติ และมีทักษะในการประกอบอาชีพ โดยดำเนินการจัดในรูปแบบ กลุ่มสนใจ ชั้นเรียนวิชาชีพ ฝึกอบรมประชาชน การเรียนรู้รายบุคคล โดยมีกลุ่มหลักสูตรอาชีพด้านเกษตรกรรม ด้านอุตสาหกรรม ด้านพาณิชยกรรมและการบริการ ด้านความคิดสร้างสรรค์ และด้านเฉพาะทาง

ดังนั้นเพื่อให้ประชาชนหรือผู้รับบริการ ได้รับการพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตามความถนัด ของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว ชุมชน สังคม และตอบสนองกับความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุงจึงได้จัดโครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ ศก.ระดับตำบลหัวถนน ประจำปีงบประมาณ 2569 หลักสูตรการทำน้ำพริก(น้ำพริกหมูผัดและน้ำพริกปลา) จำนวน....10.....ชั่วโมงขึ้น เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถมีทักษะ ประสบการณ์จากการเรียนรู้ ไปใช้ในการประกอบอาชีพและการพัฒนาอาชีพ สามารถดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างมีคุณภาพก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัว

#### 4. วัตถุประสงค์

- 4.1 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจในทักษะการทำน้ำพริก(น้ำพริกหมูผัดและน้ำพริกปลา)
- 4.2 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ฝึกเสริมสร้างกระบวนการคิดเป็นในการทำน้ำพริก(น้ำพริกหมูผัดและน้ำพริกปลา)
- 4.3 เพื่อส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

#### 5. เป้าหมาย

##### เป้าหมายเชิงปริมาณ

ประชาชนตำบลหัวถนน จำนวน 15 คน

##### เป้าหมายเชิงคุณภาพ

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจในทักษะการประกอบอาชีพ สามารถสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัวได้

#### 6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
<b>1. ขั้นวางแผน (Plan)</b> 1.1 สํารวจกลุ่มเป้าหมายและความต้องการ	เพื่อสำรวจและรวบรวมข้อมูลในการจัดกิจกรรม	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	16 คน	สกร.ระดับ อำเภอคลองขลุง	ก.พ. 2569	-
1.2 รวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อจัดกระบวนการเรียนรู้ให้ตรงตามศักยภาพความ	เพื่อวางแผนการปฏิบัติงานตามโครงการ	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	16 คน	สกร.ระดับ อำเภอคลองขลุง	ก.พ. 2569	-

ต้องการของ กลุ่มเป้าหมาย						
1.3 ประชุม วางแผนการ ปฏิบัติงาน - จัดทำโครงการ และขออนุมัติ โครงการ - เตรียมสื่อ เอกสาร และวัสดุ ที่ใช้ในโครงการ	ทำเอกสารขอ อนุมัติโครงการ	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	16 คน	สกร.ระดับ อำเภอคลองขลุง	ก.พ. 2569	ทำเอกสาร ขออนุมัติ โครงการ
<b>2. ขั้นตอนการ (Do)</b> 2.1 ดำเนินการ ตามโครงการ ส่งเสริมการ ประกอบอาชีพ ศกร.ระดับตำบล วังไทร ประจำปี งบประมาณ 2569 หลักสูตรการทำ น้ำพริก(น้ำพริก หมูผัดและ น้ำพริกปลาร้าผัด) จำนวน....10..... ชั่วโมง	เพื่อสามารถ ดำเนินการตาม โครงการได้	ประชาชนทั่วไป	15 คน	วัดโนนดุม หมู่ 2 ตำบลหัวถนน อำเภอคลองขลุง จ.กำแพงเพชร	19-20 มี.ค. 2569	-
<b>3. ขั้นตอนตรวจสอบ (Check)</b> 3.1 แบบสอบถาม ความพึงพอใจ	เพื่อสรุปผลการ ดำเนินงานตาม โครงการ	ประชาชนทั่วไป	15 คน	วัดโนนดุม หมู่ 2	19-20 มี.ค. 2569	-

3.2 แบบบันทึก กิจกรรมความรู้ ของผู้เข้าร่วม กิจกรรม				ตำบลหัวถนน อำเภอคลองขลุง จ.กำแพงเพชร		
<b>4. ขั้นปรับปรุง แก้ไข(Action)</b> 4.1 วิเคราะห์ ข้อมูลจากแบบ ประเมินความพึง พอใจของ ผู้เข้าร่วม โครงการ 4.2 ประชุม คณะทำงานเพื่อ รับทราบผลการ ดำเนินงานที่ผ่าน ในการจัดกิจกรรม 4.3 นำปัญหา อุปสรรค ข้อเสนอแนะในกา การจัดกิจกรรมมา เป็นแนวทางในการ วางแผนในการจัด กิจกรรมครั้งต่อไป	- เพื่อให้ทราบ ข้อเท็จจริงจากผล การดำเนินงาน ของผู้เข้าร่วม โครงการ - เพื่อรายงาน ปัญหา อุปสรรคที่ อาจเกิดขึ้น ระหว่างการ ดำเนินงาน - เพื่อปรับปรุง แก้ไขการจัด กิจกรรม	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	16 คน	สกร.ระดับ อำเภอคลองขลุง	มีนาคม 2569	-

## 7. วงเงินงบประมาณ

แผนการใช้จ่ายงบประมาณ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนา  
คุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้  
เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายงานโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายในโครงการพัฒนา  
อาชีพชุมชน ไตรมาส 1-2 รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก  
20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500 รวมเป็นเงินทั้งสิ้นจำนวน 13,680.- บาท (หนึ่งหมื่นสามพัน  
หกร้อยแปดสิบบาทถ้วน)  
รายละเอียดค่าใช้จ่ายดังนี้

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร	เป็นเงิน 3,000.-บาท
7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม	เป็นเงิน 4,980.-บาท
7.3 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (จำนวน 15 คน x 35 บาท x 4 มื้อ)	เป็นเงิน 2,100.- บาท
7.4 ค่าอาหารกลางวัน (จำนวน 15 คน x 120 บาท x 2 มื้อ)	เป็นเงิน 3,600.- บาท

**รวมเป็นเงิน** 13,680.- บาท (หนึ่งหมื่นสามพันหกร้อยแปดสิบบาทถ้วน)

**\*\*\* หมายเหตุ**

- ทุกรายการถ้วนเฉลี่ยจ่ายตามที่ได้จ่ายจริง

**8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ**

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ.2568)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ.2569)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ.2569)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ.2569)
1. ประชุมวางแผน	-	✓	-	-
2. จัดทำหลักสูตร การจัด กระบวนการจัด กิจกรรม	-	✓	-	-
3. ประสานงาน การดำเนินงาน	-	✓	-	-
4. ดำเนินจัดทำ โครงการ	-	13,680	-	-
5. การติดตาม ประเมินผลการ ดำเนินงาน	-	✓	-	-

**9. ผู้รับผิดชอบโครงการ**

นางสาวอาทิตย์ยาพร ศรีทอง ครูศูนย์การเรียนรู้

**10. เครือข่าย**

10.1 ผู้นำชุมชนตำบล

10.2 ภูมิปัญญาท้องถิ่น

10.3 องค์การบริหารส่วนตำบล

## 11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- 11.1 โครงการศาสตร์พระราชาลักษณ์ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
- 11.2 โครงการการพัฒนาสังคมและชุมชน
- 11.3 โครงการการพัฒนาทักษะชีวิต

## 12. ผลลัพธ์ (Out come)

- 12.1 ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจในทักษะการประกอบอาชีพ
- 12.2 ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ฝึกเสริมสร้างกระบวนการคิดเป็นในการประกอบอาชีพ
- 12.3 เพื่อส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม  
เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

## 13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

**ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)** ร้อยละ 80 ของผู้เรียนที่เข้าร่วมกิจกรรม มีความรู้ความเข้าใจในทักษะการประกอบอาชีพ ฝึกเสริมสร้างกระบวนการคิดเป็นในการประกอบอาชีพ ฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดหมูและน้ำพริกปลาร้าผัด) ส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

**ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)** ผู้เรียนที่เข้าร่วมกิจกรรม ร้อยละ 80 ได้ฝึกเสริมสร้างกระบวนการคิดเป็นในการประกอบอาชีพ ฝึกปฏิบัติการทำ น้ำพริก(น้ำพริกผัดหมูและน้ำพริกปลาร้าผัด) ส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

## 14. การติดตามและการประเมินผล

- 14.1 รายงานผลการดำเนินงานตามโครงการ
- 14.2 ประเมินผลระหว่างการดำเนินโครงการ เป็นการควบคุมการดำเนินการให้มีผลเป็นไปตาม

เป้าหมายและวัตถุประสงค์ของโครงการ

- การสังเกต
- แบบประเมินความพึงพอใจ
- นิเทศติดตามผล

## กำหนดการจัดอบรม

โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ ศก.ระดับตำบลหัวถนน ประจำปีงบประมาณ 2569

หลักสูตรการทำน้ำพริก(น้ำพริกหมูผัดและน้ำพริกปลาย่าง) จำนวน...10....ชั่วโมง

ระหว่างวันที่...19...ถึง...20...เดือน มีนาคม พ.ศ. 2569

ณ วัดโนนดุม หมู่ที่2 ตำบลหัวถนน อำเภอคลองขลุง จังหวัดกำแพงเพชร

### วันที่ 19 มีนาคม 2569

- 08.00 - 08.30 น. ลงทะเบียน
- 09.00 - 10.30 น. ปฐมนิเทศ/บรรยายพิเศษ โดยครูศูนย์การเรียนรู้
- 10.45 - 12.00 น. เรื่อง การทำน้ำพริกหมูผัด  
วิธีการบรรยายให้ความรู้เรื่องความเป็นมาของการทำน้ำพริกผัดหมู  
การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม โดยวิทยากร(นางพิศมัย ศิลาเงิน)
- 11.00 - 11.15 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
- 12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 - 14.00 น. เรื่องการทำน้ำพริกผัดหมู  
วิธีการขั้นตอนการทำน้ำพริกผัดหมู โดยวิทยากร (นางพิศมัย ศิลาเงิน)
- 14.00 - 14.15 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
- 14.20 - 16.30 น. เรื่องการทำน้ำพริกหมูผัด  
วิธีการการคิดต้นทุน กำไร การจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากการทำน้ำพริกผัดหมู  
โดยวิทยากร (นางพิศมัย ศิลาเงิน)

### วันที่ 20 มีนาคม 2569

- 08.00 - 08.30 น. ลงทะเบียน
- 09.00 - 10.30 น. เรื่องความต้องการของตลาด การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ และทิศทางการประกอบอาชีพ  
พริกแกงส้ม โดยวิทยากร โดยวิทยากร (นางพิศมัย ศิลาเงิน)
- 10.45 - 12.00 น. เรื่อง การทำน้ำพริกปลาย่าง  
วิธีการบรรยายให้ความรู้เรื่องความเป็นมาของการทำน้ำพริกปลาย่าง  
เรื่อง การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม โดยวิทยากร(นางพิศมัย ศิลาเงิน)
- 11.00 - 11.15 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
- 12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 - 14.00 น. เรื่องการทำน้ำพริกปลาย่าง  
วิธีการขั้นตอนการทำน้ำพริกปลาย่าง โดยวิทยากร (นางพิศมัย ศิลาเงิน)

14.00 - 14.15 น.

รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

14.20 - 16.30 น.

เรื่องการทำน้ำพริกปลาล่าง วิธีการการคิดต้นทุน กำไร การจำหน่ายผลิตภัณฑ์จาก  
การทำน้ำพริก(น้ำพริกผัดหมู) โดยวิทยากร (นางพิศมัย ศีลาเงิน)  
ทำแบบประเมินความพึงพอใจ