

หลักสูตรอาชีพ การทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดหมูและน้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง) จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง

.....

ความเป็นมา

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

ดังนั้นเพื่อเป็นการส่งเสริม สนับสนุนและตอบสนองกับความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ จึงได้จัดกิจกรรมการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง หลักสูตรอาชีพ การทำน้ำพริก(น้ำพริกผัดหมูและน้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง) 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 (น้ำพริกผัดหมูและน้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง)	1.1 อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดหมูและน้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง) ได้ 1.2 อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ความต้องการของตลาด วัสดุอุปกรณ์ 1.3 บอกทิศทางประกอบอาชีพ	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริก(น้ำพริกผัดหมูและน้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง) .2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริก(น้ำพริกผัดหมูและน้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง) 1.2.1 ความต้องการของตลาด 1.2.2 การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 วิทยากรอธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก(น้ำพริกผัดหมูและน้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง) 2. วิทยากร อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก(น้ำพริกผัดหมูและน้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง) ได้แก่ความต้องการของตลาด การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ 1.3 ผู้เรียนและวิทยากรร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	1 ชั่วโมง	-

2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดหมูและน้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง)	<p>2.1 สามารถบอกการเตรียมวัตถุดิบและวัสดุ อุปกรณ์ น้ำพริกผัดหมูและน้ำพริกปลาร้า ทรงเครื่องได้</p> <p>2.2 สามารถบอกขั้นตอน วิธีการทำ น้ำพริกผัดหมูและน้ำพริกปลาร้า ทรงเครื่อง ได้</p> <p>2.3 บอกวิธีการคงคุณภาพ น้ำพริก ผัดหมูและน้ำพริก ปลาร้าทรงเครื่อง และสามารถเลือก ภาชนะในการเก็บรักษา น้ำพริก ผัดหมูและน้ำพริก ปลาร้าทรงเครื่อง ได้อย่างเหมาะสม</p>	<p>2.1 ^{ขั้น}เตรียมการประกอบอาชีพการทำ น้ำพริกผัดหมูและน้ำพริกปลาร้า ทรงเครื่อง</p> <p>2.1.1 การคัดเลือกวัสดุ สำหรับใช้ทำน้ำพริก ผัดหมูและน้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง</p> <p>2.1.2 ความรู้ที่ เกี่ยวข้อง ในการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกผัดหมูและน้ำพริกปลาร้า ทรงเครื่อง</p> <p>2.2 ^{ขั้น}การฝึกทักษะอาชีพการทำน้ำพริก</p> <p>2.2.1 การทำน้ำพริก ผัดหมู</p> <p>2.2.2 การทำน้ำพริก ปลาร้าทรงเครื่อง</p> <p>2.3 การเลือกภาชนะ ในการเก็บรักษาและการคงคุณภาพเพื่อการ บริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำ น้ำพริก(น้ำพริกผัดหมูและน้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง)</p> <p>2.2 อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้</p> <p>2.3 จัดให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการน้ำพริก(น้ำพริกผัดหมูและน้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง)</p> <p>2.4 จัดบันทึกผลการเรียนรู้</p> <p>2.5 ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตร กำหนด</p> <p>2.6 ฝึกปฏิบัติจริงการทำ น้ำพริก(น้ำพริกผัดหมูและน้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง</p> <p>1. การคัดเลือกวัสดุ</p> <p>2. สาธิต/ฝึกปฏิบัติ</p>	2 ชั่วโมง	6 ชั่วโมง
3	การบริหารจัดการในอาชีพ	3.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก	3.1 ศึกษาข้อมูลและวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน	<p>3.1 วิทยากรให้ความรู้ การวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>3.2 วิทยากรให้ความรู้การคิดต้นทุนการผลิต กำไร และการตั้งราคาขายสินค้า</p>	1 ชั่วโมง	-

	(น้ำพริกผัดหมูและ น้ำพริกปลาร้า ทรงเครื่อง) 3.2 การคิดต้นทุน การผลิต กำไร และการกำหนด ราคาขายสินค้าได้	3.2 ฝึกปฏิบัติการคิด คำนวณต้นทุนการผลิต กำไร และการกำหนด ราคาขายสินค้าได้			
--	--	--	--	--	--

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.ระดับตำบลวังไทร ประจำปีงบประมาณ 2569

หลักสูตรการทำน้ำพริก(น้ำพริกหมูผัดและน้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง) จำนวน 10 ชั่วโมง

2. ความสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิ ตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่นเชื่อมโยง รูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้เพื่ออาชีพ สร้างรายได้ และพึ่งพาตนเอง พัฒนาหลักสูตรอาชีพที่สอดคล้อง

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

3. ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาทักษะแห่งอนาคต สู่การเป็นพลเมืองที่เข้มแข็งและมีคุณภาพ

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

8. เสริมสร้างความร่วมมือ และการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน

8.1 ขับเคลื่อนการมีส่วนร่วมของชุมชน ภาควิชาเครือข่าย และท้องถิ่นในการออกแบบและจัดการเรียนรู้

ยุทธศาสตร์หลักของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ 2569

1.ปฏิรูปการเรียนรู้สู่ระบบที่ยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ 3 รูปแบบ ให้มีคุณภาพสูงและตอบโจทย์ชีวิตจริง ส่งเสริมการเรียนรู้ที่ยืดหยุ่น มีทางเลือกสำหรับทุกคน และเชื่อมโยงการเรียนรู้ทุกรูปแบบอย่างไร้รอยต่อ

พันธกิจศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง

1. ส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพและมาตรฐาน เพื่อยกระดับการศึกษา พัฒนาทักษะที่เหมาะสม และสมรรถนะที่จำเป็นของประชาชน ให้สามารถปรับตัวในการดำรงชีวิต พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของโลกยุคใหม่

2. สถานศึกษาจัดให้มีการประกันคุณภาพภายใน และเตรียมความพร้อมการประเมินคุณภาพภายนอก

3. สร้างและประสานความร่วมมือเชิงรุกกับภาควิชาเครือข่าย ให้เข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการเรียนรู้

สอดคล้องกับมาตรฐานการศึกษา

1. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต

2. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

3. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ

3. หลักการและเหตุผล

จากนโยบายการศึกษาของกระทรวงศึกษาธิการ มุ่งหวังให้ผู้เรียนทุกช่วงวัยได้รับการพัฒนาในทุกมิติ ทั้งในด้านโอกาส ความเท่าเทียม ความเสมอภาค คุณภาพและพัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความถนัด ความสนใจ โดยการ Re skill Up skill และ New skill เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับที่สูงขึ้นพร้อม ทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบที่หลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย โดยมีการบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 กำหนดให้กรมมีหน้าที่ จัด ส่งเสริม และสนับสนุน การเรียนรู้ เพื่อการพัฒนาตนเอง เป้าหมายเพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะ และความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน ตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม ในการจัดการเรียนรู้ให้มีระบบแนะแนวการเรียนและการประกอบอาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีโอกาส ได้ทราบล่วงหน้าหรือวางแผนให้สอดคล้องกับความถนัดของตนด้วย ในการจัด ส่งเสริม สนับสนุน การประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพตามความถนัด ความสนใจและความต้องการของบุคคล และกลุ่มบุคคลที่แตกต่างกัน ดำเนินการให้สอดคล้องกับบริบทภูมิสังคม สอดรับกับตลาดแรงงาน ความต้องการของตลาด ยั่งยืนซึ่งอัตลักษณ์ วิถีชีวิตและวัฒนธรรมของชุมชน รวมทั้งต้องสอดคล้องกับนโยบายที่เกี่ยวข้อง การจัดการศึกษาด้านอาชีพที่ผ่านมา เป็นส่วนหนึ่งของการจัดการศึกษาต่อเนื่องที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียน มีความรู้ มีเจตคติ และมีทักษะในการประกอบอาชีพ โดยดำเนินการจัดในรูปแบบ กลุ่มสนใจ ชั้นเรียนวิชาชีพ ฝึกอบรมประชาชน การเรียนรู้รายบุคคล โดยมีกลุ่มหลักสูตรอาชีพด้านเกษตรกรรม ด้านอุตสาหกรรม ด้านพาณิชยกรรมและการบริการ ด้านความคิดสร้างสรรค์ และด้านเฉพาะทาง

ดังนั้นเพื่อให้ประชาชนหรือผู้รับบริการ ได้รับการพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตามความถนัด ของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน สังคม และตอบสนองกับความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุงจึงได้จัดโครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ ศร.ระดับตำบลวังไทร ประจำปีงบประมาณ 2569 หลักสูตรการทำน้ำพริก(น้ำพริกหมูผัดและน้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง) จำนวน10 ชั่วโมง ขึ้น เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถมีทักษะ ประสบการณ์จากการเรียนรู้ ไปใช้ในการประกอบอาชีพและการพัฒนาอาชีพ สามารถดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างมีคุณภาพก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัว

4. วัตถุประสงค์

- 4.1 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจในทักษะการทำน้ำพริก(น้ำพริกหมูผัดและน้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง)
- 4.2 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ฝึกกระบวนการคิดเป็นในการทำน้ำพริก(น้ำพริกหมูผัดและน้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง)

4.3 เพื่อส่งเสริมการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้แก่ตนเอง และครอบครัว

5. เป้าหมาย

เป้าหมายเชิงปริมาณ ประชาชนตำบลวังไทรจำนวน 15 คน

เป้าหมายเชิงคุณภาพ ผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้ความเข้าใจในทักษะการทำน้ำพริก(น้ำพริกหมูผัด และน้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง) สามารถสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัวได้

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ขั้นวางแผน (Plan) 1.1 สํารวจ กลุ่มเป้าหมาย และความ ต้องการ	เพื่อสำรวจและ รวบรวมข้อมูลใน การจัดกิจกรรม	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	16 คน	สกร.ระดับ อำเภอคลองขลุง	ก.พ. 2569	-
1.2 รวบรวมและ วิเคราะห์ข้อมูล เพื่อจัด กระบวนการ เรียนรู้ให้ตรงตาม ศักยภาพความ ต้องการของ กลุ่มเป้าหมาย	เพื่อวางแผนการ ปฏิบัติงานตาม โครงการ	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	16 คน	สกร.ระดับ อำเภอคลองขลุง	ก.พ. 2569	-
1.3 ประชุม วางแผนการ ปฏิบัติงาน - จัดทำโครงการ และขออนุมัติ โครงการ	ทำเอกสารขอ อนุมัติโครงการ	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	16 คน	สกร.ระดับ อำเภอคลองขลุง	ก.พ. 2569	ทำเอกสาร ขออนุมัติ โครงการ

- เตรียมสื่อ เอกสาร และวัสดุ ที่ใช้ในโครงการ						
2. ขั้นตอนดำเนินการ (Do) 2.1 ดำเนินการ ตามโครงการ ส่งเสริมการ ประกอบอาชีพ ศกร.ระดับตำบล วังไทร ประจำปี งบประมาณ 2569 หลักสูตรการทำ น้ำพริก(น้ำพริก หมูผัดและน้ำพริก ปลาแร่ทรงเครื่อง) จำนวน10 ชั่วโมง	เพื่อสามารถ ดำเนินการตาม โครงการได้	ประชาชนทั่วไป	15 คน	บ้านเลขที่ 122 หมู่ที่ 11 บ้านอ่างทอง ตำบลวังไทร อำเภอคลองขลุง จังหวัด กำแพงเพชร	12-13 มี.ค. 2569	13,680
3. ขั้นตอนตรวจสอบ (Check) 3.1 แบบสอบถาม ความพึงพอใจ 3.2 แบบบันทึก กิจกรรมความรู้ ของผู้เข้าร่วม กิจกรรม	เพื่อสรุปผลการ ดำเนินงานตาม โครงการ	ประชาชนทั่วไป	15 คน	บ้านเลขที่ 122 หมู่ที่ 11 บ้านอ่างทอง ตำบลวังไทร อำเภอคลองขลุง จังหวัด กำแพงเพชร	12-13 มี.ค. 2569	-
4. ขั้นตอนปรับปรุง แก้ไข(Action)	- เพื่อให้ทราบ ข้อเท็จจริงจากผล การดำเนินงาน	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	16 คน	สกร.ระดับ อำเภอคลองขลุง	มีนาคม 2569	-

4.1 วิเคราะห์ข้อมูลจากแบบประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ	ของผู้เข้าร่วมโครงการ - เพื่อรายงานปัญหา อุปสรรคที่อาจเกิดขึ้นระหว่างการทำงาน					
4.2 ประชุมคณะทำงานเพื่อรับทราบผลการดำเนินงานที่ผ่านในการจัดกิจกรรม	ดำเนินงาน - เพื่อปรับปรุงแก้ไขการจัดกิจกรรม					
4.3 นำปัญหาอุปสรรคข้อเสนอแนะในการจัดกิจกรรมมาเป็นแนวทางในการวางแผนในการจัดกิจกรรมครั้งต่อไป						

7. วงเงินงบประมาณ

แผนการใช้จ่ายงบประมาณ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายงานโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายในโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 1-2 รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500 รวมเป็นเงินทั้งสิ้นจำนวน 13,680.- บาท (หนึ่งหมื่นสามพันหกร้อยแปดสิบบาทถ้วน) 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

นางชมพูนุท อุ่มออง ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

- 10.1 ผู้นำชุมชนตำบล
- 10.2 ภูมิปัญญาท้องถิ่น
- 10.3 องค์การบริหารส่วนตำบลวังไทร

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- 11.1 โครงการศาสตร์พระราชาลูกปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
- 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 ฝึกปฏิบัติการทำ น้ำพริก (น้ำพริกผัดหมูและน้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง) ส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome) ผู้เรียนที่เข้าร่วมกิจกรรม ร้อยละ 80 ได้ฝึกกระบวนการคิดเป็นในการประกอบอาชีพ ฝึกปฏิบัติการทำ น้ำพริก(น้ำพริกผัดหมูและน้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง) ส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

14. การติดตามและการประเมินผล

- 14.1 รายงานผลการดำเนินงานตามโครงการ
 - 14.2 ประเมินผลระหว่างการดำเนินโครงการ เป็นการควบคุมการดำเนินการให้มีผลเป็นไปตามเป้าหมายและวัตถุประสงค์ของโครงการ
- การสังเกต
 - แบบประเมินความพึงพอใจ
 - นิเทศติดตามผล

กำหนดการจัดอบรม

โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ ศร.ระดับตำบลวังไทร ประจำปีงบประมาณ 2569
หลักสูตรการทำน้ำพริก(น้ำพริกหมูผัดและน้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง) จำนวน 10 ชั่วโมง
ระหว่างวันที่...12....ถึง...13.....เดือน มีนาคม พ.ศ. 2569

สถานที่จัด บ้านเลขที่ 122 หมู่ที่ 11 บ้านอ่างทอง ตำบล วังไทร อำเภอคลองขลุง จังหวัดกำแพงเพชร
วันที่ 12 มีนาคม 2569

- | | |
|------------------|---|
| 08.00 - 08.30 น. | ลงทะเบียน |
| 08.30 - 09.00 น. | ปฐมนิเทศ/บรรยายพิเศษ โดยครูศูนย์การเรียนรู้ |
| 09.00 - 10.30 น. | เรื่อง การทำน้ำพริกหมูผัด
วิธีการบรรยายให้ความรู้เรื่องความเป็นมาของการทำน้ำพริกผัดหมู
การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม โดยวิทยากร(นางสาวกฤศ พรหมสุตร์) |
| 10.3. - 10.45น. | รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม |
| 10.45 - 12.00 น. | เรื่อง การทำน้ำพริกหมูผัด (ต่อ)
วิธีการขั้นตอนการทำน้ำพริกผัดหมู โดยวิทยากร (นางสาวกฤศ พรหมสุตร์) |
| 12.00 - 13.00 น. | พักรับประทานอาหารกลางวัน |
| 13.00 - 14.00 น. | เรื่องการทำน้ำพริกผัดหมู
วิธีการขั้นตอนการทำน้ำพริกผัดหมู โดยวิทยากร (นางสาวกฤศ พรหมสุตร์) |
| 14.00 - 14.15 น. | รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม |
| 14.20 - 16.00 น. | เรื่องการทำน้ำพริกหมูผัด(ต่อ)
ขั้นตอนการทำน้ำพริกผัดหมู โดยวิทยากร (นางสาวกฤศ พรหมสุตร์)
วิธีการการคิดต้นทุน กำไร การจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากการทำน้ำพริกผัดหมู
โดยวิทยากร (นางสาวกฤศ พรหมสุตร์)
- ทำแบบประเมินความพึงพอใจ |

กำหนดการจัดอบรม

โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ ศร.ระดับตำบลวังไทร ประจำปีงบประมาณ 2569

หลักสูตรการทำน้ำพริก(น้ำพริกผัดและน้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง) จำนวน 10 ชั่วโมง

ระหว่างวันที่...12....ถึง...13.....เดือน มีนาคม พ.ศ. 2569

สถานที่จัด บ้านเลขที่ 122 หมู่ที่ 11 บ้านอ่างทอง ตำบล วังไทร อำเภอลองขลุ้ง จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 13 มีนาคม 2569

- | | |
|------------------|---|
| 08.00 - 08.30 น. | ลงทะเบียน |
| 09.00 - 10.30 น. | เรื่องความต้องการของตลาด การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ และทิศทางการประกอบอาชีพ
โดยวิทยากร (นางสาวกฤศ พรหมสูตร) |
| 10.45 - 12.00 น. | เรื่อง การทำน้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง
วิธีการบรรยายให้ความรู้เรื่องความเป็นมาของการทำน้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง
เรื่อง การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม โดยวิทยากร(นางสาวกฤศ พรหมสูตร) |
| 11.00 - 11.15 น. | รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม |
| 12.00 - 13.00 น. | พักรับประทานอาหารกลางวัน |
| 13.00 - 14.00 น. | เรื่องการทำน้ำพริกผัดหมู(ต่อ)
วิธีการขั้นตอนการทำน้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง โดยวิทยากร(นางสาวกฤศ พรหมสูตร) |
| 14.00 - 14.15 น. | รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม |
| 14.20 - 16.00 น. | เรื่องการทำน้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง (ต่อ)
ขั้นตอนการทำน้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง โดยวิทยากร (นางสาวกฤศ พรหมสูตร)
วิธีการการคิดต้นทุน กำไร การจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากการทำน้ำพริก(น้ำพริกผัดหมู)
โดยวิทยากร (นางสาวกฤศ พรหมสูตร)
ทำแบบประเมินความพึงพอใจ |