

หลักสูตรวิชา โครงการส่งเสริมอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้าและการสร้างรายได้ (จำนวน 6 ชั่วโมง)

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบึงสามัคคี

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้าน ต่างๆ มุ่งพัฒนาให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่าง ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ดีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์ เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ ใช้ศิลปะในการตกแต่งอาหารให้น่ารับประทาน มีทั้งอาหารที่จัดเป็นสำหรับ อาหารจานเดียว อาหารหวาน ที่เหมาะกับโอกาสและวัตถุประสงค์ของการประกอบอาหารแต่ละประเภท การประกอบอาหารมีความหลากหลาย ทั้งลักษณะรูปร่าง รสชาติที่อร่อยและถูกหลักโภชนาการ ซึ่งเริ่มตั้งแต่การเลือกซื้อวัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหาร การตกแต่ง การเลือกบรรจุภัณฑ์ การเลือกทำเลที่เหมาะสม และถูกต้องตามหลักสุขลักษณะ และหลักสุขาภิบาลอาหาร ทั้งในการประกอบ อาหารเพื่อการดำรงชีวิตระดับครอบครัว ชุมชน

ดังนั้นเพื่อเป็นการส่งเสริม สนับสนุนและตอบสนองกับความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ จึงได้จัดกิจกรรมการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง หลักสูตรอาชีพ โครงการส่งเสริมอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้าและการสร้างรายได้ จำนวน 6 ชั่วโมงขึ้น เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจ และพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในตำบลให้สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่น เข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการเรียนการสอน และส่งเสริมให้หน่วยงานภาคีเครือข่ายบูรณาการความร่วมมือจัดกิจกรรมกับสถานศึกษา
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพ มีคุณภาพชีวิตที่ดี มีรายได้ตลอดจนนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิต
3. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพเพิ่มรายได้มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม

...../จุดมุ่งหมาย

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้รับบริการ

- 1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการเลือกวัตถุดิบและขั้นตอนการทำน้ำพริกผัดหมู และน้ำพริกปลาร้าเพื่อการค้า
- 2 เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะการทำน้ำพริกยอดนิยม การคิดคำนวณต้นทุน และการจัดจำหน่าย
- 4.3 เพื่อส่งเสริมการสร้างอาชีพและสร้างรายได้ให้กับผู้เรียน

กลุ่มเป้าหมาย

- 1 เชิงปริมาณ: ประชาชนผู้สนใจ จำนวน 6 คน
- 2 เชิงคุณภาพ: ผู้เรียนร้อยละ 80 มีความรู้ ทักษะ นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการทำน้ำพริกเพื่อสร้างรายได้ได้

ระยะเวลา

- ทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง
 - ปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง
- รวมจำนวน 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นและ การเลือกวัตถุดิบ	.1 อธิบาย ความสำคัญของ การประกอบอาชีพ การทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดหมูและ น้ำพริกปลาร้า ทรงเครื่อง) ได้ 1.2 อธิบายความ เป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพ ได้แก่ความ ต้องการของตลาด วัสดุอุปกรณ์ 1.3 บอกทิศทาง การประกอบอาชีพ	1.1 ความสำคัญของ การประกอบอาชีพการ ทำน้ำพริก(น้ำพริก ผัดหมูและน้ำพริกปลา ร้าทรงเครื่อง) 1.2 ความเป็นไปได้ ในการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริก(น้ำพริก ผัดหมูและน้ำพริกปลา ร้าทรงเครื่อง) 1.2.1 ความต้องการของ ตลาด 1.2.2 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ 1.3 ทิศทางการ ประกอบอาชีพ	บรรยายและ แลกเปลี่ยน ความคิดเห็น 1. บรรยาย ความสำคัญ ของ การประกอบ อาชีพการ ทำน้ำพริก (น้ำพริก ผัดหมูและ น้ำพริกปลา ร้าทรงเครื่อง) 2.แจกใบ ความรู้ ประกอบการ บรรยาย	1 ช.ม.	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดหมูและน้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง	2.1 สามารถบอก การ เตรียมวัตถุดิบ และวัสดุอุปกรณ์ น้ำพริกผัดหมูและ น้ำพริกปลาร้า ทรงเครื่องได้ 2.2 สามารถบอก ขั้นตอน วิธีการทำ น้ำพริกผัดหมูและ น้ำพริกปลาร้า ทรงเครื่อง ได้ 2.3 บอกวิธีการคง คุณภาพ น้ำพริก ผัดหมูและน้ำพริก ปลาร้าทรงเครื่อง และสามารถเลือก ภาชนะในการเก็บ รักษา น้ำพริก ผัด หมูและน้ำพริก ปลาร้าทรงเครื่อง ได้อย่าง เหมาะสม	2.1 ขั้นตอนเตรียมการ ประกอบอาชีพการทำ น้ำพริกผัดหมูและ น้ำพริกปลาร้า ทรงเครื่อง 2.1.1การคัดเลือกวัสดุ สำหรับใช้ทำน้ำพริก ผัดหมูและน้ำพริกปลา ร้าทรงเครื่อง 2.1.2ความรู้ที่ เกี่ยวข้อง ในการ ประกอบอาชีพ การ ทำน้ำพริกผัดหมูและ น้ำพริกปลาร้า ทรงเครื่อง 2.2 ขั้นตอนการฝึกทักษะ อาชีพการทำน้ำพริก 2.2.1การทำน้ำพริก ผัดหมู 2.2.2การทำน้ำพริก ปลาร้าทรงเครื่อง 2.3 การเลือกภาชนะ ในการเก็บรักษาและ การคงคุณภาพเพื่อ การ บริโภคหรือ จำหน่าย	วิทยากร สาธิต และผู้เรียนฝึก ปฏิบัติจริง . ขั้นตอนการฝึก ทักษะ อาชีพการทำ น้ำพริก 1.การทำ น้ำพริก ผัดหมู 2.การทำ น้ำพริก ปลาร้า ทรงเครื่อง		4 ช.ม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบริหารจัดการในอาชีพ	3.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการให้น้ำพริก น้ำพริกผัดหมูและน้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง) 3.2 การคิดต้นทุนการผลิต กำไร และการกำหนดราคาขายสินค้าได้	3.1 ศึกษาข้อมูลและวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.1 ศึกษาข้อมูลและวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน	วิทยากรให้ความรู้เรื่องการบริหารจัดการตลาด 1. ฐานข้อมูลลูกค้าวิเคราะห์ความต้องการของตลาด 2.การประชาสัมพันธ์สินค้าให้เข้าถึงตลาด 3. การส่งเสริมการขายการบริการจัดการความเสี่ยงในการประกอบอาชีพ 4.วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการคิดต้นทุนและกำไรการลดต้นทุนการเพิ่มมูลค่าสินค้าการออกแบบ	1 ช.ม	
รวม					2 ช.ม.	4 ช.ม.

สื่อและแหล่งการเรียนรู้

- เอกสารประกอบการเรียนรู้ / สูตรการให้น้ำพริกผัดหมูและน้ำพริกปลาร้า
- วัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบจริงในการทำน้ำพริก

การวัดและการประเมินผล วิธีผลประเมินผล ประกอบด้วย

- 1.การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การตอบคำถาม/การมีส่วนร่วม
- 2.การประเมินผลจากการปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

ประโยชน์ที่คาดว่าจะรับ

- 1.ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก
- 2.ผู้เรียนได้ลงมือปฏิบัติและเกิดทักษะในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก

เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

-

ผู้เสนอโครงการ

(นางสาวเข็มจิรา แดงสิงห์)

ครูศูนย์การเรียนรู้

ผู้เห็นชอบโครงการ

(นางสาวเพลินพิศ อินทร์จันทร์)

งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ผู้อนุมัติโครงการ

(นายธรรมบุญ ปรีดาวัช)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงสามัคคี

แบบเขียนโครงการฝึกอบรม

1. ชื่อโครงการ โครงการส่งเสริมอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้าและการสร้างรายได้ (หลักสูตร 6 ชั่วโมง)
2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

ความสอดคล้องกับนโยบาย ยุทธศาสตร์ แผน และภารกิจ

☒ **สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน**

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงาน

ของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่าง ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ดีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์ เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ ใช้ศิลปะในการตกแต่งอาหารให้น่ารับประทาน มีทั้งอาหารที่จัดเป็นสำหรับ อาหารจานเดียว อาหารหวาน ที่เหมาะกับโอกาสและวัตถุประสงค์ของการประกอบอาหารแต่ละประเภท การประกอบอาหารมีความหลากหลาย ทั้งลักษณะรูปร่าง รสชาติที่อร่อยและถูกหลักโภชนาการ ซึ่งเริ่มตั้งแต่การเลือกซื้อวัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหาร การตกแต่ง การเลือกบรรจุภัณฑ์ การเลือกทำเลที่เหมาะสม และถูกต้องตามหลักสุขลักษณะ และหลักสุขาภิบาลอาหาร ทั้งในการประกอบ อาหารเพื่อการดำรงชีวิตระดับครอบครัว ชุมชน

ดังนั้นเพื่อเป็นการส่งเสริม สนับสนุนและตอบสนองกับความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ จึงได้จัดกิจกรรมการศึกษาเพื่อพัฒนatanเอง หลักสูตรอาชีพ โครงการส่งเสริมอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้าและการสร้างรายได้ จำนวน 6 ชั่วโมงขึ้น เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจ และพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในตำบลให้สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัว

...../วัตถุประสงค์

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ในการเลือกวัตถุดิบและขั้นตอนการทำน้ำพริกเพื่อการค้า
2. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะการทำน้ำพริกยอด นิยมการคิดคำนวณต้นทุน และการจัดจำหน่าย
3. เพื่อส่งเสริมการสร้างอาชีพและสร้างรายได้ให้กับผู้เรียน

5. เป้าหมาย ประกอบด้วย

เชิงปริมาณ: ประชาชนตำบลเทพนิมิต จำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ: ประชาชนมีความรู้ความเข้าใจ สามารถแปรรูปทำน้ำพริกขายเพื่อสร้างรายได้

6. วิธีดำเนินงาน

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมายและเป้าหมาย		พื้นที่ ดำเนินการ	ระยะเวลา ดำเนินการ	งบประมาณ (บาท)
		กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย			
1. ประชุมชี้แจงผู้ที่เกี่ยวข้องในการกำหนดแผนงาน/โครงการฯ	-เพื่อชี้แจงครูและบุคลากรที่เกี่ยวข้องในการกำหนดแผนงาน/โครงการ	ผู้บริหาร ครู บุคลากร สกร. อำเภอบึงสามัคคี	8 คน	สกร.ระดับ อำเภอ บึงสามัคคี	21กรกฎาคม 2569	-
2. จัดทำโครงการ/เสนอขออนุมัติโครงการฯ	- เพื่อจัดทำโครงการสำหรับการอนุมัติดำเนินงานตามโครงการฯ	กลุ่มงาน การศึกษาศึกษา ต่อเนื่อง	1 โครงการ	สกร.ระดับ อำเภอ บึงสามัคคี	21กรกฎาคม 2569	-
3. แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการ	- เพื่อกำหนดหน้าที่และผู้รับผิดชอบ	ครูและบุคลากร อำเภอสกร. ระดับอำเภอ บึงสามัคคี	8 คน	สกร.ระดับ อำเภอ บึงสามัคคี	11 สิงหาคม 2569	-
4. ดำเนินการตามโครงการฯ	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและมีทักษะในการทำขนมไทยได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสร้างอาชีพและรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว 3. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้เกิดประโยชน์และใช้ในชีวิตจริงได้	-ผู้เข้าร่วมโครงการ	8 คน	พื้นที่ หมู่ที่ 2 ตำบล เทพนิมิต	15 สิงหาคม 2569	6,600.-

5.สรุปผล/ รายงานผลการจัด กิจกรรมตาม โครงการฯพร้อม ทั้งประเมินผล	- เพื่อสรุปผลการ ประเมินโครงการเพื่อนำ ผลการประเมินไปพัฒนา และปรับปรุงในครั้ง ต่อไป	ครูศูนย์การ เรียนรู้	1 คน	สกร.ระดับ อำเภอ บึงสามัคคี	16-31 สิงหาคม 2569	-
---	---	-------------------------	------	----------------------------------	--------------------------	---

7. วงเงินงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการ การเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพ ชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500

เป็นเงินทั้งสิ้น 6,600 บาท (-หกพันหกร้อยบาทถ้วน-) มีรายละเอียดดังนี้

7.1. ค่าอาหารกลางวัน 1 มื้อๆ ละ 120 บาท x 6 คน	เป็นเงิน 720 บาท
7.2. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม 2 มื้อๆ ละ 35 บาท x 6 คน	เป็นเงิน 420 บาท
7.3. ค่าวิทยากร จำนวน 6 ชม.ๆ ละ 300 บาท จำนวน 1 คน	เป็นเงิน 1,800 บาท
7.4. ค่าวัสดุฝึกในโครงการ	เป็นเงิน 4,260 บาท

เป็นเงินทั้งสิ้น 7,200 บาท (-เจ็ดพันสองร้อยบาทถ้วน-)

(ขอถัวเฉลี่ยจ่ายตามที่จ่ายจริง)

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	จำนวนงบประมาณ (บาท)			
	ไตรมาส 1 (ต.ค. – ธ.ค. 68)	ไตรมาส 2 (ม.ค. – มี.ค. 69)	ไตรมาส 3 (เม.ย. – มิ.ย. 69)	ไตรมาส 4 (ก.ค. – ก.ย. 69)
1. ประชุมปรึกษาและวางแผน โครงการ	-	-	-	-
2. ประสานงานภาคีเครือข่าย	-	-	-	-
3. เสนอโครงการ ขออนุมัติโครงการ	-	-	-	-
4. ดำเนินการตามแผน	-	-	-	7,200.-
5. นิเทศติดตามผล	-	-	-	-
6. สรุปและรายงานผลโครงการ	-	-	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวชมจิรา แดงสิงห์ ครูศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบล

10. เครือข่าย

10.1 องค์การบริหารส่วนตำบลเทพนิมิต

10.2 สาธารณสุขอำเภอบึงสามัคคี

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

11.1 โครงการทักษะชีวิต

11.2 โครงการพัฒนาสังคมและชุมชน

11.3 โครงการเศรษฐกิจพอเพียง

12. ผลลัพธ์

ผู้เข้าร่วมโครงการเกิดทักษะการทำขนมไทย สามารถพึ่งตนเอง สร้างอาชีพและรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว และนำไปปรับใช้ในครอบครัวได้ ส่งเสริมสนับสนุนให้เกิดการสร้างงานสร้างรายได้จากการทำขนมไทย เวลาให้เกิดประโยชน์

13. ดัชนีชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต

ผู้เข้าอบรมร้อยละ 80 สามารถนำความรู้ไปใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์

ผู้เข้าอบรมการสร้างรายได้ พึ่งตนเองได้ และสามารถดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสม มีคุณค่า และยั่งยืน

14. การติดตามประเมินผลโครงการ

14.1 แบบประเมินความพึงพอใจ

14.2 แบบนิเทศติดตามผล

14.3 สรุปผลโครงการฯ

ตารางการจัดกิจกรรม
โครงการส่งเสริมอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้าและการสร้างรายได้ (หลักสูตร 5 ชั่วโมง)
 วันที่ 15 สิงหาคม พ.ศ. 2569
 สถานที่ ศกร.ระดับตำบลเทพนิมิต หมู่ที่ 2 บ้านเนินมะกอก ตำบลเทพนิมิต
 อำเภอบึงสามัคคี จังหวัดกำแพงเพชร

เวลา	กิจกรรม / รายละเอียด	ผู้รับผิดชอบ/ วิทยากร
08.00 - 09.00 น.	ลงทะเบียนผู้เข้ารับการอบรม และปฐมนิเทศ	ครูศูนย์การเรียนรู้
09.00 - 10.00 น.	บรรยายเรื่อง "การเลือกวัตถุดิบ สุขอนามัย และบรรจุภัณฑ์สำหรับน้ำพริก"	วิทยากร
10.00 - 12.00 น.	สาธิตและฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกยอดนิยมเพื่อการขาย (เช่น น้ำพริกหมู)	วิทยากร
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 - 15.00 น.	สาธิตและฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกยอดนิยมเพื่อการขาย (น้ำพริกปลาร้า) ฝึกปฏิบัติการถนอมอาหาร การบรรจุลงภาชนะ	วิทยากร
15.00 - 16.00 น.	วิทยากรให้ความรู้เรื่องการบริหารจัดการตลาด และการตั้งราคา/คำนวณต้นทุน สรุปผลการฝึกอบรม ประเมินผลงาน ถอดบทเรียน และมอบวุฒิบัตร/ปิดการอบรม	วิทยากร

หมายเหตุ

เวลา 10.30 – 10.45 น. พักรับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

เวลา 12.00 – 13.00 น พักรับประทานอาหารกลางวัน

เวลา 14.30 – 14.45 น. พักรับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม