

หลักสูตรอาชีพ การทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดหมูและน้ำพริกปลาร้าผัด) จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้าน ต่างๆ มุ่งพัฒนาให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความก้าวหน้า ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ดีว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นต้องหาแนวทางที่มนุษย์ เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ 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(น้ำพริกผัดหมูและน้ำพริกปลาร้าผัด) จำนวน 10 ชั่วโมงขึ้น เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจ และพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในตำบลให้สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่น เข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการเรียนการสอน และส่งเสริมให้หน่วยงานภาคีเครือข่ายบูรณาการความร่วมมือจัดกิจกรรมกับสถานศึกษา
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพ 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	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำน้ำพริก (การทำ น้ำพริกหมูผัด และการทำ น้ำพริกปลาร้า ผัด)	1.1 อธิบาย ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำ น้ำพริก(น้ำพริก ผัดหมูและ น้ำพริกปลาร้า ผัด) ได้ 1.2 อธิบายความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพ ได้แก่ความต้องการของ ตลาด วัสดุ อุปกรณ์	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำ น้ำพริก(น้ำพริก ผัด หมูและน้ำพริกปลาร้า ผัด) 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริก ผัดหมูและ น้ำพริกปลาร้า ผัด) 1.2.1 ความต้องการของตลาด 1.2.2 การจัดหา วัสดุอุปกรณ์ 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 วิทยากรอธิบาย ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำ น้ำพริก(น้ำพริก ผัดหมูและน้ำพริกปลาร้า ผัด) 1.2 วิทยากร อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำ น้ำพริก(น้ำพริก ผัดหมูและน้ำพริกปลาร้า ผัด) ได้แก่ความต้องการของตลาด การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ 1.3 ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพใน รูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	1	

		1.3 บอกทิศทาง การประกอบ อาชีพ				
2	ทักษะการ ประกอบ อาชีพ การทำน้ำพริก (การทำ น้ำพริกหมูผัด และการทำ น้ำพริกปลาร้า ผัด)	2.1 สามารถบอก การเตรียม วัตถุดิบและวัสดุ อุปกรณ์น้ำพริก ผัดหมูและ น้ำพริกปลาร้าผัด ได้ 2.2 สามารถบอก ขั้นตอน วิธีการ ทำน้ำพริกผัดหมู และน้ำพริกปลา ร้าผัดได้ 2.3 บอกวิธีการ คงคุณภาพ น้ำพริกผัดหมู และน้ำพริกปลา ร้าผัดและ สามารถเลือก ภาชนะในการ เก็บรักษาน้ำพริก ผัดหมูและ น้ำพริกปลาร้าผัด ได้อย่าง เหมาะสม	2.1 ชั้นเตรียมการ ประกอบอาชีพการ ทำน้ำพริกผัดหมู และน้ำพริกปลาร้า ผัด 2.1.1การคัดเลือก วัสดุสำหรับใช้ทำ น้ำพริกผัดหมูและ น้ำพริกปลาร้าผัด 2.1.2ความรู้ที่ เกี่ยวข้อง ในการ ประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกผัด หมูและน้ำพริกปลา ร้าผัด 2.2 ชั้นการฝึก ทักษะอาชีพการทำ น้ำพริก 2.2.1การทำ น้ำพริกผัดหมู 2.2.2การทำ น้ำพริกปลาร้าผัด 2.3 การเลือก ภาชนะในการเก็บ รักษาและ การคง คุณภาพเพื่อการ	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสาร เกี่ยวกับการทำน้ำพริก(น้ำพริกผัด หมูและน้ำพริกปลาร้าผัด) 2.2 อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ 2.3 จัดให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการ น้ำพริก(น้ำพริกผัดหมูและน้ำพริก ปลาร้าผัด) 2.4 จัดบันทึกผลการเรียนรู้ 2.5 ดำเนินการวัดและประเมินผล ตามที่หลักสูตร กำหนด 2.6 ฝึกปฏิบัติจริงการทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดหมูและน้ำพริกปลาร้า ผัด 1. การคัดเลือกวัสดุ 2. สาธิต/ฝึกปฏิบัติ	2	6

			บริโภคหรือ จำหน่าย			
3	การบริหาร จัดการใน อาชีพ การทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดหมู และน้ำพริก ปลาร้าผัด)	3.1 การบริหาร จัดการในการ ประกอบอาชีพก การทำน้ำพริก (น้ำพริกผัดหมู และน้ำพริกปลา ร้าผัด) 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	

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.ระดับตำบลวังแฉม ประจำปีงบประมาณ 2569
หลักสูตรการทำน้ำพริก (การทำน้ำพริกหมูผัด และ การทำน้ำพริกปลาร้าผัด) จำนวน....10.....ชั่วโมง

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

ความสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต 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 ภาศิเครือข่าย และท้องถิ่นในการออกแบบและจัดการเรียนรู้

ยุทธศาสตร์หลักของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ 2569

1.ปฏิรูปการเรียนรู้สู่ระบบที่ยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ 3 รูปแบบ ให้มีคุณภาพสูงและตอบโจทย์ชีวิตจริง ส่งเสริมการเรียนรู้ที่ยืดหยุ่น มีทางเลือกสำหรับทุกคน และเชื่อมโยงการเรียนรู้ ทุกรูปแบบอย่างไร้รอยต่อ

พันธกิจศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง

1. ส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพและมาตรฐาน เพื่อยกระดับการศึกษา พัฒนาทักษะที่เหมาะสมและสมรรถนะที่จำเป็นของประชาชน ให้สามารถปรับตัวในการดำรงชีวิต พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของโลกยุคใหม่

2. สถานศึกษาจัดให้มีการประกันคุณภาพภายใน และเตรียมความพร้อมการประเมินคุณภาพภายนอก

3. สร้างและประสานความร่วมมือเชิงรุกกับภาคีเครือข่าย ให้เข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการเรียนรู้

สอดคล้องกับมาตรฐานการศึกษา

1. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต
2. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
3. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ

3. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันโลกมีความเจริญก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีใหม่ๆ เป็นสังคมข้อมูลข่าวสาร และมีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว จึงจำเป็นที่ "คน" จะต้องเรียนรู้เพื่อปรับตัวให้ทันกับการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคนให้มีคุณภาพ จึงเป็นเรื่องที่สำคัญอย่างยิ่งในการทำให้เป็นคนที่มีรู้จักคิด วิเคราะห์ รู้จักแก้ปัญหา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ รู้จักเรียนรู้ด้วยตนเอง อีกทั้งแนวคิดใหม่ในการจัดการศึกษา คือ การให้ชุมชนและท้องถิ่น และทุกส่วนร่วมของสังคม มีส่วนในการจัดการศึกษา ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุงตระหนักดีว่าการศึกษาคือเครื่องมือสำคัญในการพัฒนาความรู้ ความคิด คุณธรรมของเด็กและเยาวชนให้เป็นพลเมืองที่ดีมีคุณภาพ นอกจากนี้ การศึกษายังเป็นกุญแจสำคัญที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ การมีรายได้ เพิ่มประสิทธิภาพของการทำงาน และการพึ่งพาตนเองได้ในที่สุด อย่างไรก็ตาม ปัญหาความยากจนยังเป็นอุปสรรคที่ทำให้นักเรียนส่วนหนึ่งขาดโอกาสทางการศึกษา ต้องออกจากโรงเรียนกลางคันหรือไม่ได้ศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น และเพื่อให้เด็กได้เรียนรู้ เสริมสร้างทักษะ มองหาความถนัด ที่จะพัฒนาเป็นอาชีพต่อไปในอนาคต จากเหตุผลดังกล่าว

ดังนั้นเพื่อเป็นการส่งเสริม สนับสนุนและตอบสนองกับความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุงจึงได้จัดโครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ ศกร.ระดับตำบลวังแฉม ประจำปีงบประมาณ 2569 หลักสูตรการทำน้ำพริก(การทำน้ำพริกหมูผัด และ การทำน้ำพริกปลาร้าผัด) จำนวน10 ชั่วโมง ขึ้น เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจ และเป็นการสร้างพื้นฐานในการประกอบอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในตำบลให้สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัว

4. วัตถุประสงค์

- 4.1 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจในทักษะการทำน้ำพริกหมูผัด และ การทำน้ำพริกปลาร้าผัด
- 4.2 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ฝึกเสริมสร้างกระบวนการคิดเป็นในการทำน้ำพริกหมูผัด และ การทำน้ำพริกปลาร้าผัด

4.3 เพื่อส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ แก่ตนเองและครอบครัว

5. เป้าหมาย

เป้าหมายเชิงปริมาณ ประชาชนตำบลวังไทรจำนวน 15 คน

เป้าหมายเชิงคุณภาพ ผู้เข้ารับการอบรมร้อยละ 80 มีความรู้และทักษะสามารถทำน้ำพริก(การทำน้ำพริกหมู้ด และ การทำน้ำพริกปลาร้าผัด) เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัวได้

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ขั้นวางแผน (Plan) 1.1 สํารวจกลุ่มเป้าหมายและความต้องการ	เพื่อสำรวจและรวบรวมข้อมูลในการจัดกิจกรรม	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	16 คน	สกร.ระดับ อำเภอคลองขลุง	ก.พ. 2569	-
1.2 รวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อจัดกระบวนการเรียนรู้ให้ตรงตามศักยภาพความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย	เพื่อวางแผนการปฏิบัติงานตามโครงการ	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	16 คน	สกร.ระดับ อำเภอคลองขลุง	ก.พ. 2569	-
1.3 ประชุมวางแผนการปฏิบัติงาน - จัดทำโครงการและขออนุมัติโครงการ - เตรียมสื่อเอกสาร และวัสดุที่ใช้ในโครงการ	ทำเอกสารขออนุมัติโครงการ	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	16 คน	สกร.ระดับ อำเภอคลองขลุง	ก.พ. 2569	ทำเอกสารขออนุมัติโครงการ

<p>2. ขั้นตอนดำเนินการ (Do)</p> <p>2.1 ดำเนินการตามโครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ สกร.ระดับตำบลวังแฉม ประจำปีงบประมาณ 2569</p> <p>หลักสูตรการทำน้ำพริก(การทำน้ำพริกหมูผัดและการทำน้ำพริกปลาร้าผัด) จำนวน.10 ชั่วโมง</p>	<p>เพื่อสามารถดำเนินการตามโครงการได้</p>	<p>ประชาชนทั่วไป</p>	<p>15 คน</p>	<p>บ้านเลขที่ 29/2 บ้านเนินป่อ หมู่ 11 ตำบลวังแฉม อำเภอคลองขลุง จังหวัด กำแพงเพชร</p>	<p>20-21 มี.ค. 2569</p>	<p>-</p>
<p>3. ขั้นตรวจสอบ (Check)</p> <p>3.1 แบบสอบถามความพึงพอใจ</p> <p>3.2 แบบบันทึกกิจกรรมความรู้ของผู้เข้าร่วมกิจกรรม</p>	<p>เพื่อสรุปผลการดำเนินงานตามโครงการ</p>	<p>ประชาชนทั่วไป</p>	<p>15 คน</p>	<p>บ้านเลขที่ 29/2 บ้านเนินป่อ หมู่ 11 ตำบลวังแฉม อำเภอคลองขลุง จังหวัด กำแพงเพชร</p>	<p>20-21 มี.ค. 2569</p>	<p>-</p>
<p>4. ขั้นปรับปรุงแก้ไข(Action)</p> <p>4.1 วิเคราะห์ข้อมูลจากแบบประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วม</p>	<p>- เพื่อให้ทราบข้อเท็จจริงจากผลการดำเนินงานของผู้เข้าร่วมโครงการ</p> <p>- เพื่อรายงานปัญหา อุปสรรคที่</p>	<p>บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง</p>	<p>16 คน</p>	<p>สกร.ระดับ อำเภอคลองขลุง</p>	<p>มีนาคม 2569</p>	<p>-</p>

โครงการ	อาจเกิดขึ้น					
4.2 ประชุม	ระหว่างกร					
คณะทำงานเพื่อ	ดำเนินงาน					
รับทราบผลการ	- เพื่อปรับปรุง					
ดำเนินงานที่ผ่าน	แก้ไขการจัด					
ในการจัดกิจกรรม	กิจกรรม					
4.3 นำปัญหา						
อุปสรรค						
ข้อเสนอแนะในกา						
การจัดกิจกรรมมา						
เป็นแนวทางในการ						
วางแผนในการจัด						
กิจกรรมครั้งต่อไป						

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

นางสาวอาริญา เทียนเกตุแก้ว ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

10.1 ผู้นำชุมชน

10.11 ภูมิปัญญา

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

11.1 โครงการศาสตร์พระราชาลักษณ์ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

11.2 โครงการการพัฒนาสังคมและชุมชน

11.3 โครงการการพัฒนาทักษะชีวิต

12. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ความเข้าใจ

1. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจในทักษะการประกอบอาชีพ
2. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ฝึกเสริมสร้างกระบวนการคิดเป็นในการประกอบอาชีพ
3. เพื่อส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้

แก่ตนเองและครอบครัว(ระบุผลที่คาดว่าจะได้รับจากโครงการหรือผลประโยชน์จากผลผลิต (Output) ที่มี ต่อบุคคล ชุมชน สิ่งแวดล้อม เศรษฐกิจ และสังคมโดยรวม)

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัดผลผลิต (Output) ร้อยละ 80 ของผู้เรียนที่เข้าร่วมกิจกรรม มีความรู้ความเข้าใจในทักษะ การประกอบอาชีพ ฝึกเสริมสร้างกระบวนการคิดเป็นในการประกอบอาชีพ ฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริก (การทำน้ำพริกผัดหมู และ การทำน้ำพริกปลาร้าผัด) ส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับ ผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome) ผู้เรียนที่เข้าร่วมกิจกรรม ร้อยละ 80 ได้ฝึกเสริมสร้างกระบวนการ คิดเป็นในการประกอบอาชีพ ฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริก(การทำน้ำพริกผัดหมูและการทำน้ำพริกปลาร้า ผัด) ส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ แก่ตนเองและครอบครัว

14. การติดตามและการประเมินผล

14.1 รายงานผลการดำเนินงานตามโครงการ

14.2 ประเมินผลระหว่างการดำเนินโครงการ เป็นการควบคุมการดำเนินการให้มีผลเป็นไปตาม เป้าหมายและวัตถุประสงค์ของโครงการ

- การสังเกต
- แบบประเมินความพึงพอใจ
- นิเทศติดตามผล

กำหนดการจัดอบรม

โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ ศก.ระดับตำบลวังแฉม ประจำปีงบประมาณ 2569
หลักสูตร การทำน้ำพริก (การทำน้ำพริกหมูผัดและการทำน้ำพริกปลาร้าผัด) จำนวน....10.....ชั่วโมง
ระหว่างวันที่ 20 – 21 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2569
ณ บ้านเลขที่ 29/2 บ้านเนินบ่อ หมู่ 11 ตำบลวังแฉม อำเภอลองโขง จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 20 มีนาคม 2569

- | | |
|------------------|---|
| 08.00 - 08.30 น. | ลงทะเบียน |
| 08.30 - 09.00 น. | ปฐมนิเทศ/บรรยายพิเศษ โดยครูศูนย์การเรียนรู้ |
| 09.00 - 10.30 น. | เรื่อง การทำน้ำพริกหมูผัด
วิธีการบรรยายให้ความรู้เรื่องความเป็นมาของการทำน้ำพริกหมูผัด
การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม และการฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกหมูผัด
โดยวิทยากร (นางบุศยา วงษ์ปู้) |
| 10.30 - 10.45 น. | รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม |
| 10.45 - 12.00 น. | เรื่อง การทำน้ำพริกหมูผัด วิธีการฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกหมูผัด (ต่อ)
โดยวิทยากร (นางบุศยา วงษ์ปู้) |
| 12.00 - 13.00 น. | พักรับประทานอาหารกลางวัน |
| 13.00 - 14.00 น. | เรื่อง การทำน้ำพริกหมูผัด
วิธีการฝึกปฏิบัติการการทำน้ำพริกหมูผัด
โดยวิทยากร (นางบุศยา วงษ์ปู้) |
| 14.00 - 14.15 น. | รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม |
| 14.15 - 16.30 น. | เรื่อง การทำน้ำพริกหมูผัด
วิธีการการคิดต้นทุน กำไร การจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากการทำน้ำพริกหมูผัด
โดยวิทยากร (นางบุศยา วงษ์ปู้) |

กำหนดการจัดอบรม

โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ ศก.ระดับตำบลวังแฉม ประจำปีงบประมาณ 2569
หลักสูตร การทำน้ำพริก (การทำน้ำพริกหมูผัดและการทำน้ำพริกปลาร้าผัด) จำนวน....10.....ชั่วโมง
ระหว่างวันที่ 20 – 21 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2569
ณ บ้านเลขที่ 29/2 บ้านเนินบ่อ หมู่ 11 ตำบลวังแฉม อำเภอคลองขลุง จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 21 มีนาคม 2569

- | | |
|------------------|--|
| 08.00 - 08.30 น. | ลงทะเบียน |
| 08.30 - 09.00 น. | ปฐมนิเทศ/บรรยายพิเศษ โดยครูศูนย์การเรียนรู้ |
| 09.00 - 10.30 น. | เรื่อง การทำน้ำพริกปลาร้าผัด
วิธีการบรรยายให้ความรู้เรื่องความเป็นมาของการทำน้ำพริกปลาร้าผัดการเลือกใช้
วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม และการฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกปลาร้าผัด
โดยวิทยากร (ชื่อนางบุศยา วงษ์ปู้) |
| 10.30 - 10.45 น. | รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม |
| 10.45 - 12.00 น. | เรื่อง การทำน้ำพริกปลาร้าผัด วิธีการฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกปลาร้าผัด(ต่อ)
โดยวิทยากร (ชื่อนางบุศยา วงษ์ปู้) |
| 12.00 - 13.00 น. | พักรับประทานอาหารกลางวัน |
| 13.00 - 14.00 น. | เรื่อง การทำน้ำพริกปลาร้าผัด
วิธีการฝึกปฏิบัติการการทำน้ำพริกปลาร้าผัด
โดยวิทยากร (ชื่อนางบุศยา วงษ์ปู้) |
| 14.00 - 14.15 น. | รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม |
| 14.15 - 16.30 น. | เรื่อง การทำน้ำพริกปลาร้าผัด
วิธีการการคิดต้นทุน กำไร การจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากการทำน้ำพริกปลาร้าผัด
โดยวิทยากร (ชื่อนางบุศยา วงษ์ปู้) |