

หลักสูตร การทำอาหาร "เสน่ห์รสไทย 2 สไตส์บ้านๆ" จำนวน 6 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

ความเป็นมาของหลักสูตร

การเลือกประกอบอาชีพในภาวะเศรษฐกิจยุคปัจจุบัน จำเป็นต้องมีข้อมูลพื้นฐานในหลักสูตร ในหลาย ๆ ด้าน ทั้งด้านการผลิต และความต้องการของตลาดแรงงานในสาขาอาชีพต่าง ๆ กลุ่มอาชีพสาขา พาณิชยกรรมก็เป็นทางเลือกหนึ่งในการเลือกประกอบอาชีพ สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย ได้ดำเนินการ คัดเลือกหลักสูตรการประกอบอาชีพด้านพาณิชยกรรมมานำเสนอไว้เป็นตัวอย่างให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตาม ความสนใจ ฝึกปฏิบัติและนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้อย่างทั่วถึงมีความมั่นใจในการนำความรู้และทักษะ ไปประกอบอาชีพ การกำหนด เนื้อหาและชั่วโมงในการเรียนหลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวนชั่วโมงของ เนื้อหาความรู้และการปฏิบัติเมื่อผู้เรียน เรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ รวมทั้งสามารถนำจำนวนชั่วโมง ที่ได้เรียนไปเทียบโอน เป็นผลการเรียนในรายวิชาเลือก ของสาระ การประกอบอาชีพตามหลักสูตรการศึกษานอก ระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551

จากข้อมูลประชาชนในพื้นที่ พบว่า การประกอบอาชีพหลัก ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพการเกษตร รองลงมาคือรับจ้าง และมีกลุ่มแม่บ้าน ซึ่งไม่ได้ประกอบอาชีพ และด้วยสถานการณ์สภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอกับในปัจจุบัน ต้องการประกอบอาชีพเสริม เพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับ คนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ เพื่อให้เกิดประโยชน์และมี ประสิทธิภาพ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำอาหาร "เสน่ห์รสไทย 2 สไตส์บ้านๆ" เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพตามความชอบ เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ และมีทักษะในการประกอบอาหาร

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาค ทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไป เทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพโดยเฉพาะ ผู้ประกอบการ SME, OTOP และผู้ประกอบการทั่วไป
3. นักศึกษา สกร. และประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

รวมจำนวน 6 ชั่วโมง

เนื้อหาหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ
2. ทักษะการประกอบอาชีพ และการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ และการคิดต้นทุน กำไร การทำอาหาร "เสน่ห์รสไทย 2 สไตล์บ้านๆ"
3. ช่องทางการจัดการตลาด และการค้าขายออนไลน์

โครงสร้างหลักสูตร การทำอาหาร "เสน่ห์รสไทย 2 สไตส์บ้านๆ"
จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพ

จำนวน 30 นาที

1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ
2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำอาหาร "เสน่ห์รสไทย 2 สไตส์บ้านๆ"

**เรื่องที่ 2 ทักษะการประกอบอาชีพและการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ
และการคิดต้นทุนกำไร**

จำนวน 5 ชั่วโมง

1. ลักษณะประเภทของการทำอาหาร "เสน่ห์รสไทย 2 สไตส์บ้านๆ"
2. การเตรียมอุปกรณ์และการเลือกใช้วัตถุดิบการทำอาหาร "เสน่ห์รสไทย 2 สไตส์บ้านๆ"
3. วิธีการและขั้นตอนการทำอาหาร "เสน่ห์รสไทย 2 สไตส์บ้านๆ"
4. ความสะอาด และความปลอดภัย

เรื่องที่ 3 ช่องทางการจัดการตลาด และการขายออนไลน์

จำนวน 30 นาที

1. ช่องทางการจัดการตลาดและการขายออนไลน์

หลักสูตรการทำอาหาร "เสน่ห์รสไทย 2 สไตส์บ้านๆ" จำนวน 6 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		หมายเหตุ
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ 1.2 อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำอาหาร "เสน่ห์รสไทย 2 สไตส์บ้านๆ"	1. วิทยากรอธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ และความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำอาหาร "เสน่ห์รสไทย 2 สไตส์บ้านๆ" - การทำขาหมูพะโล้ - การทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน	30 นาที		
2.	ทักษะการประกอบอาชีพและการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ และการคิดต้นทุน กำไร	2.1 อธิบายขั้นตอนการเตรียมการประกอบอาชีพ การทำอาหาร "เสน่ห์รสไทย 2 สไตส์บ้านๆ" - การทำขาหมูพะโล้ - การทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน 2.2 อธิบาย ขั้นตอน การเตรียมอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัตถุดิบในการทำอาหาร "เสน่ห์รสไทย 2 สไตส์บ้านๆ"	1.ลักษณะประเภทของการทำอาหาร "เสน่ห์รสไทย 2 สไตส์บ้านๆ" ดังนี้ - วิธีการและขั้นตอนการทำอาหาร "เสน่ห์รสไทย 2 สไตส์บ้านๆ" - การทำขาหมูพะโล้ - การทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน	1 วิทยากรอธิบาย ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัตถุดิบในการทำอาหาร "เสน่ห์รสไทย 2 สไตส์บ้านๆ" - การทำขาหมูพะโล้ - การทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน 2. วิทยากรสาธิตขั้นตอนวิธีการทำอาหาร "เสน่ห์รสไทย 2 สไตส์บ้านๆ"		5 ชั่วโมง	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		หมายเหตุ
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
		- การทำขาหมูพะโล้ - การทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน 2.3 ขั้นตอน การทำอาหาร "เส้นที่ รสไทย 2 สไตส์บ้านๆ" - การทำขาหมูพะโล้ - การทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน 2.4. อธิบายการจัดหา หรือการ บรรจุหีบ ห่อได้อย่างเหมาะสมและ การคิดต้นทุน กำไรจากการ จำหน่าย	2. การเตรียมอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัตถุดิบ การทำอาหาร "เส้นที่ รสไทย 2 สไตส์บ้านๆ" - การทำขาหมูพะโล้ - การทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน 3. ความสะอาด และ ความปลอดภัย	การทำขาหมูพะโล้ - การทำความสะอาด ขาหมู/ การเผาขาหมู - ขั้นตอน วิธีการทำ - การปรุงรสชาติ - การต้มคะน้า - การต้มขาหมู การทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน - การเลือกวัตถุดิบที่ใช้ใน การทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน - การทำความสะอาดผัก วัตถุดิบต่างๆ ในการทำ ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน - ขั้นตอน วิธีการทำ การ ปรุงรสชาติ - ขั้นตอนวิธีการห่อ ปริมาณการใส่ไส้ การจัด ตกแต่ง - การบรรจุภัณฑ์			

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		หมายเหตุ
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
3.	ช่องทางการจัดการตลาดและขายออนไลน์	อธิบายช่องทางการจัดการตลาดและขายออนไลน์	ช่องทางการจัดการตลาดและการขายออนไลน์ การทำอาหาร "เสน่ห์รสไทย 2 สไตล์บ้านๆ" - การทำขามูพะไล - การทำก้วยเตี่ยวลุยสวน	1.วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการจัดการตลาดและขายออนไลน์ 1.1 ฐานข้อมูลลูกค้าวิเคราะห์ความต้องการของตลาด 1.2 การประชาสัมพันธ์สินค้าให้เข้าถึงตลาด 1.3 การส่งเสริมการขายออนไลน์	30 นาที		

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้เรื่องความรู้การทำอาหาร "เสน่ห์รสไทย 2 สไตส์บ้านๆ"
2. สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญด้านการทำอาหาร "เสน่ห์รสไทย 2 สไตส์บ้านๆ"
3. เนื้อหาวิชาการทำอาหาร "เสน่ห์รสไทย 2 สไตส์บ้านๆ"
4. ใบความรู้เรื่องการทำอาหาร "เสน่ห์รสไทย 2 สไตส์บ้านๆ"
5. การเรียนเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
6. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินก่อนและหลังการเข้าร่วมโครงการ
2. ประเมินจากการมีส่วนร่วมในกิจกรรม
3. ประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

หลักฐานการผ่านการอบรม

วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

.....งานหลักสูตร
(นางสาวอนุสตรา เลี่ยมสุวรรณ)
งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวจิระภา ชูยยัง)
ครูผู้สอน/วิทยากร

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายรามินทร์ มุลไธสง)
ครูชำนาญการ

.....ผู้อนุมัติ
(นายกำจร หัดไทย)
ผู้อำนวยการ สกร. ระดับอำเภอพรานกระต่าย

โครงการการทำอาหาร "เสน่ห์รสไทย 2 สไตส์บ้านๆ"

1. โครงการ การทำอาหาร "เสน่ห์รสไทย 2 สไตส์บ้านๆ"

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.2 ส่งเสริมแนวทาง "Learn to Earn" ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / New skill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจในชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

การเลือกประกอบอาชีพในภาวะเศรษฐกิจยุคปัจจุบัน จำเป็นต้องมีข้อมูลพื้นฐานในหลักสูตรในหลายๆ ด้าน ทั้งด้านการผลิต และความต้องการของตลาดแรงงานในสาขาอาชีพต่าง ๆ กลุ่มอาชีพสาขาพาณิชยกรรมก็เป็นทางเลือกหนึ่งในการเลือกประกอบอาชีพ สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย ได้ดำเนินการคัดเลือกหลักสูตรการประกอบอาชีพด้านพาณิชยกรรมมานำเสนอไว้เป็นตัวอย่างให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตามความสนใจ ฝึกปฏิบัติและนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้อย่างทั่วถึงมีความมั่นใจในการนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพ การกำหนด เนื้อหาและชั่วโมงในการเรียนหลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวนชั่วโมงของเนื้อหาความรู้ และการปฏิบัติเมื่อผู้เรียน เรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ รวมทั้งสามารถนำจำนวนชั่วโมง ที่ได้เรียนไปเทียบโอน เป็นผลการเรียนในรายวิชาเลือก ของสาระการประกอบอาชีพตามหลักสูตรการศึกษานอก ระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551

จากข้อมูลประชาชนในพื้นที่ พบว่า การประกอบอาชีพหลัก ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพการเกษตร รองลงมาคือรับจ้าง และมีกลุ่มแม่บ้าน ซึ่งไม่ได้ประกอบอาชีพ และด้วยสถานการณ์สภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอกับในปัจจุบัน ต้องการประกอบอาชีพเสริม เพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับ คนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ เพื่อให้เกิดประโยชน์และมี ประสิทธิภาพ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำอาหาร ”เสน่ห์รสไทย 2 สไตส์บ้านๆ” จำนวน 6 ชั่วโมง เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความชอบ เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ และมีทักษะในการประกอบอาหาร

4. วัตถุประสงค์

- 4.1 เพื่อให้ผู้เรียนถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำอาหาร ”เสน่ห์รสไทย 2 สไตส์บ้านๆ
- 4.2 เพื่อให้ผู้เรียนรู้ถึงความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำอาหาร ”เสน่ห์รสไทย 2 สไตส์บ้านๆ
- 4.3 เพื่อให้ผู้เรียน รู้ถึงลักษณะของการทำธุรกิจโต๊ะจีน วิธีการและขั้นตอนการทำอาหาร ”เสน่ห์รสไทย 2 สไตส์บ้านๆ

5. เป้าหมาย

เป้าหมายเชิงปริมาณ

ประชาชนตำบลเขาคีรีส จำนวน 6 คน

เป้าหมายเชิงคุณภาพ

ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ เห็นความสำคัญ มีทักษะการประกอบอาชีพการทำอาหาร ”เสน่ห์รสไทย 2 สไตส์บ้านๆ และรู้ถึงความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำอาหาร ”เสน่ห์รสไทย 2 สไตส์บ้านๆ

6. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1.ประชุมครูวางแผน	- เพื่อวางแผนการดำเนินโครงการ	ครู ศกร.	17 คน	สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย	17 กรกฎาคม 2569	
2.ประสานงาน ครู ศกร.และวิทยากร/ผู้เรียน	- จัดทำโครงการนำเสนอ	ครู ศกร.	17 คน	สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย	20 กรกฎาคม 2569	

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
3.เสนอโครงการเพื่อ ขออนุมัติจัดกิจกรรม	- เตรียมโครงการ/ เตรียมแผน	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	3 สิงหาคม. 2569	7,200 บาท
4.ดำเนินจัดกิจกรรม ตามโครงการ	- จัดกิจกรรมตาม แผนที่กำหนด	ประชาชน	6 คน	อาคาร อเนกประสงค์ หมู่ 11 บ้านวังแม่พาย ต.เขาคีรีส อ.พรานกระต่าย จ.กำแพงเพชร	10 สิงหาคม. 2569	
5.นิเทศติดตาม/ ประเมินผล	- เพื่อทราบปัญหา อุปสรรคผลการ ดำเนินงาน	ข้าราชการครู	5 คน	อาคาร อเนกประสงค์ หมู่ 11 บ้านวังแม่พาย ต.เขาคีรีส อ.พรานกระต่าย จ.กำแพงเพชร	10 สิงหาคม. 2569	
6.สรุปผลการ ดำเนินงานรายงานผล	- สรุปผลการ ดำเนินงาน	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	13 สิงหาคม. 2569	

7. งบประมาณทั้งโครงการ

เงินงบประมาณประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 4 รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 2033469000320000 แหล่งของเงิน 6911500 ดังรายละเอียดดังต่อไปนี้

- | | |
|--|--------------------|
| 1.ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 6 ชั่วโมง ละคร 300 บาท | เป็นเงิน 1,800 บาท |
| 2.ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 1 มื้อ ละคร 120 บาท จำนวน 6 คน | เป็นเงิน 720 บาท |
| 3.ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน 2 มื้อ ละคร 35 บาท จำนวน 6 คน | เป็นเงิน 420 บาท |
| 4.ค่าวัสดุฝึก | เป็นเงิน 4,260 บาท |

รวมเป็นเงิน 7,200 บาท

8. แผนการใช้จ่ายเงินงบประมาณ

กิจกรรม	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)
โครงการการทำอาหาร ”เสน่ห์รสไทย 2 สไตล์บ้านๆ”	-	-	-	7,200

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางธนัชพร เอี่ยมม่วง ครู ศกร.

10. เครือข่าย

- ผู้นำชุมชนและองค์การบริหารส่วนตำบล
- วิทยากร
- อสม.

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- งานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
- งานจัดการศึกษาเรียนรู้ตลอดชีวิต
- การเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณวุฒิตามระดับ

12. ผลลัพธ์(Out Come)

ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ เห็นความสำคัญ มีทักษะการประกอบอาชีพการทำอาหาร ”เสน่หฺรสไทย 2 สไตส์บ้านๆ” และรู้ถึงความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำอาหาร ”เสน่หฺรสไทย 2 สไตส์บ้านๆ”

13. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- ร้อยละ 80 ผู้เข้าร่วมโครงการเข้าร่วมตลอดหลักสูตร

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ร้อยละ 80 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ เห็นความสำคัญ มีทักษะการประกอบอาชีพการทำอาหาร ”เสน่หฺรสไทย 2 สไตส์บ้านๆ” และรู้ถึงความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำอาหาร ”เสน่หฺรสไทย 2 สไตส์บ้านๆ”

- ร้อยละ 80 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจ

14 การติดตามและการประเมินโครงการ

1.การสังเกตผู้เข้าร่วมโครงการ

2.ประเมินจากรายงานการสรุปผลการดำเนินงาน

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นางธนัชพร เอี่ยมม่วง)

ครู ศกร.

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ

(นายรามินทร์ มูลไธสง)

ครูชำนาญการ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายกำจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

กำหนดการ การทำอาหาร "เสน่ห์รสไทย 2 สไตส์บ้านๆ"

วันที่ 10 สิงหาคม 2569

ณ อาคารอเนกประสงค์ หมู่ 11 บ้านวังแม่พาย ตำบลเขาคีรีส อำเภอฟานกระต่าย จังหวัดกำแพงเพชร

เวลา	เนื้อหา	หมายเหตุ
วันที่ 10 สิงหาคม 2569		
08.00 - 09.00 น.	- ลงทะเบียนผู้เรียน - พิธีเปิดโครงการ	
09.00 - 10.30 น.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องความสำคัญของการประกอบอาชีพ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำอาหาร "เสน่ห์รสไทย 2 สไตส์บ้านๆ"	
10.30 - 12.00 น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้ / ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ (การทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน) 1 เรื่องการเตรียมอุปกรณ์และการเลือกใช้วัตถุดิบ การทำอาหาร "เสน่ห์รสไทย 2 สไตส์บ้านๆ" ความสะอาดและถูกสุขลักษณะ 2 เรื่อง ขั้นตอนการทำอาหาร "เสน่ห์รสไทย 2 สไตส์บ้านๆ" (การทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน) ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ - การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ - การเลือกวัตถุดิบที่ใช้ในการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน - การทำความสะอาดผัก วัตถุดิบต่างๆ ในการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน - ขั้นตอน วิธีการทำ การปรุงรสชาติ - ขั้นตอนวิธีการห่อ ปริมาณการใส่ไส้ การจัดตกแต่ง - การบรรจุภัณฑ์	
12.00-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00-15.30 น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้ / ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ (การทำชาหมูพะไล) 1 เรื่องการเตรียมอุปกรณ์และการเลือกใช้วัตถุดิบ การทำอาหาร "เสน่ห์ รสไทย 2 สไตส์บ้านๆ" ความสะอาดและถูกสุขลักษณะ 2 เรื่อง ขั้นตอนการทำอาหาร "เสน่ห์รสไทย 2 สไตส์บ้านๆ" (การทำชาหมูพะไล) - การใช้วัสดุ อุปกรณ์ต่างๆ - การเลือกวัตถุดิบที่ใช้ในการทำชาหมูพะไล	

เวลา	เนื้อหา	หมายเหตุ
	- การทำความสะอาดข่าหมู/เผาข่าหมู - ขั้นตอน วิธีการทำ การปรุงรสชาติ - การต้มข่าหมู	
15.30 – 16.00 น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้ - เรื่องช่องทางการจัดการตลาด และการขายออนไลน์ - วิทยากร และผู้เรียนร่วมกันซักถามแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และสรุปผลการเรียนรู้ร่วมกัน	

หมายเหตุ ตารางการอบรมอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม
เวลา 10.30 – 10.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง (เช้า)
เวลา 15.30 – 15.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง (บ่าย)