

แบบเขียนหลักสูตร
หลักสูตร สีสหายสายเปรี้ยว จำนวน 6 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

ความเป็นมาของหลักสูตร

ปัจจุบันการประกอบอาชีพและการสร้างรายได้เสริมเป็นปัจจัยสำคัญในการยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน โดยเฉพาะในระดับครัวเรือนและชุมชน การส่งเสริมอาชีพด้านการแปรรูปอาหารนับเป็นแนวทางหนึ่งที่สามารถต่อยอดทรัพยากรและวัตถุดิบในท้องถิ่นให้เกิดมูลค่าเพิ่ม ทั้งยังสอดคล้องกับวิถีชีวิต ภูมิปัญญาท้องถิ่น และความต้องการของตลาดในปัจจุบัน

แหลมเป็นการถนอมอาหารและเป็นอาหารพื้นบ้านที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย สามารถบริโภคได้หลากหลายรูปแบบ ใช้วัตถุดิบไม่ซับซ้อน และมีต้นทุนการผลิตที่เหมาะสม หากมีความรู้และทักษะในการผลิตอย่างถูกวิธี ถูกสุขลักษณะ และได้มาตรฐาน จะสามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ สร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภค และเพิ่มโอกาสในการจำหน่ายทั้งในระดับชุมชนและเชิงพาณิชย์

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่ายจึงได้จัดทำโครงการสีสหายสายเปรี้ยวขึ้น เพื่อถ่ายทอดความรู้และฝึกทักษะด้านการแปรรูปอาหารประเภทแหลมให้แก่ผู้เข้าร่วมโครงการ ให้สามารถเรียนรู้ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ ขั้นตอนการผลิต การควบคุมคุณภาพ ความปลอดภัยด้านอาหาร ตลอดจนการคำนวณต้นทุนและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อันจะนำไปสู่การสร้างอาชีพ สร้างรายได้เสริม ลดรายจ่ายในครัวเรือน และเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัด การศึกษาอาชีพเพื่อ การมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไป เทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน 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 และผู้ประกอบอาชีพทั่วไป
3. นักศึกษา สกร. และประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

รวมจำนวน 6 ชั่วโมง

เนื้อหาหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ
2. ทักษะการประกอบอาชีพ และการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ และการคิดต้นทุน กำไร
3. ช่องทางการจัดการตลาด และการค้าขายออนไลน์

โครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตรสืสหายสายเปรี้ยว จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพ **จำนวน 1 ชั่วโมง**

1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ
2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแหนมตุ้ม

เรื่องที่ 2 ทักษะการประกอบอาชีพและการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ
และการคิดต้นทุน กำไร **จำนวน 1 ชั่วโมง**

1. ลักษณะประเภทของการทำแหนม
2. การเตรียมอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัตถุดิบการทำแหนมตุ้ม

เรื่องที่ 3 ทักษะการประกอบอาชีพและการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ
และการคิดต้นทุน กำไร **จำนวน 1 ชั่วโมง**

1. วิธีการและขั้นตอนการทำแหนมตุ้ม
2. ความสะอาด และความปลอดภัย
3. ช่องทางการจัดการตลาด และการขายออนไลน์

เรื่องที่ 4 ทักษะการประกอบอาชีพและการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ
และการคิดต้นทุน กำไร **จำนวน 1 ชั่วโมง**

1. วิธีการและขั้นตอนการทำแหนมกระดูกอ่อน
2. ความสะอาด และความปลอดภัย
3. ช่องทางการจัดการตลาด และการขายออนไลน์

เรื่องที่ 5 ทักษะการประกอบอาชีพและการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ
และการคิดต้นทุน กำไร **จำนวน 1 ชั่วโมง**

1. วิธีการและขั้นตอนการทำแหนมเอ็นไก่
2. ความสะอาด และความปลอดภัย
3. ช่องทางการจัดการตลาด และการขายออนไลน์

เรื่องที่ 6 ทักษะการประกอบอาชีพและการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ
และการคิดต้นทุน กำไร **จำนวน 1 ชั่วโมง**

1. วิธีการและขั้นตอนการทำหมูสาม
2. ความสะอาด และความปลอดภัย
3. ช่องทางการจัดการตลาด และการขายออนไลน์

หลักสูตร สีสหายสายเปรี๊ยะ จำนวน 6 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		หมายเหตุ
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ 1.2 อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำแผนมดุม	1. วิทยากรอธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ และความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแผนมดุม	1 ชั่วโมง		
2.	ทักษะการประกอบอาชีพและการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ	2.1 บอกลักษณะประเภทของการทำแผนม ได้ 2.2 บอกวิธีการเตรียมอุปกรณ์และการเลือกใช้วัสดุในการทำแผนมได้	2.1 ลักษณะประเภทของการทำแผนม 2.2 การเตรียมอุปกรณ์และการเลือกใช้วัสดุในการทำแผนมดุม	1. วิทยากรอธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ และความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแผนม	1 ชั่วโมง		
2.	ทักษะการประกอบอาชีพและการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ และการคิดต้นทุน กำไร	2.1 อธิบายขั้นตอนการเตรียมการประกอบอาชีพการทำแผนมดุมการทำแผนมดุม/การทำแผนมกระดูกอ่อน/การทำแผนมเอ็นไก่/การทำหมูส้ม 2. อธิบาย ขั้นตอน การเตรียมอุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. ลักษณะประเภทของการทำแผนมดังนี้ - วิธีการและขั้นตอนการทำแผนม 2. การเตรียมอุปกรณ์และการเลือกใช้วัสดุในการทำแผนม	1 วิทยากรอธิบาย ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัสดุในการทำแผนม 2. วิทยากรสาธิตขั้นตอนวิธีการทำแผนม 2.1 การหุงข้าวสุก		4 ชั่วโมง	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		หมายเหตุ
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
		วัตถุประสงค์การทำแผน 2.3 ขั้นตอน วิธีการทำแผน 2.4. อธิบายการจัดทำ หรือ การบรรจุหีบ ห่อได้อย่าง เหมาะสมและการคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่าย	3. ความสะอาด และ ความปลอดภัย	2.2 การสับเนื้อหมู/การหั่น เนื้อหมูต้มสุก 2.3 การตำเครื่องส่วนผสม ต่างๆ 2.4 การผสมเครื่องปรุง และ การปรุงรสชาติ 2.5 การบรรจุหีบห่อได้อย่าง เหมาะสมและการคิดต้นทุน กำไรจากการจำหน่าย			

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้เรื่องความรู้การทำเหมม
2. สื่อบุคคล, วิทยาการผู้ชำนาญด้านการทำเหมม
3. เนื้อหาวิชาการทำเหมม
4. ใบความรู้เรื่องการทำเหมม
5. การเรียนรู้เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
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)

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวจินดา ไพโรจน์)

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายรามินทร์ มูลโธสง)

.....ผู้อนุมัติ
(นายกัจจร หัตไทย)

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย

1.โครงการ หลักสูตรสืสหายสายเปรี้ยว

2.สอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้ เพื่อคุณวุฒิตามระดับ 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 สร้างโอกาสทางธุรกิจ ในชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันการประกอบอาชีพและการสร้างรายได้เสริมเป็นปัจจัยสำคัญในการยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน โดยเฉพาะในระดับครัวเรือนและชุมชน การส่งเสริมอาชีพด้านการแปรรูปอาหารนับเป็นแนวทางหนึ่งที่สามารถต่อยอดทรัพยากรและวัตถุดิบในท้องถิ่นให้เกิดมูลค่าเพิ่ม ทั้งยังสอดคล้องกับวิถีชีวิต ภูมิปัญญาท้องถิ่น และความต้องการของตลาดในปัจจุบัน

แหลมเป็นการถนอมอาหารและเป็นอาหารพื้นบ้านที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย สามารถบริโภคได้หลากหลายรูปแบบ ใช้วัตถุดิบไม่ซับซ้อน และมีต้นทุนการผลิตที่เหมาะสม หากมีความรู้และทักษะในการผลิตอย่างถูกวิธี ถูกสุขลักษณะ และได้มาตรฐาน จะสามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ สร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภค และเพิ่มโอกาสในการจำหน่ายทั้งในระดับชุมชนและเชิงพาณิชย์

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่ายจึงได้จัดทำโครงการสืสหายสายเปรี้ยวขึ้น เพื่อถ่ายทอดความรู้และฝึกทักษะด้านการแปรรูปอาหารให้แก่ผู้เข้าร่วมโครงการ ให้สามารถเรียนรู้ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ ขั้นตอนการผลิต การควบคุมคุณภาพ ความปลอดภัยด้านอาหาร ตลอดจนการคำนวณต้นทุน และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อันจะนำไปสู่การสร้างอาชีพ สร้างรายได้เสริม ลดรายจ่ายในครัวเรือน และเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน

4.วัตถุประสงค์

- 1.เพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำหมอย่างถูกวิธี ถูกสุขลักษณะ และได้มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร
- 2.เพื่อพัฒนาทักษะอาชีพด้านการแปรรูปอาหาร ให้ผู้เข้าร่วมสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริม หรือพัฒนาเป็นอาชีพหลักได้
- 3.เพื่อเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบในท้องถิ่น และส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า สอดคล้องกับวิถีชีวิตและภูมิปัญญาชุมชน
- 4.เพื่อปลูกฝังแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการเบื้องต้น เช่น การวางแผนการผลิต การคำนวณต้นทุน-กำไร และการตั้งราคาจำหน่ายอย่างเหมาะสม

5.เป้าหมาย

เป้าหมายเชิงปริมาณ

ประชาชนในพื้นที่อำเภอฟรานกระต่าย จำนวน 6 คน

เป้าหมายเชิงคุณภาพ

- 1.ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำหมอย่างถูกวิธี ถูกสุขลักษณะ และได้มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร
- 2.ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถผลิตหมอย่างที่มีคุณภาพ รสชาติสม่ำเสมอ สะอาด ปลอดภัย และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค
- 3.ผู้เข้าร่วมโครงการมีทักษะด้านการแปรรูปอาหารและการจัดการอาชีพ สามารถวางแผนการผลิต คำนวณต้นทุน-กำไร และตั้งราคาจำหน่ายได้อย่างเหมาะสม

6.วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1.ประชุมครูวางแผน	- เพื่อวางแผนการดำเนินโครงการ	ครู ศกร.	10 คน	สกร.ระดับอำเภอฟรานกระต่าย	1 ก.ค.69	7,200
2.ประสานงาน ครู ศกร. และวิทยากร/ผู้เรียน	- จัดทำโครงการนำเสนอ	ครู ศกร.	10 คน	สกร.ระดับอำเภอฟรานกระต่าย	1 ก.ค.69	
3.เสนอโครงการเพื่อขออนุมัติจัดกิจกรรม	- เตรียมโครงการ/เตรียมแผน	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอฟรานกระต่าย	20 ก.ค.69	
4.ดำเนินจัดกิจกรรมตามโครงการ	- จัดกิจกรรมตามแผนที่กำหนด	ประชาชน	6 คน	สกร.ระดับอำเภอฟรานกระต่าย	8 ส.ค.69	
5.นิเทศติดตาม/ประเมินผล	- เพื่อทราบปัญหาอุปสรรคผลการดำเนินงาน	-ข้าราชการครู	5 คน	สกร.ระดับอำเภอฟรานกระต่าย	8 ส.ค.69	

6.สรุปผลการดำเนินงาน รายงานผล	- สรุปผลการ ดำเนินงาน	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ พราณกระต่าย	8 ส.ค.69	
----------------------------------	--------------------------	----------	------	-------------------------------	----------	--

7.วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

เงินงบประมาณประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
งบรายจ่ายอื่น รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 รหัสกิจกรรมหลัก 2033469000320000
แหล่งของเงิน 6911500ดังรายละเอียดดังต่อไปนี้

1.ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 1คน จำนวน 6 ชั่วโมงๆละ 300 บาท 6x300 เป็นเงิน	1,800 บาท
2.ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 6 คน จำนวน 1 มื้อๆ 120 บาท 6x120 เป็นเงิน	720 บาท
3.ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน 6 คน จำนวน 2 มื้อๆ 35 บาท 6x35x2 เป็นเงิน	420 บาท
4.ค่าวัสดุฝึก	เป็นเงิน 4,260 บาท
5.รวมเป็นเงิน	เป็นเงิน 7,200 บาท

8.แผนการใช้จ่ายเงินงบประมาณ

กิจกรรม	ไตรมาส 1	ไตรมาส 2	ไตรมาส 3	ไตรมาส 4
โครงการสี่สหายสายเปื้อยว	-	-	-	7,200

9.ผู้รับผิดชอบโครงการ

นายอภิวัฒน์ สังค
ครู ศกร.

10. เครือข่าย/ผู้ที่เกี่ยวข้อง

- 1.ผู้นำชุมชนและองค์การบริหารส่วนตำบล
- 2.โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพประจำตำบล
- 3.กลุ่มวิสาหกิจชุมชนตำบลท่าไม้
- 4.อสม.

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- 1.งานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
- 2.งานจัดการศึกษาเรียนรู้ตลอดชีวิต
- 3.การเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณวุฒิตามระดับ

12.ผลลัพธ์(Out Come)

ประชาชนมีความรู้ ประชาชนในพื้นที่รู้ความเข้าใจ และเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์การทำ และมีความรู้
เรื่องการแพนหมพร้อมทั้งความสามารถ ในการบริหารการทำแพนหม เห็นช่องทางในการประกอบ อาชีพการทำ
ผลิตภัณฑ์แพนหมและการจัดจำหน่าย

13. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต(Output)

ผู้เข้าร่วมโครงการร้อยละ 85 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยในการแปรรูป สามารถผลิตขนม ได้สำเร็จ การคำนวณต้นทุนการผลิตและราคา

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์(Outcome)

- ร้อยละ 85 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความสามารถในการทำขนม เพื่อบริโภคในครัวเรือนหลังจากการอบรมไปแล้ว

- ร้อยละ 85 ของผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจในการวางแผนการประกอบอาชีพ คำนวณต้นทุน การตั้งราคาจำหน่ายได้

14 การติดตามและการประเมินโครงการ

1.การสังเกตผู้เข้าร่วมโครงการ

2.ประเมินจากรายงานการสรุปผลการดำเนินงาน

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นายอภิวัฒน์ สังค)

ครู ศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ

(นายรามินทร์ มูลโธสง)

ครูชำนาญการ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายกำจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

กำหนดการกลุ่มสี่สายสายเปรี้ยว
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

วันที่ 8 สิงหาคม 2569 สถานที่ อาคารอเนกประสงค์หมู่ที่ 1 ต.ท่าไม้ อ.พรานกระต่าย จ.กำแพงเพชร

เวลา	เนื้อหา	หมายเหตุ
วันที่ 8 สิงหาคม 2569		
08.00 – 08.30 น.	ลงทะเบียนรายงานตัว	
08.30 – 09.00 น.	พิธีเปิดโครงการ	
09.00 – 11.00น.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ 1. ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแหนม	
11.00- 12.00 น.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำแหนมตุ้ม วิทยากร นางสาวจินดา ไพโรจน์	
12.00-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00-14.00 น.	เรื่องวิธีการขั้นตอนการทำแหนมกระดุกอ่อน วิทยากร นางสาวจินดา ไพโรจน์	
14.00 – 15.00 น.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องวิธีการขั้นตอนการทำแหนมเอ็นไก่ วิทยากร นางสาวจินดา ไพโรจน์	
15.00 – 16.00 น.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องวิธีการขั้นตอนการทำหมูส้ม วิทยากร นางสาวจินดา ไพโรจน์	

หมายเหตุ ตารางการอบรมอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

เวลา 10.30 – 10.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง

เวลา 14.30 – 14.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง