แบบ พต. 3

หลักสูตรวิชาอาหารเพื่อสุขภาพ และสร้างรายได้ จำนวน 6 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

ความเป็นมาของหลักสูตร

การเลือกประกอบอาชีพในภาวะเศรษฐกิจยุคปัจจุบัน จำเป็นต้องมีข้อมูลพื้นฐานในหลักสูตรในหลาย ๆ ด้าน ทั้งด้านการผลิต และความต้องการของตลาดแรงงานในสาขาอาชีพต่าง ๆ กลุ่มอาชีพสาขาพาณิชยกรรมก็เป็นทางเลือกหนึ่งในการเลือกประกอบอาชีพ สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย ได้ดำเนินการคัดเลือกหลักสูตรการประกอบอาชีพด้านพาณิชยกรรมมานำเสนอไว้เป็นตัวอย่างให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตามความสนใจ ฝึกปฏิบัติและนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้อย่างทั่วถึงมีความมั่นใจในการนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพ การกำหนด เนื้อหาและชั่วโมงในการเรียนหลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวนชั่วโมงของเนื้อหาความรู้และการปฏิบัติเมื่อผู้เรียน เรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถนาความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพสร้างรายได้

จากข้อมูลประชาชนในพื้นที่ พบว่าการประกอบอาชีพหลัก ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพการเกษตรรองลงมาคือรับจ้าง และมีกลุ่มแม่บ้าน ซึ่งไม่ได้ประกอบอาชีพ และด้วยสถานการณ์สภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอกับในปัจจุบัน ต้องการประกอบอาชีพเสริม เพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ เพื่อให้เกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาอาหารเพื่อสุขภาพ และสร้างรายได้ เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพตามความชอบ เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ และมีทักษะในการประกอบอาหาร

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ก็มีหลักการดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์
4. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
5. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน
6. เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง

2 มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ รู้ขั้นตอน วิธีการทำอาหารเพื่อสุขภาพและสร้างรายได้

3. มีความรู้ เรื่อง ช่องทางการขาย การตลาดออนไลน์ และมีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพโดยเฉพาะผู้ประกอบการ SME,OTOP และผู้ประกอบอาชีพทั่วไป
3. นักศึกษา สกร. และประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน 6 ชั่วโมง แบ่งเป็น

1. ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ จำนวน 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	เนื้อหาวิชา	จุดประสงค์การเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่ออุปกรณ์	จำนวนชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	**ช่องทางและทักษะการประกอบอาชีพ**	ช่องทางการประกอบอาชีพวิชาอาหารเพื่อสุขภาพ และสร้างรายได้ 1.ความสำคัญของการประกอบอาชีพวิชาอาหารเพื่อสุขภาพและสร้างรายได้ 2.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพวิชาอาหารเพื่อสุขภาพ และร้างรายได้ 3.ทิศทางการประกอบอาชีพวิชาอาหารเพื่อสุขภาพ และสร้างรายได้	เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้ 1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง	วิทยากร และผู้เรียน ร่วมกันศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ เรื่อง **1.ช่องทางการประกอบอาชีพ** - ความสำคัญของการประกอบอาชีพ - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ - การบริหาร จัดการในการประกอบอาชีพ - ทิศทางการ ประกอบอาชีพ **2.ทักษะการประกอบอาชีพ** .- ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพ - การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ - การใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ	-เอกสารประกอบการเรียน -สื่ออิเล็กทรอนิกส์	30 นาที	-
2	**ทักษะการประกอบอาชีพ และขั้นตอนการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน**	ทักษะการประกอบอาชีพการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน 1. ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน -การเตรียม การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบในการการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน	2 มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ รู้ขั้นตอนวิธีการทำอาหารเพื่อสุขภาพและสร้างรายได้	วิทยากรบรรยาย สาธิต / ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ **ทักษะการประกอบอาชีพ และขั้นตอนการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน** 1. การเตรียม การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบในการการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน 2.ขั้นตอน และวิธีการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ	-ใบความรู้ -เอกสารประกอบการเรียน -วัสดุอุปกรณ์	-	2 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	เนื้อหาวิชา	จุดประสงค์การเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่ออุปกรณ์	จำนวนชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		.ขั้นตอน และวิธีการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน 3.ขั้นตอนการเก็บรักษา / บรรจุภัณฑ์เพื่อ การจำหน่าย คิดต้นทุน กำไร 4 ช่องทางการขาย และการตลาดออนไลน์		- การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ - การเลือกวัตถุดิบที่ใช้ในการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน - การทำความสะอาดผัก วัตถุดิบต่างๆ ในการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน - ขั้นตอน วิธีการทำ การปรุงรสชาติ - ขั้นตอนวิธีการห่อ ปริมาณการใส่ไส้ การจัดตกแต่ง - การบรรจุภัณฑ์			
3	**ทักษะการประกอบอาชีพ และขั้นตอนการทำสลัดโรล**	ทักษะการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล 1. ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำสลัดโรล -การเตรียม การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำสลัดโรล 2.ขั้นตอน และวิธีการทำสลัดโรล 3.ขั้นตอนการเก็บรักษา / บรรจุภัณฑ์เพื่อ การจำหน่าย คิดต้นทุน กำไร	2 มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ รู้ขั้นตอนวิธีการทำอาหารเพื่อสุขภาพและสร้างรายได้	วิทยากรบรรยาย สาธิต / ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ **ทักษะการประกอบอาชีพ และขั้นตอนการทำสลัดโรล** 1. การเตรียม การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำสลัดโรล 2.ขั้นตอน และวิธีการทำสลัดโรล **ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ** - การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์การทำสลัดโรล - การเลือกวัตถุดิบที่ใช้ในการทำสลัดโรล - การทำความสะอาดผัก วัตถุดิบต่างๆ ในการทำสลัดโรล	-ใบความรู้ -เอกสารประกอบการเรียน -วัสดุอุปกรณ์	-	1 ชั่วโมง 30 นาที

ที่	เรื่อง	เนื้อหาวิชา	จุดประสงค์การเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่ออุปกรณ์	จำนวนชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		4 ช่องทางการขาย และการตลาดออนไลน์		- ขั้นตอน วิธีการทำ การปรุงรสชาติ - ขั้นตอนวิธีการห่อ ปริมาณการใส่ใส้ การจัดตกแต่ง - การบรรจุภัณฑ์			
4	**ทักษะการประกอบอาชีพ และขั้นตอนการทำสุกี้โรลผักกาดขาว**	ทักษะการประกอบอาชีพการทำสุกี้โรลผักกาดขาว 1. ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำสุกี้โรลผักกาดขาว -การเตรียม การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำสุกี้โรลผักกาดขาว 2.ขั้นตอน และวิธีการทำสลัดโรล 3.ขั้นตอนการเก็บรักษา / บรรจุภัณฑ์เพื่อ การจำหน่าย คิดต้นทุน กำไร 4 ช่องทางการขาย และการตลาดออนไลน์	2 มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ รู้ขั้นตอนวิธีการทำอาหารเพื่อสุขภาพและสร้างรายได้	วิทยากรบรรยาย สาธิต / ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ **ทักษะการประกอบอาชีพ และขั้นตอนการทำสุกี้โรลผักกาดขาว** 1. การเตรียม การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำสุกี้โรลผักกาดขาว 2.ขั้นตอน และวิธีการทำสุกี้โรลผักกาดขาว **ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ** - การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ - การเลือกวัตถุดิบที่ใช้ในการทำสุกี้โรลผักกาดขาว - การทำความสะอาดผัก วัตถุดิบต่างๆ ในการทำสุกี้โรลผักกาดขาวสุกี้โรลผักกาดขาว - ขั้นตอน วิธีการทำ การปรุงรสชาติ - ขั้นตอนวิธีการห่อ ปริมาณการใส่ใส้ การจัดตกแต่ง - การบรรจุภัณฑ์	-ใบความรู้ -เอกสารประกอบการเรียน -วัสดุอุปกรณ์	-	1 ชั่วโมง 30 นาที

ที่	เรื่อง	เนื้อหาวิชา	จุดประสงค์การเรียนรู้	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่ออุปกรณ์	จำนวนชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
5	**ช่องทางการขาย และการตลาดออนไลน์**	1 การคิดต้นทุน กำไร 2 ช่องทางการขาย และการตลาดออนไลน์	3. มีความรู้ เรื่อง ช่องทางการขาย การตลาดออนไลน์ และมีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ	วิทยากรบรรยาย สาธิต / ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ - การคิดต้นทุน กำไร - ช่องทางการขาย และการตลาดออนไลน์ วิทยากร และผู้เรียนร่วมกัน ซักถาม แลกเปลี่ยนเรียนรู้ และสรุปผลการเรียนรู้ร่วมกัน	-เอกสารประกอบการเรียน -สื่ออิเล็กทรอนิกส์	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้วิชาอาหารเพื่อสุขภาพ และสร้างรายได้
2. สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญด้านวิชาอาหารเพื่อสุขภาพ และสร้างรายได้
3. เนื้อหาวิชาการวิชาอาหารเพื่อสุขภาพ และสร้างรายได้
4. ใบความรู้เรื่อง วิชาอาหารเพื่อสุขภาพ และสร้างรายได้
5. การเรียนเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
6. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานการที่ได้มาตรฐานเป็นที่พึงพอใจ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

ลงชื่อ.....วิทยากร
(นางสาวจิระภา ซุยยัง)

ลงชื่อ.....หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
(นางสาวอนุสตรา เลี่ยมสุวรรณ)

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายรามินทร์ มูลไธสง)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายกำจร หัดไทย)
ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย

แบบ พต.5

โครงการหลักสูตรวิชาอาหารเพื่อสุขภาพ และสร้างรายได้

1. โครงการ หลักสูตรวิชาอาหารเพื่อสุขภาพ และสร้างรายได้

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

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 สร้างโอกาสทางธุรกิจในชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

การเลือกประกอบอาชีพในภาวะเศรษฐกิจยุคปัจจุบัน จำเป็นต้องมีข้อมูลพื้นฐานในหลักสูตรในหลาย ๆ ด้าน ทั้งด้านการผลิต และความต้องการของตลาดแรงงานในสาขาอาชีพต่าง ๆ กลุ่มอาชีพสาขาพาณิชยกรรมก็เป็นทางเลือกหนึ่งในการเลือกประกอบอาชีพ สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย ได้ดำเนินการคัดเลือกหลักสูตรการประกอบอาชีพด้านพาณิชยกรรมมานำเสนอไว้เป็นตัวอย่างให้ผู้เรียนได้เลือกเรียนตามความสนใจ ฝึกปฏิบัติและนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้อย่างทั่วถึงมีความมั่นใจในการนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพ การกำหนด เนื้อหาและชั่วโมงในการเรียนหลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวนชั่วโมงของเนื้อหาความรู้และการปฏิบัติเมื่อผู้เรียน เรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถนาความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพสร้างรายได้

จากข้อมูลประชาชนในพื้นที่ พบว่า การประกอบอาชีพหลัก ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพการเกษตร รองลงมาคือรับจ้าง และมีกลุ่มแม่บ้าน ซึ่งไม่ได้ประกอบอาชีพ และด้วยสถานการณ์สภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอกับในปัจจุบัน ต้องการประกอบอาชีพเสริม เพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ เพื่อให้เกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาอาหารเพื่อสุขภาพ และสร้างรายได้ เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมายให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพตามความชอบ เพื่อที่จะได้นำความรู้ไปประกอบอาชีพ และมีทักษะในการประกอบอาหาร

4. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง

2. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

3. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

5. เป้าหมาย

เป้าหมายเชิงปริมาณ

ประชาชนทั่วไปในพื้นที่อำเภอพรานกระต่าย จำนวน 6 คน

เป้าหมายเชิงคุณภาพ

ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ เห็นความสำคัญ มีทักษะการประกอบอาชีพวิชาอาหารเพื่อสุขภาพ และสร้างรายได้ สามารถทำอาหารไว้เพื่อกินในครัวเรือ นและเป็นการสร้างรายได้เสริม

6.วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1.ประชุมครูวางแผน	- เพื่อวางแผนการดำเนินโครงการ	ครู ศกร.	10 คน	สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย	4 มิถุนายน 2569	**7,200**
2.ประสานงาน ครู ศกร.และวิทยากร/ผู้เรียน	- จัดทำโครงการนำเสนอ	ครู ศกร.	10 คน	สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย	5 มิถุนายน 2569	
3.เสนอโครงการเพื่อขออนุมัติจัดกิจกรรม	- เตรียมโครงการ/เตรียมแผน	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย	8 มิถุนายน 2569	
4.ดำเนินจัดกิจกรรมตามโครงการ	- จัดกิจกรรมตามแผนที่กำหนด	ประชาชนทั่วไปในพื้นที่อำเภอพรานกระต่าย	6 คน	ศกร.ระดับตำบลเขาศีริส	12 มิถุนายน 2569	

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
5.นิเทศติดตาม/ประเมินผล	- เพื่อทราบปัญหาอุปสรรคผลการดำเนินงาน	ข้าราชการครู	1 คน	ศกร.ระดับตำบลเขาคีริส	12 มิถุนายน 2569	
6.สรุปผลการดำเนินงานรายงานผล	- สรุปผลการดำเนินงาน	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย	15 มิถุนายน 2569	

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

เงินงบประมาณประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500 ดังรายละเอียดดังต่อไปนี้

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

รวมเป็นเงิน **7,200 บาท**

8. แผนการใช้จ่างเงินงบประมาณ

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)
โครงการหลักสูตรวิชาอาหารเพื่อสุขภาพ และสร้างรายได้	-	-	**7,200**	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางธนัชพร เอี่ยมม่วง ครูศูนย์การเรียนรู้
นางสาววิภารัตน์ ทองคำ ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

1. ผู้นำชุมชนและเทศบาลตำบลเขาคีริส
2. วิทยากร
3. อสม.ตำบลเขาคีริส

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

1.งานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

2.งานจัดการศึกษาเรียนรู้ตลอดชีวิต

3.การเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณวุฒิตามระดับ

12.ผลลัพธ์(Out Come)

ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ เห็นความสำคัญ มีทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาอาหารเพื่อสุขภาพและสร้างรายได้ และสามารถทำอาหารไว้เพื่อกินในครัวเรือนและเป็นรายได้ เสริมได้

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- ร้อยละ 80 ผู้เข้าร่วมโครงการเข้าร่วมตลอดหลักสูตร

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ร้อยละ 80 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ เห็นความสำคัญ มีทักษะการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาอาหารเพื่อสุขภาพ และสร้างรายได้ สามารถทำอาหารไว้เพื่อกินในครัวเรือนและเป็นรายได้ เสริมได้
- ร้อยละ 80 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจ

14 การติดตามและการประเมินโครงการ

1.การสังเกตผู้เข้าร่วมโครงการ

2.ประเมินจากรายงานการสรุปผลการดำเนินงาน

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นางธนัชพร เอี่ยมม่วง)

ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ

(นายรามินทร์ มูลไธสง)

ครูชำนาญการ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายกำจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

กำหนดการ

วิชาอาหารเพื่อสุขภาพและสร้างรายได้

สถานที่จัด ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลเขาคีริส อำเภอพรานกระต่าย จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 12 มิถุนายน 2569

เวลา	เนื้อหา	หมายเหตุ
วันที่ 12 มิถุนายน 2569		
08.00 – 08.30 น.	**ลงทะเบียนรายงานตัว**	
08.30 – 09.00 น.	พิธีเปิดโครงการ	
09.00 – 09.30 น.	วิทยากร และผู้เรียน ร่วมกันศึกษาข้อมูล จากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ เรื่อง **1.ช่องทางการประกอบอาชีพ** - ความสำคัญของการประกอบอาชีพ - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ - การบริหาร จัดการในการประกอบอาชีพ - ทิศทางการ ประกอบอาชีพ **2.ทักษะการประกอบอาชีพ** .- ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพ - การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ - การใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ	
09.30 - 11.00 น.	วิทยากรบรรยาย สาธิต / ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ **ทักษะการประกอบอาชีพ และขั้นตอนการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน** 1. การเตรียม การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน 2.ขั้นตอน และวิธีการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ - การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ - การเลือกวัตถุดิบที่ใช้ในการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน - การทำความสะอาดผัก วัตถุดิบต่างๆ ในการทำก๋วยเตี๋ยวลุยสวน - ขั้นตอน วิธีการทำ การปรุงรสชาติ - ขั้นตอนวิธีการห่อ ปริมาณการใส่ไส้ การจัดตกแต่ง - การบรรจุภัณฑ์	

เวลา	เนื้อหา	หมายเหตุ
11.00-12.00 น.	วิทยากรบรรยาย สาธิต / ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ **ทักษะการประกอบอาชีพ และขั้นตอนการทำสลัดโรล** 1. การเตรียม การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบในการทำสลัดโรล 2.ขั้นตอน และวิธีการทำสลัดโรล **ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ** - การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์การทำสลัดโรล - การเลือกวัตถุดิบที่ใช้ในการทำสลัดโรล - การทำความสะอาดผัก วัตถุดิบต่างๆ ในการทำสลัดโรล - ขั้นตอน วิธีการทำ การปรุงรสชาติ - ขั้นตอนวิธีการห่อ ปริมาณการใส่ไส้ การจัดตกแต่ง - การบรรจุภัณฑ์	
12.00-13.00 น	**พักรับประทานอาหารกลางวัน**	
13.00 – 14.30 น.	วิทยากรบรรยาย สาธิต / ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ **ทักษะการประกอบอาชีพ และขั้นตอนการทำสุกี้โรลผักกาดขาว** 1. การเตรียม การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบในการการทำสุกี้โรลผักกาดขาว 2.ขั้นตอน และวิธีการทำสุกี้โรลผักกาดขาว **ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ** - การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ - การเลือกวัตถุดิบที่ใช้ในการทำสุกี้โรลผักกาดขาว - การทำความสะอาดผัก วัตถุดิบต่างๆ ในการทำสุกี้โรลผักกาดขาวสุกี้โรลผักกาดขาว - ขั้นตอน วิธีการทำ การปรุงรสชาติ - ขั้นตอนวิธีการห่อ ปริมาณการใส่ไส้ การจัดตกแต่ง - การบรรจุภัณฑ์	
15.30 – 16.00 น.	วิทยากรบรรยาย สาธิต / ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ - การคิดต้นทุน กำไร - ช่องทางการขาย และการตลาดออนไลน์ วิทยากร และผู้เรียนร่วมกัน ซักถามแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และสรุปผลการเรียนรู้ร่วมกัน	

หมายเหตุ ตารางการอบรมอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

เวลา 10.30 – 10.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง (เช้า)

เวลา 15.30 – 15.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง (บ่าย)