

หลักสูตร การทำพะโล้ชาหมู จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง

.....

1.ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้าน ต่างๆ มุ่งพัฒนาให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่าง ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่เป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์ เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ ใช้ศิลปะในการตกแต่งอาหารให้น่ารับประทาน มีทั้งอาหาร ที่จัดเป็นสำหรับ อาหารจานเดียว อาหารหวาน ที่เหมาะกับโอกาสและวัตถุประสงค์ของการประกอบอาหารแต่ละประเภท การ ประกอบอาหารมีความหลากหลาย ทั้งลักษณะ รูปร่าง รสชาติที่อร่อยและถูกหลักโภชนาการ ซึ่งเริ่มตั้งแต่การ เลือกซื้อวัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหาร การตกแต่ง การเลือกบรรจุภัณฑ์ การเลือกทำเลที่เหมาะสม และถูกต้องตามหลักสุขลักษณะ และหลักสุขาภิบาลอาหาร ทั้งในการประกอบ อาหารเพื่อการดำรงชีวิตระดับครอบครัว ชุมชน

พะโล้ชาหมู (Stewed Pork Leg) มีประวัติศาสตร์ยาวนาน ตั้งแต่สมัยราชวงศ์ถัง ของประเทศจีน ได้รับอิทธิพลจากชาวแต้จิ๋ว และได้รับความนิยม จนรับประทานกันอย่างแพร่มาจนถึงปัจจุบัน ก่อนถูกดัดแปลงเครื่องเทศ หรือวิธีการตามท้องถิ่นต่าง ๆ ไปตามแต่ละพื้นที่อยู่อาศัยของคนทั่วโลก ในอดีต พะโล้ชาหมูถือเป็นอาหารประทังชีวิต เนื่องจาก ชาหมูเป็นชิ้นส่วนที่มีราคาถูก ก่อนจะถูกนำมาตุ๋นกับเครื่องเทศพะโล้ จนได้รสชาติกลมกล่อม โดยกลุ่มผู้บริโภคหลักในยุคนั้น มักเป็นเกษตรกร และกรรมกร ที่ต้องการอาหารที่อิ่มท้อง และให้พลังงานสูง

ในปัจจุบัน พะโล้ชาหมูกลายเป็นเมนูยอดนิยม ที่มักถูกนำมาใช้ในโอกาสพิเศษ เช่น งานบุญ งานเลี้ยงสังสรรค์ และยังพัฒนาไปสู่เมนูอาหารจานเดียว ที่สามารถรับประทานได้ง่าย ตามร้านอาหารทั่วไป

การจัดจานของเมนูพะโล้ชาหมูสไตล์ไทย มักเสิร์ฟในงานขนาดใหญ่ โดยหั่นชิ้นส่วนหมูเป็นชิ้นพอดีคำหรือมาแบบทั้งขาโดยไม่หั่น ราดด้วยน้ำพะโล้ลูกขลิบ เพื่อเพิ่มความเข้มข้นของรสชาติ พร้อมจัดเครื่องเคียง เช่น ผักดอง กระเทียมสด พริกขี้หนู และน้ำส้มพริกดอง เพื่อเพิ่มความเปรี้ยวเผ็ดตัดเลี่ยน

ดังนั้นเพื่อเป็นการส่งเสริม สนับสนุนและตอบสนองกับความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมาย พื้นที่ จึงได้จัดกิจกรรมการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง หลักสูตร การทำพะโล้ชาหมู จำนวน 5 ชั่วโมง เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจ และพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในตำบลให้สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่น เข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการเรียนการสอน และส่งเสริมให้หน่วยงานภาคีเครือข่ายบูรณาการความร่วมมือจัดกิจกรรมกับสถานศึกษา
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้ด้อย พลัด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพ 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 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำพะโล้ชาหมู	1.1 อธิบาย ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำพะโล้ชาหมูได้ 1.2 อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำพะโล้ชาหมูได้แก่ความต้องการของตลาด วัสดุ อุปกรณ์ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำพะโล้ชาหมู 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำพะโล้ชาหมู 1.2.1 ความต้องการของตลาด 1.2.2 การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 วิเคราะห์อธิบาย ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำพะโล้ชาหมู 1.2. วิเคราะห์ อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำพะโล้ชาหมู ได้แก่ความต้องการของตลาด การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ 1.3 ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพใน รูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	20 นาที	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำพะโล้ชาหมู	2.1 สามารถบอก การ เตรียม วัตถุดิบและวัสดุ อุปกรณ์การทำพะโล้ชาหมูได้ 2.2 สามารถบอก ขั้นตอน การทำ	2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำพะโล้ชาหมู 2.1.1การคัดเลือก วัสดุสำหรับใช้ทำการทำพะโล้ชาหมู 2.1.2ความรู้ที่เกี่ยวข้อง ในการประกอบอาชีพ การทำพะโล้ชาหมู 2.2 ขั้นตอนการฝึกทักษะอาชีพการทำ	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสาร เกี่ยวกับการทำพะโล้ชาหมู 2.2 อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ 2.3 จัดให้ผู้เรียนลงมือการทำพะโล้ชาหมู 2.4 จัดบันทึกผลการเรียนรู้ 2.5 ดำเนินการวัดและประเมินผล ตามที่หลักสูตร กำหนด 2.6 ฝึกปฏิบัติจริงการทำพะโล้ชาหมู 1. การคัดเลือกวัสดุ	20 นาที	4 ชั่วโมง

		พะไล้ชาหฺมและ การทํานํ้าจํม พะไล้ชาหฺมได้ 2.3 บอกวิธี การคํงคุณภาพ การทํพะไล้ชา หฺมและสามารถ เลือกภาษาชนะใน การเก็บ รักษาการทํ พะไล้ชาหฺมได้ อย่าง เหมาะสม	พะไล้ชาหฺมและ การทํานํ้าจํม พะไล้ชา 2.3 การเลือก ภาษาชนะในการเก็บ รักษาและ การคํ คุณภาพเพื่อการ บริโภคหรือ จำหน่าย	2. สาธิต/ฝึกปฏิบัติ		
3	การบริหาร จัดการใน อาชีพ	3.1 การบริหาร จัดการในการ ประกอบอาชีพ การการทํพะไล้ ชาหฺม 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 วิทฺยากรให้ความรู้ การ วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชน 3.2 วิทฺยากรให้ความรู้การคิด ต้นทุนการผลิต กำไร และการตั้ง ราคาขายสินค้า	20 นาที	-

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

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นายอนุชา ขอนทอง)
ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวศกมลวรรณ ยอดฉัตร)
ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวโยทะกา ปู่ณีน้อย)
ครู รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง

1. ชื่อโครงการ

โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ หลักสูตรการทำพะโล้ชาหมู จำนวน 5 ชั่วโมง

2. ความสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้

☒ จุดเน้นการดำเนินงาน 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) ให้ประชาชนพร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของสังคมและโลกการทำงาน เช่น ทักษะการสื่อสารและการทำงานร่วมกัน ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิตและการปรับตัว ทักษะด้านวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์

8. เสริมสร้างความร่วมมือ และการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน

8.1 ขับเคลื่อนการมีส่วนร่วมของชุมชน ภาควิชาการ และท้องถิ่นในการออกแบบและจัดการเรียนรู้

☒ ยุทธศาสตร์หลักของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ 2569

1. ปฏิรูปการเรียนรู้สู่ระบบที่ยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ 3 รูปแบบ ให้มีคุณภาพสูงและตอบโจทย์ชีวิตจริง ส่งเสริมการเรียนรู้ที่ยืดหยุ่น มีทางเลือกสำหรับทุกคน และเชื่อมโยงการเรียนรู้ทุกรูปแบบอย่างไร้รอยต่อ

☒ พันธกิจศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง

1. ส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพและมาตรฐาน เพื่อยกระดับการศึกษา พัฒนาทักษะที่เหมาะสมและสมรรถนะที่จำเป็นของประชาชน ให้สามารถปรับตัวในการดำรงชีวิต พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของโลกยุคใหม่

2. สถานศึกษาจัดให้มีการประกันคุณภาพภายใน และเตรียมความพร้อมการประเมินคุณภาพภายนอก

3. สร้างและประสานความร่วมมือเชิงรุกกับภาคีเครือข่าย ให้เข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการเรียนรู้

☒ สอดคล้องกับมาตรฐานการศึกษา

1. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต
2. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
3. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ

3. หลักการและเหตุผล

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มี ความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้าน ต่างๆ มุ่งพัฒนาให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่าง ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์ เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ ใช้ศิลปะในการตกแต่งอาหารให้น่ารับประทาน มีทั้งอาหารที่จัดเป็นสำหรับ อาหารจานเดียว อาหารหวาน ที่เหมาะกับโอกาสและวัตถุประสงค์ของการประกอบอาหารแต่ละประเภท การ ประกอบอาหารมีความหลากหลาย ทั้งลักษณะ รูปร่าง รสชาติที่อร่อยและถูกหลักโภชนาการ ซึ่งเริ่มตั้งแต่การ เลือกซื้อวัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหาร การตกแต่ง การเลือกบรรจุภัณฑ์ การเลือกทำเลที่เหมาะสม และถูกต้องตามหลักสุขลักษณะ และหลักสุขาภิบาลอาหาร ทั้งในการประกอบ อาหารเพื่อการดำรงชีวิตระดับครอบครัว ชุมชน

พะโล้ขาหมู (Stewed Pork Leg) มีประวัติศาสตร์ยาวนาน ตั้งแต่สมัยราชวงศ์ถัง ของประเทศจีน ได้รับอิทธิพลจากชาวแต้จิ๋ว และได้รับความนิยม จนรับประทานกันอย่างแพร่มาจนถึงปัจจุบัน ก่อนถูกดัดแปลงเครื่องเทศ หรือวิธีการตามท้องถิ่นต่าง ๆ ไปตามแต่ละพื้นที่อยู่อาศัยของคนทั่วโลก ในอดีต พะโล้ขาหมูถือเป็นอาหารประทังชีวิต เนื่องจาก ขาหมูเป็นชิ้นส่วนที่มีราคาถูก ก่อนจะถูกนำมาตุ๋นกับเครื่องเทศพะโล้ จนได้รสชาติกลมกล่อม โดยกลุ่มผู้บริโภคหลักในยุคนั้น มักเป็นเกษตรกร และกรรมกร ที่ต้องการอาหารที่อิ่มท้อง และให้พลังงานสูง

ในปัจจุบัน พะโล้ขาหมูกลายเป็นเมนูยอดนิยม ที่มักถูกนำมาใช้ในโอกาสพิเศษ เช่น งานบุญ งานเลี้ยงสังสรรค์ และยังพัฒนาไปสู่เมนูอาหารจานเดียว ที่สามารถรับประทานได้ง่าย ตามร้านอาหารทั่วไป

การจัดงานของเมนูพะโล้ชาหมูสไต้ไทย มักเสิร์ฟในงานขนาดใหญ่ โดยหั่นชิ้นส่วนหมูเป็นชิ้นพอดีคำ หรือมาแบบทั้งขาโดยไม่หั่น ราดด้วยน้ำพะโล้ขลุกขลิก เพื่อเพิ่มความเข้มข้นของรสชาติ พร้อมจัดเครื่องเคียง เช่น ผักดอง กระเทียมสด พริกขี้หนู และน้ำส้มพริกดอง เพื่อเพิ่มความเปรี้ยวเผ็ดตัดเลี่ยน

ดังนั้นเพื่อเป็นการส่งเสริม สนับสนุนและตอบสนองกับความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมาย พื้นที่ จึงได้จัดกิจกรรมการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง หลักสูตร การทำพะโล้ชาหมู จำนวน 5 ชั่วโมง เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจ และพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในตำบลให้สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัว

4. วัตถุประสงค์

- 4.1 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจในทักษะการทำพะโล้ชาหมู
- 4.2 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ฝึกเสริมสร้างกระบวนการคิดเป็นในการทำพะโล้ชาหมู
- 4.3 เพื่อส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

5. เป้าหมาย

เป้าหมายเชิงปริมาณ

ประชาชนตำบลคลองขลุง จำนวน 6 คน

เป้าหมายเชิงคุณภาพ

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจในทักษะการประกอบอาชีพ สามารถสร้างอาชีพเสริมเพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัวได้

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ขั้นวางแผน (Plan) 1.1 สสำรวจกลุ่มเป้าหมายและความต้องการ	เพื่อสำรวจและรวบรวมข้อมูลในการจัดกิจกรรม	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	16 คน	สกร.ระดับ อำเภอคลองขลุง	ก.ค 2569	-
1.2 รวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อจัด	เพื่อวางแผนการปฏิบัติงานตามโครงการ	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	16 คน	สกร.ระดับ อำเภอคลองขลุง	ก.ค 2569	-

กระบวนการเรียนรู้ให้ตรงตามศักยภาพความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย						
1.3 ประชุมวางแผนการปฏิบัติงาน - จัดทำโครงการและขออนุมัติโครงการ - เตรียมสื่อเอกสาร และวัสดุที่ใช้ในโครงการ	ทำเอกสารขออนุมัติโครงการ	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	16 คน	สกร.ระดับอำเภอคลองขลุง	ก.ค 2569	ทำเอกสารขออนุมัติโครงการ
โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ หลักสูตรการทำพะโล้ ขาหมู จำนวน 5 ชั่วโมง	เพื่อสามารถดำเนินการตามโครงการได้	ประชาชนทั่วไป	16 คน	ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ศกร.ระดับตำบลคลองขลุง จ.กำแพงเพชร	8 ส.ค 2569	-
3. ขั้นตรวจสอบ (Check) 3.1 แบบสอบถามความพึงพอใจ 3.2 แบบบันทึกกิจกรรมความรู้ของผู้เข้าร่วมกิจกรรม	เพื่อสรุปผลการดำเนินงานตามโครงการ	ประชาชนทั่วไป	15 คน	ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ศกร.ระดับตำบลคลองขลุง จ.กำแพงเพชร	8 ส.ค 2569 2569	-

4. ขั้นปรับปรุงแก้ไข(Action) 4.1 วิเคราะห์ข้อมูลจากแบบประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ 4.2 ประชุมคณะทำงานเพื่อรับทราบผลการดำเนินงานที่ผ่านในการจัดกิจกรรม 4.3 นำปัญหาอุปสรรคข้อเสนอแนะในการจัดกิจกรรมมาเป็นแนวทางในการวางแผนในการจัดกิจกรรมครั้งต่อไป	- เพื่อให้ทราบข้อเท็จจริงจากผลการดำเนินงานของผู้เข้าร่วมโครงการ - เพื่อรายงานปัญหา อุปสรรคที่อาจเกิดขึ้นระหว่างการทำงาน - เพื่อปรับปรุงแก้ไขการจัดกิจกรรม	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	16 คน	สกร.ระดับ อำเภอคลองขลุง	ส.ค 2569	-
--	---	---------------------------------------	-------	----------------------------	-------------	---

7. วงเงินงบประมาณ

แผนการใช้จ่ายงบประมาณ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายงานโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายในโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 4 รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500 รวมเป็นเงินทั้งสิ้นจำนวน 7,200.- บาท (เจ็ดพันสองร้อยบาทถ้วน)

รายละเอียดค่าใช้จ่ายดังนี้

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร	เป็นเงิน 1,500.-บาท
7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม	เป็นเงิน 4,560.-บาท
7.3 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (จำนวน 6 คน x 35 บาท x 2 มื้อ)	เป็นเงิน 420.- บาท
7.4 ค่าอาหารกลางวัน (จำนวน 6 คน x 120 บาท x 1 มื้อ)	เป็นเงิน 720.- บาท
รวมเป็นเงิน	7,200.- บาท (เจ็ดพันสองร้อยบาทถ้วน)

***** 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	-		-	7,200.-
5. การติดตาม ประเมินผลการ ดำเนินงาน	-	-	-	✓

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นายอนุชา ขอนทอง ครูศูนย์การเรียนรู้
นางสาวศกมลวรรณ ยอดฉัตร ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

- 10.1 ผู้นำชุมชนตำบล
- 10.2 ภูมิปัญญาท้องถิ่น
- 10.3 องค์การบริหารส่วนตำบล

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- 11.1 โครงการศาสตร์พระราชาลักษณ์ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
- 11.2 โครงการการพัฒนาสังคมและชุมชน
- 11.3 โครงการการพัฒนาทักษะชีวิต

12. ผลลัพธ์ (Out come)

- 12.1 ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจในทักษะการประกอบอาชีพ
- 12.2 ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ฝึกเสริมสร้างกระบวนการคิดเป็นในการประกอบอาชีพ
- 12.3 เพื่อส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม
เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัดผลผลิต (Output) ร้อยละ 80 ของผู้เรียนที่เข้าร่วมกิจกรรม มีความรู้ความเข้าใจในทักษะการประกอบอาชีพ ฝึกเสริมสร้างกระบวนการคิดเป็นในการประกอบอาชีพ ฝึกปฏิบัติการทำพะไล้ชาหฺมู ส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome) ผู้เรียนที่เข้าร่วมกิจกรรม ร้อยละ 80 ได้ฝึกเสริมสร้างกระบวนการคิดเป็นในการประกอบอาชีพ ฝึกปฏิบัติการทำพะไล้ชาหฺมู ส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

14. การติดตามและการประเมินผล

14.1 รายงานผลการดำเนินงานตามโครงการ

14.2 ประเมินผลระหว่างการดำเนินโครงการ เป็นการควบคุมการดำเนินการให้มีผลเป็นไปตามเป้าหมาย และวัตถุประสงค์ของโครงการ

- การสังเกต
- แบบประเมินความพึงพอใจ
- นิเทศติดตามผล

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ
(นายอนุชา ขอนทอง)
ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ
(นางสาวศกมลวรรณ ยอดฉัตร)
ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....เห็นชอบโครงการ
(นางชมพูนุท อุ่มออง)
ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....เห็นชอบโครงการ
(นายปรีชา อภิชาติ)
เจ้าพนักงานธุรการ ส.4

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
(นางสาวโยทะกา ปู่ณรรน้อย)
ครู รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง

กำหนดการจัดอบรม

โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ การทำพะไล้ชาหมู จำนวน....5....ชั่วโมง

ระหว่างวันที่....8.... เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2569

ณ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ศกร.ระดับตำบลคลองขลุง อำเภอคลองขลุง จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 8 สิงหาคม 2569

08.00 น. - 08.30 น.	ลงทะเบียน
08.30 น. - 09.00 น.	ปฐมนิเทศ/บรรยายพิเศษ โดย ครูศูนย์การเรียนรู้
09.00 น. - 10.30 น.	เรื่อง การทำพะไล้ชาหมู วิธีการบรรยายให้ความรู้เรื่องความเป็นมาของการทำพะไล้ชาหมู การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม โดยวิทยากร (นางนิติมา เหมือนทรัพย์)
10.30 น. - 10.45 น.	รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
10.45 น. - 12.00 น.	เรื่อง การทำพะไล้ชาหมู วิธีการขั้นตอนการทำพะไล้ชาหมู การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม โดยวิทยากร (นางนิติมา เหมือนทรัพย์)
12.00 น. - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 น. - 14.15 น.	ต่อเรื่องการทำพะไล้ชาหมู วิธีการขั้นตอนการทำพะไล้ชาหมู โดยวิทยากร (นางนิติมา เหมือนทรัพย์)
14.15 น. - 14.30 น.	รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
14.20 น. - 16.30 น.	ต่อเรื่องการทำพะไล้ชาหมูและการทำน้ำจิ้มพะไล้ชาตักแต่งอาหารพร้อมเสิร์ฟ วิธีการการคิดต้นทุน กำไร การจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากการทำพะไล้ชาหมู โดยวิทยากร(นางนิติมา เหมือนทรัพย์) - ทำแบบประเมินความพึงพอใจ - สรุปผลการเรียนรู้/แลกเปลี่ยนความคิดเห็น

หมายเหตุ	10.30 - 10.45 น.	รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
	14.15 - 14.30 น.	รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
	12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน