

หลักสูตรอาชีพ การทำน้ำพริกนรกปลาย่าง จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้าน ต่างๆ มุ่งพัฒนาให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่าง ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพ เพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์ เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ ใช้ศิลปะในการตกแต่งอาหาร ให้น่ารับประทาน มีทั้งอาหารที่จัดเป็นสำหรับ อาหารจานเดียว อาหารหวาน ที่เหมาะกับโอกาสและ วัตถุประสงค์ของการประกอบอาหารแต่ละประเภท การ ประกอบอาหารมีความหลากหลาย ทั้งลักษณะ รูปร่าง รสชาติที่อร่อยและถูกหลักโภชนาการ ซึ่งเริ่มตั้งแต่การ เลือกซื้อวัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหาร การตกแต่ง การเลือกบรรจุภัณฑ์ การเลือกทำเลที่เหมาะสม และถูกต้องตามหลักสุขลักษณะ และหลัก สุขาภิบาลอาหาร ทั้งในการประกอบ อาหารเพื่อการดำรงชีวิตระดับครอบครัว ชุมชน

ดังนั้นเพื่อเป็นการส่งเสริม สนับสนุนและตอบสนองกับความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมาย ในพื้นที่ จึงได้จัดกิจกรรมการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง หลักสูตรอาชีพ การทำน้ำพริกนรกปลาย่าง จำนวน 5 ชั่วโมงขึ้น เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจ และพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจใน ตำบลให้สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่น เข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากร จัดการเรียนการสอน และส่งเสริมให้หน่วยงานภาคีเครือข่ายบูรณาการความร่วมมือจัดกิจกรรมกับสถานศึกษา
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้ด้อย พลاد ขาดโอกาสได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการ ประกอบอาชีพ มีคุณภาพชีวิตที่ดี มีรายได้ ตลอดจนนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิต
3. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนา อาชีพเพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ด้อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนที่ได้รับการพัฒนาด้านอาชีพ สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ในการดำเนินชีวิต หรือ ประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ ตลอดจนพัฒนาตนเองและครอบครัวได้

เป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไปที่อยู่ในกลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ และผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ ฯลฯ
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำน้ำพริกนรกปลาย่าง	1.1 อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกนรกปลาย่างได้ 1.2 อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพได้แก่ความต้องการของตลาด วัสดุอุปกรณ์ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกนรกปลาย่าง 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกนรกปลาย่าง 1.2.1 ความต้องการของตลาด 1.2.2 การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 วิทยากรอธิบาย ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกนรกปลาย่าง 1.2 วิทยากร อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกนรกปลาย่าง ได้แก่ความต้องการของตลาด การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ 1.3 ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพใน รูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	1 ชั่วโมง	
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกนรกปลาย่าง	2.1 สามารถบอกการ เตรียมวัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์น้ำพริกนรกปลาย่างได้ 2.2 สามารถบอกขั้นตอน วิธีการทำ	2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกนรกปลาย่าง 2.1.1 การคัดเลือกวัสดุสำหรับใช้ทำน้ำพริกนรกปลาย่าง 2.1.2 ความรู้ที่เกี่ยวข้อง ในการ	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับการทำน้ำพริกนรกปลาย่าง 2.2 อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ 2.3 จัดให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการ น้ำพริกนรกปลาย่าง 2.4 จัดบันทึกผลการเรียนรู้	30 นาที	3 ชั่วโมง

		น้ำพริกนรก ปลาย่าง 2.3 บอกวิธีการ คงคุณภาพ น้ำพริกนรกปลา ย่าง และสามารถ เลือกภาชนะใน การเก็บรักษา น้ำพริกนรกปลา ได้อย่าง เหมาะสม	ประกอบอาชีพการทำ น้ำพริกนรกปลาย่าง 2.2 ขั้นการฝึกทักษะ อาชีพการทำน้ำพริก นรกปลาย่าง 2.3 การเลือกภาชนะ ในการเก็บรักษาและ การคงคุณภาพเพื่อการ บริโภคหรือจำหน่าย	2.5 ดำเนินการวัดและประเมินผล ตามที่หลักสูตร กำหนด 2.6 ฝึกปฏิบัติจริงการทำน้ำพริก นรกปลาย่าง 1. การคัดเลือกวัสดุ 2. สาธิต/ฝึกปฏิบัติ		
3	การบริหาร จัดการในอาชีพ การทำน้ำพริก นรกปลาย่าง	3.1 การบริหาร จัดการในการ ประกอบอาชีพ การทำน้ำพริก นรกปลาย่าง 3.2 การคิดต้นทุน การผลิต กำไร และการกำหนด ราคาขายสินค้าได้	3.1 ศึกษาข้อมูลและ วิเคราะห์ความต้องการ ของตลาดในชุมชน 3.2 ฝึกปฏิบัติการคิด คำนวณต้นทุนการผลิต กำไร และการกำหนด ราคาขายสินค้าได้	3.1 วิเคราะห์ให้ความรู้ การ วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชน 3.2 วิเคราะห์ให้ความรู้การคิด ต้นทุนการผลิต กำไร และการตั้ง ราคาขายสินค้า	30 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

(นางสาวอุดมลักษณ์ ไม้งาม)

ครูศูนย์การเรียนรู้

(นางสาวโยทยา ปุณณน้อย)

ครู วิชาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอคลองขลุง

แบบเขียนโครงการฝึกอบรม

1. ชื่อโครงการ โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ หลักสูตรการทำน้ำพริกนรกปลาย่าง จำนวน 5 ชั่วโมง

2. ความสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้

☒ จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้เพื่ออาชีพ สร้างรายได้ และพึ่งพาตนเอง พัฒนาหลักสูตรอาชีพที่สอดคล้อง

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” และ “Upskill-Reskill-Newskill” เพื่อสร้างรายได้ ระหว่างเรียนและหลังเรียนจบ

3. ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาทักษะแห่งอนาคต สู่การเป็นพลเมืองที่เข้มแข็งและมีคุณภาพ

3.2 มุ่งสร้างทักษะที่หลากหลาย (Multi Skill) และความยืดหยุ่น (Resilience) ให้ประชาชนพร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของสังคมและโลกการทำงาน เช่น ทักษะการสื่อสารและการทำงานร่วมกัน ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิตและการปรับตัว ทักษะด้านวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์

8. เสริมสร้างความร่วมมือ และการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน

8.1 ขับเคลื่อนการมีส่วนร่วมของชุมชน ภาครัฐ เครือข่าย และท้องถิ่นในการออกแบบและจัดการเรียนรู้

☒ ยุทธศาสตร์หลักของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ 2569

1.ปฏิรูปการเรียนรู้สู่ระบบที่ยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ 3 รูปแบบ ให้มีคุณภาพสูงและตอบโจทย์ชีวิตจริง ส่งเสริมการเรียนรู้ที่ยืดหยุ่น มีทางเลือกสำหรับทุกคน และเชื่อมโยงการเรียนรู้ทุกรูปแบบอย่างไร้รอยต่อ

☒ พันธกิจศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง

1. ส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพและมาตรฐาน เพื่อยกระดับการศึกษา พัฒนาทักษะที่เหมาะสมและสมรรถนะที่จำเป็นของประชาชน ให้สามารถปรับตัวในการดำรงชีวิต พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของโลก ยุคใหม่

2. สถานศึกษาจัดให้มีการประกันคุณภาพภายใน และเตรียมความพร้อมการประเมินคุณภาพภายนอก

3. สร้างและประสานความร่วมมือเชิงรุกกับภาคีเครือข่าย ให้เข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการเรียนรู้

☒ สอดคล้องกับมาตรฐานการศึกษา

1. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต
2. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
3. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ

3. หลักการและเหตุผล

จากนโยบายการศึกษาของกระทรวงศึกษาธิการ มุ่งหวังให้ผู้เรียนทุกช่วงวัยได้รับการพัฒนาในทุกมิติทั้งในด้านโอกาส ความเท่าเทียม ความเสมอภาค คุณภาพและพัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการความสนใจ โดยการ Re skill Up skill และ New skill เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบที่หลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย โดยมีการบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 กำหนดให้กรมมีหน้าที่จัด ส่งเสริม และสนับสนุน การเรียนรู้ เพื่อการพัฒนาตนเอง เป้าหมายเพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน ตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม ในการจัดการเรียนรู้ให้มีระบบแนะแนวการเรียนรู้และการประกอบอาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีโอกาสได้ทราบล่วงหน้าหรือวางแผนให้สอดคล้องกับความถนัดของตนด้วย ในการจัด ส่งเสริม สนับสนุนการประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพตามความถนัด ความสนใจและความต้องการของบุคคล และกลุ่มบุคคลที่แตกต่างกัน ดำเนินการให้สอดคล้องกับบริบทภูมิสังคม สอดรับกับตลาดแรงงาน ความต้องการของตลาด ยังคงไว้ซึ่งอัตลักษณ์ วิถีชีวิตและวัฒนธรรมของชุมชน รวมทั้งต้องสอดคล้องกับนโยบายที่เกี่ยวข้อง การจัดการศึกษาด้านอาชีพที่ผ่านมา เป็นส่วนหนึ่งของการจัดการศึกษาต่อเนื่องที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียน มีความรู้ มีเจตคติ และมีทักษะในการประกอบอาชีพ โดยดำเนินการจัดในรูปแบบ ฝึกอบรมประชาชน โดยมีกลุ่มหลักสูตรอาชีทางด้านเกษตรกรรมด้านอุตสาหกรรม ด้านพาณิชยกรรมและการบริการ ด้านความคิดสร้างสรรค์และด้านเฉพาะทาง

ดังนั้นเพื่อให้ประชาชนหรือผู้รับบริการ ได้รับการพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว ชุมชน สังคม และตอบสนองกับความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง จึงได้จัดโครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ หลักสูตรการทำน้ำพริกนรกปลาย่าง จำนวน 5 ชั่วโมง ขึ้น เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะ ประสบการณ์จากการเรียนรู้ ไปใช้ในการประกอบอาชีพ และการพัฒนาอาชีพ สามารถดำรงชีวิตอยู่ในสังคม ได้อย่างมีคุณภาพก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัว

4. วัตถุประสงค์

- 4.1 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจและทักษะในการการทำน้ำพริกนรกปลาอย่าง
- 4.2 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ฝึกทักษะกระบวนการคิดเป็นในการการทำน้ำพริกนรกปลาอย่าง
- 4.3 เพื่อส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

ประชาชนตำบลวังบัว จำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ

ผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้ความเข้าใจในทักษะการทำน้ำพริกนรกปลาอย่าง สามารถสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัวได้

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ขั้นวางแผน (Plan) 1.1 สํารวจกลุ่มเป้าหมายและความต้องการ	เพื่อสำรวจและรวบรวมข้อมูลในการจัดกิจกรรม	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	6 คน	สกร.ระดับ อำเภอคลองขลุง	ก.ค. 2569	-
1.2 รวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อจัดกระบวนการเรียนรู้ให้ตรงตามศักยภาพความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย	เพื่อวางแผนการปฏิบัติงานตามโครงการ	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	6 คน	สกร.ระดับ อำเภอคลองขลุง	ก.ค. 2569	-
1.3 ประชุมวางแผนการปฏิบัติงาน - จัดทำโครงการและขออนุมัติโครงการ - เตรียมสื่อ เอกสาร และวัสดุที่ใช้ในโครงการ	ทำเอกสารขออนุมัติโครงการ	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	6 คน	สกร.ระดับ อำเภอคลองขลุง	ก.ค. 2569	ทำเอกสาร ขออนุมัติ โครงการ

2. ขั้นตอนการดำเนินการ (Do) 2.1 ดำเนินการตาม โครงการส่งเสริมการ ประกอบอาชีพ หลักสูตร การทำน้ำพริกนรกปลาอย่าง จำนวน 5 ชั่วโมง	เพื่อสามารถ ดำเนินการตาม โครงการได้	ประชาชนทั่วไป	6 คน	อาคาร อเนกประสงค์ บ้านวังบัว หมู่ 8 ต.วังบัว อ.คลองขลุง จ.กำแพงเพชร	8 ส.ค. 2569	-
3. ขั้นตอนตรวจสอบ (Check) 3.1 แบบสอบถามความ พึงพอใจ 3.2 แบบบันทึกกิจกรรม ความรู้ของผู้เข้าร่วม กิจกรรม	เพื่อสรุปผลการ ดำเนินงานตาม โครงการ	ประชาชนทั่วไป	6 คน	อาคาร อเนกประสงค์ บ้านวังบัว หมู่ 8 ต.วังบัว อ.คลองขลุง จ.กำแพงเพชร	8 ส.ค. 2569	7,200.-
4. ขั้นตอนปรับปรุงแก้ไข (Action) 4.1 วิเคราะห์ข้อมูลจาก แบบประเมินความพึงพอใจ ของผู้เข้าร่วมโครงการ 4.2 ประชุมคณะทำงาน เพื่อรับทราบผลการ ดำเนินงานที่ผ่านในการจัด กิจกรรม 4.3 นำปัญหา อุปสรรค ข้อเสนอแนะในการจัด กิจกรรมมาเป็นแนวทางใน การวางแผนในการจัด กิจกรรมครั้งต่อไป	- เพื่อให้ทราบ ข้อเท็จจริงจากผล การดำเนินงานของ ผู้เข้าร่วมโครงการ - เพื่อรายงาน ปัญหา อุปสรรคที่ อาจเกิดขึ้นระหว่าง การดำเนินงาน - เพื่อปรับปรุง แก้ไขการจัด กิจกรรม	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	6 คน	สกร.ระดับ อำเภอคลองขลุง	สิงหาคม 2569	-

7. งบประมาณ

งบประมาณประจำปี พ.ศ. 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้
ผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น
รายงานโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน 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 120 บาท x 1 มื้อ)	เป็นเงิน 720.- บาท
7.4 ค่าอาหารกลางวัน (จำนวน 6 คน x 35 บาท x 2 มื้อ)	เป็นเงิน 420.- 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. จัดทำหลักสูตรการจัดกระบวนการจัดกิจกรรม	-	-	-	✓
3. ประสานงานการดำเนินงาน	-	-	-	✓
4. ดำเนินจัดทำโครงการ	-	-	-	7,200.-
5. การติดตามประเมินผลการทำงาน	-	-	-	✓

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวอุดมลักษณ์ ไม้งาม ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

- 10.1 ผู้นำชุมชน
- 10.2 ภูมิปัญญาท้องถิ่น

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- 11.1 โครงการศาสตร์พระราชาหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
- 11.2 โครงการการศึกษาเพื่อพัฒนาสังคมและชุมชน
- 11.3 โครงการการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิต

12. ผลลัพธ์ (Out come)

- 12.1 ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจในทักษะการประกอบอาชีพ
- 12.2 ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ฝึกกระบวนการคิดเป็นในการประกอบอาชีพ

12.3 เพื่อส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

13. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output) ร้อยละ 80 ของผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้ความเข้าใจในทักษะการประกอบอาชีพ ฝึกกระบวนการคิดเป็นในการประกอบอาชีพ ฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกนรกปลาอย่างส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome) ผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้ความเข้าใจในทักษะการประกอบอาชีพ ได้ฝึกกระบวนการคิดเป็นในการประกอบอาชีพ ฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกนรกปลาอย่าง ส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัวได้

14. การติดตามและการประเมินผล

14.1 รายงานผลการดำเนินงานตามโครงการ

14.2 ประเมินผลระหว่างการดำเนินโครงการ เป็นการควบคุมการดำเนินการให้มีผลเป็นไปตามเป้าหมายและวัตถุประสงค์ของโครงการ

- การสังเกต
- แบบประเมินความพึงพอใจ
- นิเทศติดตามผล

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นางสาวอุดมลักษณ์ ไหมงาม)

ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ

(นางชมพูนุท อุ่มออง)

ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ

(นายปรีชา อภิชาติ)

เจ้าพนักงานธุรการ ส.4

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นางสาวโยทะกา ปุณณน้อย)

ครู รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอคลองขลุง

กำหนดการจัดอบรม

โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ หลักสูตรการทำน้ำพริกนรกปลาย่าง จำนวน....5.....ชั่วโมง

ในวันที่ 8 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2569

ณ อาคารอเนกประสงค์บ้านวังบัว หมู่ 8 ตำบลวังบัว อำเภอคลองขลุง จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 8 สิงหาคม 2569

08.00 - 08.30 น.	ลงทะเบียน
08.30 - 09.00 น.	ปฐมนิเทศ/บรรยายพิเศษ โดยครูศูนย์การเรียนรู้
09.00 - 10.30 น.	เรื่อง การทำน้ำพริกนรกปลาย่าง วิธีการบรรยายให้ความรู้เรื่องความเป็นมาของการทำน้ำพริกนรกปลาย่าง การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม และการฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกนรกปลา ย่างโดยวิทยากร (นางสาวเสาวรส วิชาพร)
10.30 - 10.45 น.	รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
10.45 - 12.00 น.	เรื่อง การทำน้ำพริกนรกปลาย่าง วิธีการฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกนรกปลาย่าง (ต่อ) โดยวิทยากร (นางสาวเสาวรส วิชาพร)
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 14.00 น.	เรื่อง การทำน้ำพริกนรกปลาย่าง วิธีการฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกนรกปลาย่าง (ต่อ) โดยวิทยากร (นางสาวเสาวรส วิชาพร)
14.00 - 14.15 น.	รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
14.15 - 16.00 น.	เรื่อง การทำน้ำพริกนรกปลาย่าง วิธีการการคิดต้นทุน กำไร การจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากการทำน้ำพริกนรกปลาย่าง โดยวิทยากร (นางสาวเสาวรส วิชาพร)