แบบ พต.3

หลักสูตรอาชีพ การทำน้ำพริกผัดหมู จำนวน 5 ชั่วโมง (กลุ่มที่ 2)

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง

.....

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้าน ต่างๆ มุ่งพัฒนาให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่าง ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์ เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ ใช้ศิลปะในการตกแต่งอาหารให้น่ารับประทาน มีทั้งอาหารที่จัดเป็นสำรับ อาหารจานเดียว อาหารหวาน ที่เหมาะกับโอกาสและวัตถุประสงค์ของการประกอบอาหารแต่ละประเภท การ ประกอบอาหารมีความหลากหลาย ทั้งลักษณะ รูปร่าง รสชาติที่อร่อยและถูกหลักโภชนาการ ซึ่งเริ่มตั้งแต่การ เลือกซื้อวัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหาร การตกแต่ง การเลือกบรรจุภัณฑ์ การเลือกทำเลที่เหมาะสมและถูกต้องตามหลักสุขลักษณะ และหลักสุขาภิบาลอาหาร ทั้งในการประกอบ อาหารเพื่อการดำรงชีวิตระดับครอบครัว ชุมชน

ดังนั้นเพื่อเป็นการส่งเสริม สนับสนุนและตอบสนองกับความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ จึงได้จัดกิจกรรมการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง หลักสูตรอาชีพ การทำน้ำพริกผัดหมู จำนวน 5 ชั่วโมงขึ้นเพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจ และพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในตำบลให้สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่น เข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการเรียนการสอน และส่งเสริมให้หน่วยงานภาคีเครือข่ายบูรณาการความร่วมมือจัดกิจกรรมกับสถานศึกษา

2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้ด้อย พลาด 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 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกผัดหมู	1.1 อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกผัดหมูได้ 1.2 อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพได้แก่ความต้องการของตลาด วัสดุอุปกรณ์ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการการทำน้ำพริกผัดหมู .2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกผัดหมู 1.2.1 ความต้องการของตลาด 1.2.2 การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 วิทยากรอธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกผัดหมู 2. วิทยากร อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกผัดหมู ได้แก่ความต้องการของตลาด การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ 1.3 ผู้เรียนและวิทยากรร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพใน รูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	30 นาที	-

2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกผัดหมู	2.1 สามารถบอกการ เตรียมวัตถุดิบและวัสดุ อุปกรณ์น้ำพริกผัดหมูได้ 2.2 สามารถบอกขั้นตอน วิธีการทำน้ำพริกผัดหมูได้ 2.3 บอกวิธีการคงคุณภาพ น้ำพริกผัดหมูและสามารถเลือกภาชนะในการเก็บรักษาน้ำพริกผัดหมูได้อย่าง เหมาะสม	2.1 ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกผัดหมู 2.1.1การคัดเลือกวัสดุสำหรับใช้ทำน้ำพริกผัดหมู 2.1.2ความรู้ที่เกี่ยวข้อง ในการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกผัดหมู 2.2 ขั้นการฝึกทักษะอาชีพการทำน้ำพริก 2.2.1การทำน้ำพริกผัดหมู 2.3 การเลือกภาชนะในการเก็บรักษาและการคงคุณภาพเพื่อการ บริโภคหรือจำหน่าย	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำน้ำพริกผัดหมู 2.2 อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ 2.3 จัดให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการน้ำพริกผัดหมู 2.4 จดบันทึกผลการเรียนรู้ 2.5 ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด 2.6 ฝึกปฏิบัติจริงการทำน้ำพริกผัดหมู 1. การคัดเลือกวัสดุ 2. สาธิต/ฝึกปฏิบัติ	1 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง
3	การบริหารจัดการในอาชีพ	3.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการการทำน้ำพริกผัดหมู 3.2 การคิดต้นทุนการผลิต กำไร และการกำหนดราคาขายสินค้าได้	3.1 ศึกษาข้อมูลและวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.2 ฝึกปฏิบัติการคิดคำนวณต้นทุนการผลิต กำไร และการกำหนดราคาขายสินค้าได้	3.1 วิทยากรให้ความรู้ การวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.2 วิทยากรให้ความรู้การคิดต้นทุนการผลิต กำไร และการตั้งราคาขายสินค้า	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

(นางชมพูนุท อุ่มออง)
ครูศูนย์การเรียนรู้

(นางสาวโยทะกา ปู่เณรน้อย)
ครู
รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอคลองขลุง

แบบ พต.5

แบบเขียนโครงการฝึกอบรม

1. ชื่อโครงการ โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ หลักสูตรการทำน้ำพริกผัดหมู จำนวน 5 ชั่วโมง(กลุ่มที่ 2)

2. ความสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน 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) ให้ประชาชน พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของสังคมและโลกการทำงาน เช่น ทักษะการสื่อสารและการทำงานร่วมกัน ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิตและการปรับตัว ทักษะด้านวัฒนธรรมและความคิดสร้างสรรค์

8. เสริมสร้างความร่วมมือ และการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน

8.1 ขับเคลื่อนการมีส่วนร่วมของชุมชน ภาคีเครือข่าย และท้องถิ่นในการออกแบบและจัดการเรียนรู้

☑ **ยุทธศาสตร์หลักของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ 2569**

1.ปฏิรูปการเรียนรู้สู่ระบบที่ยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ 3 รูปแบบ ให้มีคุณภาพสูงและตอบโจทย์ชีวิตจริง ส่งเสริมการเรียนรู้ที่ยืดหยุ่น มีทางเลือกสำหรับทุกคน และเชื่อมโยงการเรียนรู้ ทุกรูปแบบอย่างไร้รอยต่อ

☑ **พันธกิจศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง**

1. ส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพและมาตรฐาน เพื่อยกระดับการศึกษา พัฒนาทักษะที่เหมาะสมและสมรรถนะที่จำเป็นของประชาชน ให้สามารถปรับตัวในการดำรงชีวิต พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของโลกยุคใหม่

2. สถานศึกษาจัดให้มีการประกันคุณภาพภายใน และเตรียมความพร้อมการประเมินคุณภาพภายนอก

3. สร้างและประสานความร่วมมือเชิงรุกกับภาคีเครือข่าย ให้เข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการเรียนรู้

☐ **สอดคล้องกับมาตรฐานการศึกษา**

1. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต
2. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
3. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ

3. หลักการและเหตุผล

จากนโยบายการศึกษาของกระทรวงศึกษาธิการ มุ่งหวังให้ผู้เรียนทุกช่วงวัยได้รับการพัฒนาในทุกมิติ ทั้งในด้านโอกาส ความเท่าเทียม ความเสมอภาค คุณภาพและพัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความถนัด ความสนใจ โดยการ Re skill Up skill และ New skill เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับที่สูงขึ้นพร้อม ทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบที่หลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมาย โดยมีการบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 กำหนดให้กรมมีหน้าที่ จัด ส่งเสริม และสนับสนุน การเรียนรู้ เพื่อการพัฒนาตนเอง เป้าหมายเพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะ และความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน ตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม ในการจัดการเรียนรู้ให้มีระบบแนะแนวการเรียนและการประกอบอาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีโอกาสได้ทราบล่วงหน้าหรือวางแผนให้สอดคล้องกับความถนัดของตนด้วย ในการจัด ส่งเสริม สนับสนุน การประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพตามความถนัด ความสนใจและความต้องการของบุคคล และกลุ่มบุคคลที่แตกต่างกัน ดำเนินการให้สอดคล้องกับบริบทภูมิสังคม สอดรับกับตลาดแรงงาน ความต้องการของตลาด ยังคงไว้ซึ่งอัตลักษณ์ วิถีชีวิตและวัฒนธรรมของชุมชน รวมทั้งต้องสอดรับกับนโยบายที่เกี่ยวข้อง การจัดการศึกษาด้านอาชีพที่ผ่านมา เป็นส่วนหนึ่งของการจัดการศึกษาต่อเนื่องที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียน มีความรู้ มีเจตคติ และมีทักษะในการประกอบอาชีพ โดยดำเนินการจัดในรูปแบบฝึกอบรมประชาชน โดยมีกลุ่มหลักสูตรอาชีพด้านเกษตรกรรม ด้านอุตสาหกรรม ด้านพาณิชยกรรมและการบริการ ด้านความคิดสร้างสรรค์ และด้านเฉพาะทาง

ดังนั้นเพื่อให้ประชาชนหรือผู้รับบริการ ได้รับการพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตามความถนัด ของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน สังคม และตอบสนองกับความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุงจึงได้จัดโครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ หลักสูตรการทำน้ำพริกผัดหมู จำนวน 5 ชั่วโมง ขึ้น เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถมีทักษะ ประสบการณ์จากการเรียนรู้ ไปใช้ในการประกอบอาชีพและการพัฒนาอาชีพ สามารถดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างมีคุณภาพก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัว

4. วัตถุประสงค์

4.1 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจในทักษะการทำน้ำพริกผัดหมู

4.2 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ฝึกกระบวนการคิดเป็นในการทำน้ำพริกผัดหมู

4.3 เพื่อส่งเสริมการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

5. เป้าหมาย

<u>เป้าหมายเชิงปริมาณ</u> ประชาชนตำบลวังไทรจำนวน 6 คน

<u>เป้าหมายเชิงคุณภาพ</u> ผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความรู้ความเข้าใจในทักษะการทำน้ำพริกผัดหมู สามารถสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัวได้

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ขั้นวางแผน (Plan) 1.1 สำรวจกลุ่มเป้าหมายและความต้องการ	เพื่อสำรวจและรวบรวมข้อมูลในการจัดกิจกรรม	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอคลองขลุง	16 คน	สกร.ระดับอำเภอคลองขลุง	ก.ค. 2569	-
1.2 รวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อจัดกระบวนการเรียนรู้ให้ตรงตามศักยภาพความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย	เพื่อวางแผนการปฏิบัติงานตามโครงการ	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอคลองขลุง	16 คน	สกร.ระดับอำเภอคลองขลุง	ก.ค. 2569	-
1.3 ประชุมวางแผนการปฏิบัติงาน - จัดทำโครงการและขออนุมัติโครงการ - เตรียมสื่อ เอกสาร และวัสดุที่ใช้ในโครงการ	ทำเอกสารขออนุมัติโครงการ	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอคลองขลุง	16 คน	สกร.ระดับอำเภอคลองขลุง	ก.ค. 2569	ทำเอกสารขออนุมัติโครงการ

2. ขั้นดำเนินการ (Do) 2.1 ดำเนินการตามโครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำน้ำพริกผัดหมู จำนวน 5 ชั่วโมง ประจำปีงบประมาณ 2569	เพื่อสามารถดำเนินการตามโครงการได้	ประชาชนทั่วไป	6 คน	ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลวังไทร หมู่ที่ 2 บ้านวังไทร ตำบลวังไทร อำเภอคลองขลุง จังหวัดกำแพงเพชร	8 ส.ค. 2569	7,200
3. ขั้นตรวจสอบ (Check) 3.1 แบบสอบถามความพึงพอใจ 3.2 แบบบันทึกกิจกรรมความรู้ของผู้เข้าร่วมกิจกรรม	เพื่อสรุปผลการดำเนินงานตามโครงการ	ประชาชนทั่วไป	6 คน	ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลวังไทร หมู่ที่ 2 บ้านวังไทร ตำบลวังไทร อำเภอคลองขลุง จังหวัดกำแพงเพชร	8 ส.ค. 2569	-
4. ขั้นปรับปรุงแก้ไข(Action) 4.1 วิเคราะห์ข้อมูลจากแบบประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ 4.2 ประชุมคณะทำงานเพื่อ	- เพื่อให้ทราบข้อเท็จจริงจากผลการดำเนินงานของผู้เข้าร่วมโครงการ - เพื่อรายงานปัญหา อุปสรรคที่อาจเกิดขึ้นระหว่างการดำเนินงาน	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอคลองขลุง	16 คน	สกร.ระดับอำเภอคลองขลุง	สิงหาคม 2569	-

รับทราบผลการดำเนินงานที่ผ่านในการจัดกิจกรรม 4.3 นำปัญหาอุปสรรค ข้อเสนอแนะในการจัดกิจกรรมมาเป็นแนวทางในการวางแผนในการจัดกิจกรรมครั้งต่อไป	- เพื่อปรับปรุงแก้ไขการจัดกิจกรรม					

7. วงเงินงบประมาณ

แผนการใช้จ่ายงบประมาณ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายงานโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่างในโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน 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** - ทุกรายการถัวเฉลี่ยจ่ายตามที่ได้จ่ายจริง

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. จัดทำหลักสูตรการจัด	-	-	-	✓

กระบวนการจัดกิจกรรม				
3. ประสานงานการดำเนินงาน	-	-	-	✓
4. ดำเนินจัดทำโครงการ	-	-	-	7,200.-
5. การติดตามประเมินผลการดำเนินงาน	-		-	✓

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางชมพูนุท อุ่มออง ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

10.1 ผู้นำชุมชนตำบล

10.2 ภูมิปัญญาท้องถิ่น

10.3 องค์การบริหารส่วนตำบลวังไทร

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

11.1 โครงการศาสตร์พระราชาหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

11.2 โครงการการพัฒนาสังคมและชุมชน

11.3 โครงการการพัฒนาทักษะชีวิต

12. ผลลัพธ์ (Out come)

12.1 ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจในทักษะการประกอบอาชีพ

12.2 ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ฝึกเสริมสร้างกระบวนการคิดเป็นในการประกอบอาชีพ

12.3 เพื่อส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

<u>ตัวชี้วัดผลผลิต</u> (Output) ร้อยละ 80 ของผู้เรียนที่เข้าร่วมกิจกรรม มีความรู้ความเข้าใจในทักษะการประกอบอาชีพ ฝึกเสริมสร้างกระบวนการคิดเป็นในการประกอบอาชีพ ฝึกปฏิบัติการทำ น้ำพริกผัดหมู ส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

<u>วชี้วัดผลลัพธ์</u> (Outcome) ผู้เรียนที่เข้าร่วมกิจกรรม ร้อยละ 80 ได้ฝึกกระบวนการคิดเป็นในการประกอบอาชีพ ฝึกปฏิบัติการทำ น้ำพริกผัดหมู ส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

14. การติดตามและการประเมินผล

14.1 รายงานผลการดำเนินงานตามโครงการ

14.2 ประเมินผลระหว่างการดำเนินโครงการ เป็นการควบคุมการดำเนินการให้มีผลเป็นไปตามเป้าหมายและวัตถุประสงค์ของโครงการ

- การสังเกต
- แบบประเมินความพึงพอใจ
- นิเทศติดตามผล

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ
(นางชมพูนุท อุ่มออง)
ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ
(นางชมพูนุท อุ่มออง)
ครูศูนย์การเรียนรู้

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

ลงชื่อ..... ผู้อนุมัติโครงการ
(นางสาวโยทะกา ปู่เณรน้อย)
ครู
รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอคลองขลุง

กำหนดการจัดอบรม

โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ หลักสูตรการทำน้ำพริกผัดหมู จำนวน 5 ชั่วโมง

ประจำปีงบประมาณ 2569

ในวันที่...8.....เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2569

สถานที่จัด ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลวังไทร หมู่ที่ 2 บ้านวังไทร ตำบลวังไทร 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 การทำน้ำพริกผัดหมู
	วิธีการบรรยายให้ความรู้เรื่องความเป็นมาของการทำน้ำพริกผัดหมู
	การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม โดยวิทยากร(นางสาวกฤศ พรมสูตร์)
10.3. – 10.45น.	รับประทำนอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
10.45 - 12.00 น.	เรื่อง การทำน้ำพริกผัดหมู (ต่อ)
	วิธีการขั้นตอนการทำน้ำพริกผัดหมู โดยวิทยากร (นางสาวกฤศ พรมสูตร์)
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 14.00 น.	เรื่องการทำน้ำพริกผัดหมู
	วิธีการขั้นตอนการทำน้ำพริกผัดหมู โดยวิทยากร (นางสาวกฤศ พรมสูตร์)
14.00 - 14.15 น.	รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
14.20 - 16.00 น.	เรื่องการทำน้ำพริกผัดหมู(ต่อ)
	ขั้นตอนการทำน้ำพริกผัดหมู โดยวิทยากร (นางสาวกฤศ พรมสูตร์)
	วิธีการการคิดต้นทุน กำไร การจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากการทำน้ำพริกผัดหมู
	โดยวิทยากร (นางสาวกฤศ พรมสูตร์)
	- ทำแบบประเมนความพึงพอใจ

แบบ กศ.ตน.8

ขออนุมัติหลักการจัดซื้อ/จัดจ้างวัสดุอุปกรณ์

โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ หลักสูตรการทำน้ำพริกผัดหมู จำนวน....5.....ชั่วโมง

วันที่...8 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2569

ณ ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลวังไทร หมู่ที่ 2 บ้านวังไทร ตำบลวังไทร อำเภอคลองขลุง

ที่	สื่อ/วัสดุอุปกรณ์	จำนวน/หน่วย	ราคา	รวมเป็นเงิน	การนำไปใช้
1	พริกแห้งเม็ดเล็ก	5 กิโลกรัม	150.-	750.-	**ใช้เป็นอุปกรณ์ประกอบการฝึก** โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ หลักสูตรการทำน้ำพริกผัดหมู จำนวน..5..ชั่วโมง
2	พริกแห้งเม็ดใหญ่	5 กิโลกรัม	150.-	750.-	
3	หอมแดง	7 กิโลกรัม	90.-	630.-	
4	กระเทียม	8 กิโลกรัม	100.-	800.-	
5	หมูบด	4 กิโลกรัม	130.-	520.-	
6	หมูสามชั้น	3 กิโลกรัม	180.-	540.-	
7	ผงชูรส 1000 กรัม	1 ห่อ	130.-	130.-	
8	น้ำมันพืช 1 ลิตร	2 ขวด	50.-	100.-	
9	น้ำปลา 700 มิลลิลิตร	2 ขวด	60.-	60.-	
10	มะขามเปียก	2 กิโลกรัม	80.-	160.-	
11	น้ำตาลปี๊บ	3 กิโลกรัม	40.-	120.-	
รวม				4,560**.-**	

ตัวอักษร (สี่พันห้าร้อยหกสิบบาทถ้วน)

ลงชื่อ.....ครูศูนย์การเรียนรู้

(นางชมพูนุท อุ่มออง)