

หลักสูตรอาชีพ การทำน้ำพริกผัดหมุ จำนวน 5 ชั่วโมง (กลุ่มที่ 1)

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง

.....

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้าน ต่างๆ มุ่งพัฒนาให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่าง ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่มีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นต้องอย่างยั่งยืนที่มนุษย์ เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ ใช้ศิลปะในการตกแต่งอาหารให้น่ารับประทาน มีทั้งอาหารที่จัดเป็นสำหรับ อาหารจานเดียว อาหารหวาน ที่เหมาะกับโอกาสและวัตถุประสงค์ของการประกอบอาหารแต่ละประเภท การ ประกอบอาหารมีความหลากหลาย ทั้งลักษณะ รูปร่าง รสชาติที่อร่อย และถูกหลักโภชนาการ ซึ่งเริ่มตั้งแต่การ เลือกซื้อวัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหาร การตกแต่ง การเลือกบรรจุภัณฑ์ การเลือกทำเลที่เหมาะสม และถูกต้องตามหลักสุขลักษณะ และหลักสุขาภิบาลอาหาร ทั้งในการประกอบ อาหารเพื่อการดำรงชีวิตระดับครอบครัว ชุมชน

ดังนั้นเพื่อเป็นการส่งเสริม สนับสนุนและตอบสนองกับความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ จึงได้จัดกิจกรรมการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง หลักสูตรอาชีพ การทำน้ำพริกผัดหมุ จำนวน 5 ชั่วโมงขึ้น เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจ และพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในตำบลให้สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่น เข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการเรียนการสอน และส่งเสริมให้หน่วยงานภาคีเครือข่ายบูรณาการความร่วมมือจัดกิจกรรมกับสถานศึกษา
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพ 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	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำน้ำพริกผัดหมู	1.1 อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกผัดหมูได้ 1.2 อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ความต้องการของตลาด วัสดุ อุปกรณ์ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกผัดหมู 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกผัดหมู 1.2.1 ความต้องการของตลาด 1.2.2 การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 วิเคราะห์อธิบาย ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกผัดหมู 1.2 วิเคราะห์ อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกผัดหมู ได้แก่ ความต้องการของตลาด การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ 1.3 ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพใน รูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	1	
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกผัดหมู	2.1 สามารถบอกการ เตรียมวัตถุดิบและวัสดุ อุปกรณ์น้ำพริก ผัดหมูได้ 2.2 สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำ	2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกผัดหมู 2.1.1 การคัดเลือกวัสดุ สำหรับใช้ทำน้ำพริก ผัดหมู 2.1.2 ความรู้ที่เกี่ยวข้อง ในการ	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสาร เกี่ยวกับการทำน้ำพริกผัดหมู 2.2 อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ 2.3 จัดให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการ น้ำพริกผัดหมู 2.4 จัดบันทึกผลการเรียนรู้ 2.5 ดำเนินการวัดและประเมินผล ตามที่หลักสูตร กำหนด	30 นาที	3

		น้ำพริกผัดหมู 2.3 บอกวิธีการ คงคุณภาพ น้ำพริกผัดหมู และสามารถ เลือกภาชนะใน การเก็บรักษา น้ำพริกผัดหมูได้ อย่างเหมาะสม	ประกอบอาชีพ การ ทำน้ำพริกผัดหมู 2.2 ขั้นการฝึกทักษะ อาชีพการทำน้ำพริก 2.2.1การทำน้ำพริก ผัดหมู 2.3 การเลือกภาชนะ ในการเก็บรักษาและ การคงคุณภาพเพื่อการ บริโภคหรือจำหน่าย	2.6 ฝึกปฏิบัติจริงการทำน้ำพริกผัด หมู 1. การคัดเลือกวัสดุ 2. สาธิต/ฝึกปฏิบัติ		
3	การบริหาร จัดการในอาชีพ การทำน้ำพริก ผัดหมู	3.1 การบริหาร จัดการในการ ประกอบ อาชีพการทำ น้ำพริกผัดหมู 3.2 การคิด ต้นทุนการผลิต กำไร และการ กำหนดราคา ขายสินค้าได้	3.1 ศึกษาข้อมูลและ วิเคราะห์ความต้องการ ของตลาดในชุมชน 3.2 ฝึกปฏิบัติการคิด คำนวณต้นทุนการผลิต กำไร และการกำหนด ราคาขายสินค้าได้	3.1 วิเคราะห์ความรู้ การ วิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชน 3.2 วิเคราะห์ความรู้การคิด 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

(นางสาวอาริญา เทียนเกตแก้ว)

ครูศูนย์การเรียนรู้

(นางสาวโยทะกา ปู่เนรน้อย)

ครู วิชาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอคลองขลุง

1. ชื่อโครงการ โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ หลักสูตรการทำน้ำพริกผัดหมู จำนวน 5 ชั่วโมง (กลุ่มที่1)

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

ความสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิ ตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่นเชื่อมโยง รูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

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 ภาาีเครือข่าย และท้องถิ่นในการออกแบบและจัดการเรียนรู้

☒ ยุทธศาสตร์หลักของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ 2569

1.ปฏิรูปการเรียนรู้สู่ระบบที่ยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ 3 รูปแบบ ให้มีคุณภาพสูงและตอบโจทย์ชีวิตจริง ส่งเสริมการเรียนรู้ที่ยืดหยุ่น มีทางเลือกสำหรับประชาชนทุกคน และเชื่อมโยงการเรียนรู้” ทุกรูปแบบอย่างไร้รอยต่อ

☒ พันธกิจศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง

1. ส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพและมาตรฐาน เพื่อยกระดับการศึกษา พัฒนาทักษะที่เหมาะสมและสมรรถนะที่จำเป็นของประชาชน ให้สามารถปรับตัวในการดำรงชีวิต พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของโลกยุคใหม่
2. สถานศึกษาจัดให้มีการประกันคุณภาพภายใน และเตรียมความพร้อมการประเมินคุณภาพภายนอก
3. สร้างและประสานความร่วมมือเชิงรุกกับภาาีเครือข่าย ให้เข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการเรียนรู้

□ สอดคล้องกับมาตรฐานการศึกษา

1. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต
2. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
3. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ

3. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันโลกมีความเจริญก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีใหม่ๆ เป็นสังคมข้อมูลข่าวสาร และมีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว จึงจำเป็นที่ "คน" จะต้องเรียนรู้เพื่อปรับตัวให้ทันกับการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคนให้มีคุณภาพ จึงเป็นเรื่องที่สำคัญอย่างยิ่งในการทำให้เป็นคนที่มีจิตคิด วิเคราะห์ รู้จักแก้ปัญหา มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ รู้จักเรียนรู้ด้วยตนเอง อีกทั้งแนวคิดใหม่ในการจัดการศึกษา คือ การให้ชุมชนและท้องถิ่น และทุกส่วนร่วมของสังคม มีส่วนในการจัดการศึกษา ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุงตระหนักดีว่าการศึกษาคือเครื่องมือสำคัญในการพัฒนาความรู้ ความคิด คุณธรรมของเด็กและเยาวชนให้เป็นพลเมืองที่มีคุณภาพ นอกจากนี้ การศึกษายังเป็นกุญแจสำคัญที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ การมีรายได้ เพิ่มประสิทธิภาพของการทำงาน และการพึ่งพาตนเองได้ในที่สุด อย่างไรก็ตาม ปัญหาความยากจนยังเป็นอุปสรรคที่ทำให้นักเรียนส่วนหนึ่งขาดโอกาสทางการศึกษา ต้องออกจากโรงเรียนกลางคันหรือไม่ได้ศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น และเพื่อให้เด็กได้เรียนรู้ เสริมสร้างทักษะ มองหาความถนัด ที่จะพัฒนาเป็นอาชีพต่อไปในอนาคต จากเหตุผลดังกล่าว

ดังนั้นเพื่อเป็นการส่งเสริม สนับสนุนและตอบสนองกับความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุงจึงได้จัดโครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ หลักสูตร การทำน้ำพริกผัดหมู จำนวน 5 ชั่วโมง (กลุ่มที่1) ขึ้น เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจ และเป็นการสร้างพื้นฐานในการประกอบอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในตำบลให้สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัว

4. วัตถุประสงค์

- 4.1 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจในทักษะการทำน้ำพริกผัดหมู
- 4.2 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ฝึกเสริมสร้างกระบวนการคิดเป็นในการทำน้ำพริกผัดหมู
- 4.3 เพื่อส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ แก่ตนเองและครอบครัว

5. เป้าหมาย

เป้าหมายเชิงปริมาณ ประชาชนตำบลวังแฉก จำนวน 6 คน

เป้าหมายเชิงคุณภาพ ผู้เข้ารับการอบรมร้อยละ 80 มีความรู้และทักษะสามารถการทำน้ำพริกผัดหมู เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัวได้

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ขั้นวางแผน (Plan) 1.1 สํารวจ กลุ่มเป้าหมาย และความ ต้องการ	เพื่อสำรวจและ รวบรวมข้อมูลใน การจัดกิจกรรม	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	6 คน	สกร.ระดับ อำเภอคลองขลุง	ก.ค. 2569	-
1.2 รวบรวมและ วิเคราะห์ข้อมูล เพื่อจัด กระบวนการ เรียนรู้ให้ตรงตาม ศักยภาพความ ต้องการของ กลุ่มเป้าหมาย	เพื่อวางแผนการ ปฏิบัติงานตาม โครงการ	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	6 คน	สกร.ระดับ อำเภอคลองขลุง	ก.ค. 2569	-
1.3 ประชุม วางแผนการ ปฏิบัติงาน - จัดทำโครงการ และขออนุมัติ โครงการ - เตรียมสื่อ เอกสาร และวัสดุ ที่ใช้ในโครงการ	ทำเอกสารขอ อนุมัติโครงการ	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	6 คน	สกร.ระดับ อำเภอคลองขลุง	ก.ค. 2569	ทำเอกสาร ขออนุมัติ โครงการ
2. ขั้นดำเนินการ (Do) 2.1 ดำเนินการ ตามโครงการ ส่งเสริมการ ประกอบอาชีพ สกร.ระดับตำบล วังแถม ประจำปี	เพื่อสามารถ ดำเนินการตาม โครงการได้	ประชาชนทั่วไป	6 คน	ศาลา เอนกประสงค์ บ้านบึงลาด หมู่ 4 ตำบลวังแถม อำเภอคลองขลุง จังหวัด กำแพงเพชร	8 ส.ค. 2569	7,200.-

งบประมาณ 2569 หลักสูตรการทำ น้ำพริกผัดหมู จำนวน.5 ชั่วโมง						
3. ขั้นตรวจสอบ (Check) 3.1 แบบสอบถาม ความพึงพอใจ 3.2 แบบบันทึก กิจกรรมความรู้ ของผู้เข้าร่วม กิจกรรม	เพื่อสรุปผลการ ดำเนินงานตาม โครงการ	ประชาชนทั่วไป	6 คน	ศาลา เอนกประสงค์ บ้านบึงลาด หมู่ 4 ตำบลวังแฉม อำเภอคลองขลุง จังหวัด กำแพงเพชร	8 ส.ค. 2569	-
4. ขั้นปรับปรุง แก้ไข(Action) 4.1 วิเคราะห์ ข้อมูลจากแบบ ประเมินความพึง พอใจของ ผู้เข้าร่วม โครงการ 4.2 ประชุม คณะทำงานเพื่อ รับทราบผลการ ดำเนินงานที่ผ่าน ในการจัดกิจกรรม 4.3 นำปัญหา อุปสรรค ข้อเสนอแนะในกา การจัดกิจกรรมมา เป็นแนวทางในการ วางแผนในการจัด กิจกรรมครั้งต่อไป	- เพื่อให้ทราบ ข้อเท็จจริงจากผล การดำเนินงาน ของผู้เข้าร่วม โครงการ - เพื่อรายงาน ปัญหา อุปสรรคที่ อาจเกิดขึ้น ระหว่างการ ดำเนินงาน - เพื่อปรับปรุง แก้ไขการจัด กิจกรรม	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	6 คน	สกร.ระดับ อำเภอคลองขลุง	สิงหาคม 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

นางสาวอาริญา เทียนเกตุแก้ว ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

10.1 ผู้นำชุมชน

10.2 ภูมิปัญญา

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

ตัวชี้วัดผลผลิต (Output) ร้อยละ 80 ของผู้เรียนที่เข้าร่วมกิจกรรม มีความรู้ความเข้าใจในทักษะการประกอบอาชีพ ฝึกเสริมสร้างกระบวนการคิดเป็นในการประกอบอาชีพ ฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริก ผักสด ส้มส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome) ผู้เรียนที่เข้าร่วมกิจกรรม ร้อยละ 80 ได้ฝึกเสริมสร้างกระบวนการคิดเป็นในการประกอบอาชีพ ฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริก ผักสด ส้มส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

14. การติดตามและการประเมินผล

14.1 รายงานผลการดำเนินงานตามโครงการ

14.2 ประเมินผลระหว่างการทำโครงการ เป็นการควบคุมการดำเนินการให้มีผลเป็นไปตามเป้าหมายและวัตถุประสงค์ของโครงการ

- การสังเกต
- แบบประเมินความพึงพอใจ
- นิเทศติดตามผล

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นางสาวอาริญา เทียนเกตุแก้ว)

ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นางชมพูนุท อุ่มออง)

ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ

(นายปรีชา อภิชาติ)

เจ้าพนักงานธุรการ ส.4

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นางสาวโยธะกา ปุณณน้อย)

ครู

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอคลองขลุง

กำหนดการจัดอบรม

โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ หลักสูตรการทำน้ำพริกผัดหมู จำนวน 5 ชั่วโมง (กลุ่มที่1)

วันที่ 8 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2569

ณ ศาลาเอนกประสงค์บ้านบึงลาด หมู่ 4 ตำบลวังแคม อำเภอลองขลุง 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 และการฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกผัดหมู โดยวิทยากร (นางมานิตย์ ปินตา)
10.30 - 10.45 น.	รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
10.45 - 12.00 น.	เรื่อง การทำน้ำพริกผัดหมู วิธีการฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกผัดหมู (ต่อ) โดยวิทยากร (นางมานิตย์ ปินตา)
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 14.00 น.	เรื่อง การทำน้ำพริกผัดหมู วิธีการฝึกปฏิบัติการการทำน้ำพริกผัดหมู โดยวิทยากร (นางมานิตย์ ปินตา)
14.00 - 14.15 น.	รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
14.15 - 16.00 น.	เรื่อง การทำน้ำพริกผัดหมู วิธีการการคิดต้นทุน กำไร การจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากการทำน้ำพริกผัดหมู โดยวิทยากร (นางมานิตย์ ปินตา) - ทำแบบประเมินความพึงพอใจ - สรุปผลการเรียนรู้/แลกเปลี่ยนการเรียนรู้

หมายเหตุ	10.30 - 10.45 น.	รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
	14.30 - 14.45 น.	รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
	12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน