

หลักสูตรอาชีพ การทำไก่ทอดเกาหลีเคลือบซอส จำนวน 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง

.....

ความเป็นมา

วัฒนธรรมไก่ทอดเกาหลี เรียกได้ว่าเป็นวัฒนธรรมการกินอาหารระดับชาติเช่นกัน เพราะนอกจากจะเดินหาไก่ทอดได้ทุกที่ มีทุกแบรนด์ ทุกรสชาติ การกินไก่ทอดยังถือเป็นกิจกรรมครอบครัว ทั้งยังขยายวัฒนธรรมการกินไก่ จนเปิดแบรนด์ ขยายแฟรนไชส์หลายประเทศแล้ว ซึ่งไทยเป็นหนึ่งในนั้น แต่การกลายมาเป็นไก่ทอด ก็ไม่ใช่ไม่มีที่มาที่ไป เพราะอาหารกรอบกรอบที่กลายเป็นที่ขึ้นชื่อของเกาหลี ก็มีประวัติที่มาจากการทำสงคราม และกว่าจะกลายมาเป็นอาหารยอดนิยมของเกาหลี ก็มีที่มายาวนาน จากไก่ต้ม เป็นไก่ย่าง และกลายมาเป็นไก่ทอดยอดฮิตถึงทุกวันนี้ ไก่ทอดเกาหลี กลายเป็นเมนูยอดนิยมในไทยไปแล้ว กระแสวัฒนธรรมเกาหลี หรือที่เรียกกันว่า Hallyu เริ่มเข้ามาในไทยอย่างจริงจังเมื่อประมาณกลางยุค 90 ด้วยซีรีส์และเพลงเกาหลีที่ได้รับความนิยมอย่างมาก ทำให้วัฒนธรรมการกินของเกาหลีก็เริ่มเป็นที่รู้จักมากขึ้นตามไปด้วย โดยเฉพาะไก่ทอดเกาหลีที่มีรสชาติโดดเด่นและวิธีการทานที่น่าสนใจ ไก่ทอดเกาหลีมีรสชาติที่หลากหลาย ทั้งรสหวาน รสเผ็ด และรสชาติอื่นๆ ที่ผสมผสานกันอย่างลงตัว ทำให้ตอบโจทย์ความชอบของคนไทยที่ชอบรสชาติจัดจ้าน ไก่ทอดเกาหลีได้กลายเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมการกินในไทยไปแล้ว และยังคงเป็นที่นิยมอย่างต่อเนื่อง

ดังนั้น ศกร.ระดับตำบลวังยาง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง จึงเห็นถึงการตอบโจทย์ความชอบไก่ทอดเกาหลี เป็นอาหารยอดนิยมของคนไทย ทานได้ทุกเพศทุกวัย ด้วยเหตุผลดังกล่าว ศกร.ระดับตำบลวังยาง จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำไก่ทอดเกาหลีเคลือบซอส จำนวน 5 ชั่วโมง ขึ้นเพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจ ได้ฝึกทักษะการทำไก่ทอดเกาหลีเคลือบซอส เพื่อเป็นการส่งเสริม การประกอบอาชีพ และพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในตำบลวังยาง สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้ จริงอย่างมีคุณภาพ และมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพ มีคุณภาพชีวิตที่ดี มีรายได้ ตลอดจนนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิต
3. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพเพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี สร้างมูลค่าเพิ่ม

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจและทักษะในการประกอบอาชีพการทำไม้ทอดเกาหลีเคลือบซอส
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมนำความรู้เกี่ยวกับการทำไม้ทอดเกาหลีเคลือบซอส ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

เป้าหมาย

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

ระยะเวลา

- จำนวน 5 ชั่วโมง
- ทฤษฎี 2 ชั่วโมง
 - ปฏิบัติ 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำไม้ทอดเกาหลีเคลือบซอส	1.1 อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำไม้ทอดเกาหลีเคลือบซอส 1.2 อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ความต้องการของตลาด วัสดุอุปกรณ์ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำไม้ทอดเกาหลีเคลือบซอส 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำไม้ทอดเกาหลีเคลือบซอส 1.2.1 ความต้องการของตลาด 1.2.2 การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 วิทยากรอธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ การทำไม้ทอดเกาหลีเคลือบซอส 1.2 วิทยากรอธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำไม้ทอดเกาหลีเคลือบซอส ได้แก่ ความต้องการของตลาด การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ การทำไม้ทอดเกาหลีเคลือบซอส 1.3 ผู้เรียนและวิทยากรร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง	30 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำไม้ทอด เกาหลีเคลือบชอส	2.1 เตรียมการประกอบอาชีพ การทำไม้ทอด เกาหลีเคลือบชอส 2.1.1 การคัดเลือกวัสดุ 2.1.2 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพ การทำไม้ทอด เกาหลีเคลือบชอส 2.2 การทำไม้ทอด เกาหลีเคลือบชอส 2.3 การทำซอสขาวครีม	2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพ การทำไม้ทอด เกาหลีเคลือบชอส 2.1.1 วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำไม้ทอด เกาหลีเคลือบชอส 2.1.2 วัสดุ วัตถุดิบ ในการทำซอสขาวครีม 2.1.3 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำไม้ทอด เกาหลีเคลือบชอส 2.2 ขั้นตอนการฝึกทักษะอาชีพการทำไม้ทอด เกาหลีเคลือบชอส	2.1 จัดให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม ศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำไม้ทอด เกาหลีเคลือบชอส 2.2 จัดบันทึกผลการเรียนรู้ 2.3 วิทยากรสาธิตการทำไม้ทอด เกาหลีเคลือบชอส 2.4 วิทยากรสาธิตการทำซอสขาวครีม 2.5 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง การทำไม้ทอด เกาหลีเคลือบชอส 2.5 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง การทำซอสขาวครีม 2.6 ดำเนินการวัดและประเมินผลตามที่หลักสูตรกำหนด	1 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง
3	การบริหารจัดการในอาชีพ	3.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำไม้ทอด เกาหลีเคลือบชอส 3.2 การคิดต้นทุนการผลิต กำไร และการกำหนดราคาขายสินค้าได้	3.1 ศึกษาข้อมูลและวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.2 ฝึกปฏิบัติการคิดคำนวณต้นทุนการผลิต กำไร และการกำหนดราคาขายสินค้าได้	3.1 วิทยากรให้ความรู้ การวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 3.2 วิทยากรให้ความรู้ การคิดต้นทุนการผลิต กำไร และการตั้งราคาขายสินค้า	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารใบความรู้ในการบรรยายและสาธิตอาชีพและการฝึกปฏิบัติจริง
2. วิทยากร/ภูมิปัญญา
3. วัตถุดิบอุปกรณ์ในการทำไม้ทอด เกาหลีเคลือบชอสที่มีการใช้จริง
4. การฝึกปฏิบัติจริงในการทำไม้ทอด เกาหลีเคลือบชอส

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. แบบสังเกตพฤติกรรม
3. แบบประเมินผลชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวรุ่งลาวัลย์ ศิริโสม)

ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวโยทะกา ปุณณน้อย)

ครู รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง

แบบเขียนโครงการฝึกอบรม

1. ชื่อโครงการ

โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ หลักสูตรการทำไก่ทอดเกาหลีเคลือบซอส จำนวน 5 ชั่วโมง

2. ความสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้

☒ จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกกระตักการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต 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 ภาวศึคเรื่อข่าย และท้องถิ่นในการออกแบบและจัดการเรียนรู้

☒ ยุทธศาสตร์หลักของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ 2569

1. ปฏิรูปการเรียนรู้สู่ระบบที่ยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกกระตักการจัดการเรียนรู้ 3 รูปแบบ ให้มีคุณภาพสูงและตอบโจทยชีวิตจริง ส่งเสริมการเรียนรู้ที่ยืดหยุ่น มีทางเลือกสำหรับทุกคน และเชื่อมโยงการเรียนรู้ทุกรูปแบบอย่างไร้รอยต่อ

☒ พันธกิจศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง

1. ส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพและมาตรฐาน เพื่อยกระดับการศึกษา พัฒนาทักษะที่เหมาะสมและสมรรถนะที่จำเป็นของประชาชน ให้สามารถปรับตัวในการดำรงชีวิต พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของโลก ยุคใหม่

2. สถานศึกษาจัดให้มีการประกันคุณภาพภายใน และเตรียมความพร้อมการประเมินคุณภาพภายนอก

3. สร้างและประสานความร่วมมือเชิงรุกกับภาวศึคเรื่อข่าย ให้เข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการเรียนรู้

☒ สอดคล้องกับมาตรฐานการศึกษา

1. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต

2. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

3. มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ

3. หลักการและเหตุผล

จากนโยบายการศึกษาของกระทรวงศึกษาธิการ มุ่งหวังให้ผู้เรียนทุกช่วงวัยได้รับการพัฒนาในทุกมิติทั้งในด้านโอกาส ความเท่าเทียม ความเสมอภาค คุณภาพและพัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน โดยการพัฒนาคนให้มีความรู้ ทักษะ และความสามารถในการประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน โดยการพัฒนาคนให้มีความรู้ ทักษะ และความสามารถในการประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน โดยการพัฒนาคนให้มีความรู้ ทักษะ และความสามารถในการประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน

ดังนั้น เพื่อให้ประชาชนหรือผู้รับบริการ ได้รับการพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตามความถนัด ของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน สังคม และตอบสนองกับความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ คลองขลุง จึงได้จัดโครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ หลักสูตรการทำไก่ทอดเกาหลีเคลือบซอส จำนวน 5 ชั่วโมง ขึ้น เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถมีทักษะ ประสบการณ์จากการเรียนรู้ ไปใช้ในการประกอบอาชีพและการพัฒนาอาชีพ สามารถดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างมีคุณภาพก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัว

4. วัตถุประสงค์

- 4.1 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจในทักษะการประกอบอาชีพ
- 4.2 เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ฝึกทักษะกระบวนการคิดเป็นในการประกอบอาชีพ
- 4.3 เพื่อส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ แก่ตนเองและครอบครัว

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

- ประชาชนตำบลวังยาง จำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ

- ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจในทักษะการประกอบอาชีพ สามารถสร้างอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ แก่ตนเองและครอบครัวได้

6. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ขั้んวางแผน (Plan) 1.1 สํารวจ กลุ่มเป้าหมายและ ความต้องการ	เพื่อสํารวจและ รวบรวมข้อมูล ในการจัด กิจกรรม	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	16 คน	สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	ก.ค. 2569	-
1.2 รวบรวมและ วิเคราะห์ข้อมูล เพื่อจัดกระบวนการ เรียนรู้ให้ตรงตาม ศักยภาพความ ต้องการของ กลุ่มเป้าหมาย	เพื่อวางแผน การปฏิบัติงาน ตามโครงการ	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	16 คน	สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	ก.ค. 2569	-
1.3 ประชุม วางแผนการ ปฏิบัติงาน - จัดทำโครงการ และขออนุมัติ โครงการ - เตรียมสื่อ เอกสาร และวัสดุ ที่ใช้ในโครงการ	ทำเอกสาร ขออนุมัติ โครงการ	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	16 คน	สกร.ระดับอำเภอ คลองขลุง	ก.ค. 2569	ทำเอกสาร ขออนุมัติ โครงการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
2. ขั้นตอนการดำเนินการ (Do) 2.1 ดำเนินการโครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำขนมขอม่วง จำนวน 5 ชั่วโมง	เพื่อสามารถดำเนินการตามโครงการได้	ประชาชนทั่วไป	6 คน	ศาลาเอนกประสงค์ หมู่ 6 บ้านแม่ น้ำกุงจิ้น ตำบลวังยาง อำเภอลอง จังหวัดกำแพงเพชร	1 ส.ค. 2569	7,200
3. ขั้นตอนตรวจสอบ (Check) 3.1 แบบสอบถามความพึงพอใจ 3.2 แบบบันทึกกิจกรรมความรู้ของผู้เข้าร่วมกิจกรรม	เพื่อสรุปผลการดำเนินงานตามโครงการ	ประชาชนทั่วไป	6 คน	ศาลาเอนกประสงค์ หมู่ 6 บ้านแม่ น้ำกุงจิ้น ตำบลวังยาง อำเภอลอง จังหวัดกำแพงเพชร	1 ส.ค. 2569	-
4. ขั้นตอนปรับปรุงแก้ไข (Action) 4.1 วิเคราะห์ข้อมูลจากแบบประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ 4.2 ประชุมคณะทำงานเพื่อรับทราบผลการดำเนินงานที่ผ่านมาในการจัดกิจกรรมวางแผนในการจัดกิจกรรมครั้งต่อไป	- เพื่อให้ทราบข้อเท็จจริงจากผลการดำเนินงานของผู้เข้าร่วมโครงการ - เพื่อรายงานปัญหาอุปสรรคที่อาจเกิดขึ้นระหว่างการดำเนินงาน	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอลอง	16 คน	สกร.ระดับอำเภอลอง	ส.ค. 2569	-
4.3 นำปัญหาอุปสรรคข้อเสนอแนะในการจัดกิจกรรมมาเป็น	- เพื่อปรับปรุงแก้ไขการจัดกิจกรรม					

แนวทางในการ วางแผนในการจัด กิจกรรมครั้งต่อไป						
--	--	--	--	--	--	--

7. งบประมาณ

งบประมาณประจำปี พ.ศ.2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ผลผลิต
ผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการ
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 4 รหัสงบประมาณ
20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500 รวมเป็นเงินทั้งสิ้น
จำนวน 7,200.- บาท (เจ็ดพันสองร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดค่าใช้จ่ายดังนี้

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

รวมเป็นทั้งสิ้น 7,200.- บาท (เจ็ดพันสองร้อยบาทถ้วน)

*****หมายเหตุ** หุกรายการถัวเฉลี่ยจ่ายตามที่ได้จ่ายจริง

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	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)
1. ประชุมวางแผน	-		-	✓
2. จัดทำหลักสูตรการจัดกระบวนการ จัดกิจกรรม	-		-	✓
3. ประสานงานการดำเนินงาน	-		-	✓
4. ดำเนินจัดทำโครงการ	-		-	7,200
5. การติดตามประเมินผล การดำเนินงาน	-		-	✓

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวรุ่งลาวัลย์ ศิริโสม ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

- 10.1 ภูมิปัญญาท้องถิ่น
- 10.2 ผู้นำชุมชนตำบลวังยาง

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- 11.1 โครงการศาสตร์พระราชาหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
- 11.2 โครงการการพัฒนาสังคมและชุมชน
- 11.3 โครงการการพัฒนาทักษะชีวิต

12. ผลลัพธ์ (Outcome)

- 12.1 ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจในทักษะการประกอบอาชีพ
- 12.2 ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ฝึกเสริมสร้างกระบวนการคิดเป็นในการประกอบอาชีพ
- 12.3 เพื่อส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริมเพิ่มรายได้

แก่ตนเองและครอบครัว

13. ดัชนีชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output) ร้อยละ 80 ของผู้เรียนที่เข้าร่วมกิจกรรม มีความรู้ความเข้าใจในทักษะการประกอบอาชีพ ฝึกกระบวนการคิดเป็นในการประกอบอาชีพ ฝึกปฏิบัติการทำไก่ทอดเกาหลีเคลือบซอส ส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome) ผู้เรียนที่เข้าร่วมกิจกรรม ร้อยละ 80 ได้ฝึกกระบวนการคิดเป็น ในการประกอบอาชีพ ฝึกปฏิบัติการทำไก่ทอดเกาหลีเคลือบซอส ส่งเสริมสนับสนุนการสร้างงานและอาชีพให้กับผู้เข้ารับ การฝึกอบรมให้มีอาชีพเสริม เพิ่มรายได้แก่ตนเองและครอบครัว

14. การติดตามและการประเมินผล

- 14.1 รายงานผลการดำเนินงานตามโครงการ
- 14.2 ประเมินผลระหว่างการทำโครงการ เป็นการควบคุมการดำเนินการให้มีผลเป็นไปตามเป้าหมาย และวัตถุประสงค์ของโครงการ

- การสังเกต
- แบบประเมินความพึงพอใจ
- นิเทศติดตามผล

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ
(นางสาวรุ่งลาวัลย์ ศิริโสม)
ครูศูนย์การเรียนรู้

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

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

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
(นางสาวโยธะกา ปุณณน้อย)
ครู รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองขลุง

กำหนดการจัดอบรม

โครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพ หลักสูตรการทำไก่ทอดเกาหลีเคลือบซอส จำนวน 5 ชั่วโมง

วันที่ 1 เดือน สิงหาคม พ.ศ.2569

ณ ศาลาเอนกประสงค์ หมู่ 6 บ้านแม่น้ำก่งจีน ตำบลวังยาง อำเภอคลองขลุง จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 1 สิงหาคม 2569

08.00 - 08.30 น.	ลงทะเบียน
08.30 - 09.00 น.	ปฐมนิเทศ/บรรยายพิเศษ โดย ครูศูนย์การเรียนรู้
09.00 - 10.30 น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วิธีการบรรยายให้ความรู้เรื่องความเป็นมาของการทำไก่ทอดเกาหลีเคลือบซอส การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม และการฝึกปฏิบัติการทำ ไก่ทอดเกาหลีเคลือบซอส (โดยวิทยากร นายสุทิน ภูระย้า)
10.45 - 12.00 น.	- วิทยากรบรรยาย และสาธิตการทำไก่ทอดเกาหลีเคลือบซอส - ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำไก่ทอดเกาหลีเคลือบซอส (โดยวิทยากร นายสุทิน ภูระย้า)
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 14.30 น.	- ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำไก่ทอดเกาหลีเคลือบซอส (ต่อ)
14.30 - 16.00 น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วิธีการการคิดต้นทุน กำไร การจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากการทำไก่ทอดเกาหลีเคลือบซอส (โดยวิทยากร นายสุทิน ภูระย้า) - ทำแบบประเมินความพึงพอใจ - สรุปผลการเรียนรู้/แลกเปลี่ยนการเรียนรู้
หมายเหตุ 10.30 - 10.45 น.	รับประจำอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
14.30 - 14.45 น.	รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน