

หลักสูตร การทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณ จำนวน 6 ชั่วโมง

ความเป็นมา

ไข่เค็มสมุนไพรใบเตย" ไม่ใช่เพียงแค่การถนอมอาหารตามภูมิปัญญาชาวบ้านเพียงอย่างเดียว แต่เป็นรูปธรรมของการพัฒนาทักษะชีวิตและอาชีพที่สอดคล้องกับนโยบายของ กรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ในการสร้างโอกาสทางการศึกษาเพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยมีประวัติความเป็นมาที่น่าสนใจและสะท้อนถึงวิวัฒนาการจากการพึ่งพาตนเองสู่ความเป็นมืออาชีพ ในอดีต การทำไข่เค็มเป็นวิธีการถนอมอาหารขั้นพื้นฐานเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาไข่เป็ดที่มีอยู่มากในครัวเรือน แต่ด้วยความต้องการสร้างความแตกต่างและเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ตามหลักการ "การเรียนรู้ตลอดชีวิต" กลุ่มชุมชนและสถานศึกษาในสังกัด สกร. จึงได้นำนวัตกรรมมาประยุกต์ใช้ โดยการนำสถาบันครอบครัวและชุมชนมาเป็นฐานการเรียนรู้ ด้วยการผสมผสาน "ใบเตย" ซึ่งเป็นสมุนไพรใกล้ตัวที่มีกลิ่นหอมและมีสรรพคุณทางยา เข้ากับกระบวนการพอกไข่เค็มแบบดั้งเดิม การส่งเสริมการทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยนั้นสอดคล้องกับนโยบายของ สกร. ในหลายมิติ ได้แก่ การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ (Work-based Learning): เปลี่ยนการถนอมอาหารให้เป็นหลักสูตรอาชีพระยะสั้น ผู้เรียนไม่เพียงแต่รู้วิธีการทำ แต่ยังเรียนรู้ไปถึงต้นทุน การบรรจุภัณฑ์ และการตลาด การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ชุมชน จากเดิมที่เป็นไข่เค็มสีขาวนวลธรรมดา เมื่อใช้ใบเตยโคลกละเอียดผสมกับดินสอพองและเกลือ จะทำให้ไข่มีกลิ่นหอมละมุนและมีสีที่น่านำรับประทานมากขึ้น เป็นการสอนให้ผู้เรียนรู้จักการ "คิดเชิงสร้างสรรค์" เพื่อตอบโจทย์ความต้องการของตลาดสมัยใหม่ เศรษฐกิจพอเพียงสู่ความเป็นสากล การทำไข่เค็มใบเตยเป็นตัวอย่างของการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุด ลดการพึ่งพาสารเคมี และสร้างรายได้เสริมที่กลายเป็นรายได้หลักให้กับหลายครอบครัว ปัจจุบัน "ไข่เค็มสมุนไพรใบเตย" ได้ยกระดับจากสินค้าในครัวเรือนสู่การเป็นสินค้ามาตรฐาน OTOP และผลิตภัณฑ์เด่นของศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ในหลายพื้นที่ กระบวนการผลิตถูกถ่ายทอดผ่านศูนย์ดิจิทัลชุมชน เพื่อขยายช่องทางออนไลน์ สอดคล้องกับนโยบายที่มุ่งเน้นการให้ประชาชน "เรียนได้ทุกที่ ทุกเวลา" และมี ทักษะดิจิทัลเพื่อการประกอบอาชีพ ประวัติของไข่เค็มสมุนไพรใบเตยจึงเปรียบเสมือนจดหมายเหตุการเรียนรู้ ของไทย ที่เริ่มต้นจากภูมิปัญญาบรรพบุรุษ แล้วถูกขัดเกลาด้วยกระบวนการจัดการเรียนรู้ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ จนกลายเป็นเครื่องมือในการพัฒนาคุณภาพชีวิตและสร้างเศรษฐกิจชุมชนให้เข้มแข็งอย่างเป็นรูปธรรม นอกจากนี้ การจัดหลักสูตรดังกล่าวยังเป็นการส่งเสริมให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติจริง ฝึกทักษะแปรรูปอาหารและการถนอมอาหารให้อยู่ยาวนานขึ้น ซึ่งเป็นภูมิปัญญาของคนไทยในสมัยอดีต และสืบ ต่อมาปัจจุบัน รู้จักการบรรจุภัณฑ์ การคำนวณต้นทุน และการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ซึ่งสามารถต่อยอดสู่การ ประกอบอาชีพอย่างยั่งยืนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชนและความต้องการของชุมชน
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางการเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร
3. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณ
2. มีทักษะในการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบได้
3. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
4. มีความตระหนักเห็นคุณค่าความสำคัญของการนำทรัพยากรในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์
5. สามารถนำสินค้าไปจำหน่ายผ่านสื่อออนไลน์ได้
6. สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจ
7. มีความพึงพอใจในการฝึกอาชีพระยะสั้น วิชา การทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณ

กลุ่มเป้าหมาย

เป้าหมาย คือ ประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ว่างงาน
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

รวม จำนวน 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

วิชา การทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณ มีโครงสร้างหลักสูตร ดังนี้

1. ช่องทางการ ประกอบอาชีพการ ทำไข่เค็มสมุนไพร ใบเตยโบราณ (30 นาที)
2. ทักษะการประกอบ อาชีพการทำไข่เค็ม สมุนไพรใบเตย โบราณ (4 ชั่วโมง)
3. การบริหารจัดการ ในการประกอบ อาชีพการทำไข่เค็ม สมุนไพรใบเตย โบราณ (1 ชั่วโมง)
4. โครงการประกอบ อาชีพการทำไข่เค็ม สมุนไพรใบเตย โบราณ (30 นาที)

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร
2. บรรยาย
3. สนทนา/แลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. สาธิตและฝึกปฏิบัติจริง

รายละเอียดโครงสร้าง วิชา การทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณ จำนวน 6 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณ	1.1 สามารถอธิบาย บอก ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของการประกอบอาชีพได้ 1.2 บอกความ เป็นไปได้ ในการ ประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร ใบเตยโบราณ ได้แก่ การลงทุน การตลาด วัสดุ อุปกรณ์ และทำเล ที่ตั้ง 1.3 บอกและหา แหล่งเรียนรู้ได้ 1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพธุรกิจ การทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณ	1.1 ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการ ของประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร ใบเตยโบราณ 1.2ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร ใบเตยโบราณ - ความต้องการของตลาด - การลงทุนและการหาแหล่งเงินทุน - การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ - การเลือกทำเลที่ตั้ง - กระบวนการจัดตั้ง กลุ่ม 1.3 แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาชุมชน 1.4 ทิศทางการ ประกอบอาชีพการทำ ไข่เค็มสมุนไพรใบเตย โบราณ	1.1 ศึกษาข้อมูลจาก เอกสารสถาน ประกอบการสื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบ อาชีพที่มีความเป็นไปได้ ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบ อาชีพได้ในชุมชนจาก ข้อมูลต่างๆ 1.3 ให้ความรู้ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องกระบวนการจัดตั้งกลุ่ม 1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้ เกี่ยวกับทิศทางการประกอบ อาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณ ในรูปแบบที่เหมาะสมกับ ตนเอง โดยคำนึงถึง ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติใน แต่ละพื้นที่ ทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของทรัพยากร มนุษย์ในชุมชนที่มีตาม ฤดูกาล	30 นาที	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณ	2.1 บอกความ เป็นมาและประโยชน์ ของขนมถ้วยโบราณ ได้ 2.2 มีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัตถุดิบ 2.3 บอกขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์การทำไข่	2.1 ความเป็นมาและประโยชน์ของขนมถ้วยโบราณ 2.2 ความรู้ทั่วไป เกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ 2.3 ขั้นตอนการเตรี นม อุปกรณ์ทำขนมถ้วย โบราณ	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความ เป็นมา และประโยชน์ ของการทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณ 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการ เลือกซื้อเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์	-	4 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		เคมีสมุนไพรใบเตย โบราณ 2.4 บอกขั้นตอนการ ทำ ไข่เค็มสมุนไพร ใบเตย โบราณได้	2.4 ขั้นตอนการทำไข่ เค็ม สมุนไพรใบเตยโบราณ	2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จัก วัสดุ อุปกรณ์พร้อม ขั้นตอนการ จัดเตรียม และฝึกปฏิบัติ 2.4 จัดให้ผู้เรียนศึกษา ขั้นตอนการทำไข่เค็ม สมุนไพรใบเตย โบราณ และ ฝึกปฏิบัติ		
3.	การบริหาร จัดการ ใน การ ประกอบ อาชีพการ ทำไข่เค็ม สมุนไพร ใบเตย โบราณ	3.1 สามารถสำรวจ และ ศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากรได้ 3.2 สามารถกำหนด และ ควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ ต้องการได้ 3.3 สามารถลดต้นทุนการ ผลิตแต่ คุณภาพคงเดิมได้ 3.4 สามารถศึกษา วิเคราะห์ปัจจัยความ เสี่ยง และการจัดการ ความเสี่ยง ได้ 3.5 สามารถศึกษา ข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ ความ ต้องการของตลาด ใน ชุมชนได้ 3.6 สามารถกำหนด ทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการ จัดการตลาด ได้ 3.7 สามารถคิดต้นทุนการ ผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การ กระจายสินค้าได้	3.1 สำรวจและศึกษา แหล่ง วัสดุ อุปกรณ์ของ แหล่ง ทรัพยากร 3.2 การกำหนดและ ควบคุม 3.3 การลดต้นทุนการ ผลิต แต่คุณภาพคงเดิม ตาม คุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ 3.4 การศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความ เสี่ยงและการ จัดการ ความเสี่ยง 3.5 การศึกษาข้อมูล การตลาด วิเคราะห์ ความ ต้องการของ ตลาดในชุมชน 3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และ แผนการจัดการ ตลาด 3.7 การคิดต้นทุนการ ผลิต การกำหนดราคา ขาย การ ส่งเสริมการขาย การ กระจายสินค้า	3.1 สำรวจและศึกษา แหล่ง วัสดุ อุปกรณ์ของ แหล่ง ทรัพยากร 3.2 การกำหนดและการ ควบคุมคุณภาพผลผลิต ที่ ต้องการ 3.3 ศึกษาการลดต้นทุน การ ผลิตแต่คุณภาพ คงเดิม 3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัย ความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมี แนวทางในการจัดการ ความเสี่ยง 3.5 ศึกษาข้อมูล การตลาด และวิเคราะห์ ความต้องการ ของตลาด ในชุมชน 3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และ แผนการจัดการตลาดที่ เกี่ยวข้องกับการขาย	1 ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4.	โครงการประกอบอาชีพการทำให้เข็มสมุนไพรมนุษย์ใบเตยโบราณ	4.1 เขียนโครงการ แต่ละองค์ประกอบ ให้เหมาะสมและ ถูกต้องได้ 4.2 ตรวจสอบความเป็นไปได้ของ โครงการ ประเมิน โครงการ/ปรับปรุง โครงการได้ 4.3 สามารถถอด บทเรียนตามหลักปรัชญาของ เศรษฐกิจ พอเพียง บนหลักการ 3 ห่วง 2 เงื่อนไข	4.1 การเขียนโครงการประกอบอาชีพเพื่อ นำไปสู่การปฏิบัติจริง 4.2 การตรวจสอบ ความเป็นไปได้ของโครงการ การประเมินโครงการ/ปรับปรุง โครงการ 4.3 ถอดบทเรียนตาม หลักปรัชญาของ เศรษฐกิจ พอเพียง บนหลักการ 3 ห่วง 2 เงื่อนไข	4.1 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการประกอบอาชีพ 4.2 กำหนดให้ผู้เรียน เขียนโครงการอาชีพของ ตนเอง และตรวจสอบ ความเป็นไปได้ของ โครงการและการประเมินความเหมาะสม และ สอดคล้องของ โครงการอาชีพ 4.3 ครูและผู้เรียน ร่วมกัน ถอดบทเรียน ตามหลักปรัชญาของ เศรษฐกิจ พอเพียง บนหลักการ 3 ห่วง 2 เงื่อนไข	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้ / แผ่นพับ/ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆ เช่น YouTube
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. แบบประเมินผลการฝึกอบรม (แบบ พต.10)
3. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.12)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผลการฝึกอบรม(แบบ พต.10) โดยมีคะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
3. มีผลการประเมินผลงานและความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

การเทียบโอน

-

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

1. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณ

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๒. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

๒.๑ ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการ ใช้งาน ของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

๒.๒ ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

๒.๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอด ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

๒.๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

ตามที่กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ดำเนินการขับเคลื่อนโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ 3-9 ชม.) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 จากสภาพเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบันที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้ประชาชนในชุมชนต้องเผชิญกับปัญหาด้านรายได้และความมั่นคงในการประกอบอาชีพ การส่งเสริมอาชีพด้านอาหารและขนมไทยพื้นถิ่นจึงเป็นแนวทางสำคัญในการสร้างรายได้เสริมและพัฒนา เศรษฐกิจฐานรากให้เข้มแข็ง การทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณมีเอกลักษณ์ด้านรสชาติ ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น ขั้นตอนการผลิตไม่ซับซ้อน และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทุกช่วงวัย สามารถพัฒนาเป็นอาชีพเพื่อการจำหน่ายได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอทรายทองวัฒนา เล็งเห็นความสำคัญของการอนุรักษ์และสืบสาน ภูมิปัญญาขนมไทยควบคู่กับการพัฒนาอาชีพ จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ 3-9 ชั่วโมง) เรื่อง การทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณ ขึ้น เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้เรียนรู้และฝึกทักษะการทำ การทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณได้อย่างถูกต้อง เน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมไข่เค็ม การเตรียมใบเตย การหมักการดองและการควบคุมอุณหภูมิและเวลาในการดองไข่หรือหมักไข่ และคำนึงถึงความสะดวกและความปลอดภัยด้านอาหาร เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ประกอบ อาชีพ สร้างรายได้เสริม ต่อยอดเป็นอาชีพและช่วยสืบสานภูมิปัญญาไทยพื้นถิ่นให้คงอยู่สืบไปอย่างยั่งยืน

4. วัตถุประสงค์

4.1 เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้ที่สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนา ต่อยอดอาชีพเดิม

4.2 เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์ และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้

4.3 เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

5. เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ว่างงาน
 2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
- จำนวน 6 คน

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ประชุมวางแผน	- เพื่อวางแผนการจัดทำโครงการฝึกอาชีพ - เพื่อจัดสรรงบประมาณ	- ผู้บริหารและคณะครู สกร.ระดับอำเภอ ทรายทองวัฒนา	6 คน	ห้องประชุม สกร.ระดับอำเภอ ทรายทองวัฒนา	17 กรกฎาคม 2569	-
2. จัดทำหลักสูตรการจัดกระบวนการจัดกิจกรรม	- เพื่อจัดทำหลักสูตรให้สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมายและบริบทพื้นที่	- คณะครู สกร.ระดับอำเภอ ทรายทองวัฒนา	7 คน	สกร.ระดับอำเภอ ทรายทองวัฒนา	20 - 21 กรกฎาคม 2569	-
3. ประสานงานการดำเนินงาน	- เพื่อติดต่อประสานงานเครือข่ายในพื้นที่ในการดำเนินงาน	- คณะครู สกร.ระดับอำเภอ ทรายทองวัฒนา	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ ทรายทองวัฒนา	21 กรกฎาคม 2569	-
4. จัดกิจกรรมดำเนินงานตามโครงการหลักสูตรฝึกอบรม วิชาทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตย จำนวน 6 ชั่วโมง	1.เพื่ออบรมอาชีพให้ประชาชนในชุมชนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้เพิ่มขึ้น 2.เพื่อเป็นการกระตุ้นให้ประชาชนใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเองและครอบครัว 3.เพื่อส่งเสริมและพัฒนาทักษะทางด้านอาชีพให้กับผู้เข้ารับการอบรม	ประชาชนทั่วไป	6 คน	ณ ศาลา เอนกประสงค์ ประจักษ์บ้าน ทรายทอง ตำบลทุ่งทอง อำเภอทรายทอง วัฒนา จังหวัด กำแพงเพชร	3 สิงหาคม 2569	6,400 บาท

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

งบประมาณประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงาน : แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 4 รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวนเงินทั้งสิ้น 6,400 บาท เป็นค่าใช้จ่าย โครงการหลักสูตรฝึกอบรม วิชาการทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณ จำนวน 6 ชั่วโมง ดังนี้

- 7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร ชั่วโมงละ 300 บาท x ชั่วโมง 1,800 บาท
- 7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม 3,900 บาท
- 7.3 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน 6 คน x 35 บาท x มื้อ 420 บาท(ขอเบิกเพียง 350)
- 7.3 ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 6 คน x 70 บาท x 1 มื้อ 420 บาท (ขอเบิกเพียง 350)
- รวมทั้งสิ้น 6,400 บาท

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				17 กรกฎาคม 2569
2. จัดทำหลักสูตรการจัด กระบวนการจัดกิจกรรม				20 - 21 กรกฎาคม 2569
3. ประสานงานการดำเนินงาน				21 กรกฎาคม 2569
4. จัดกิจกรรมดำเนินงานตาม โครงการหลักสูตรฝึกอบรม วิชา การทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตย โบราณ จำนวน 6 ชั่วโมง				3 สิงหาคม 2569
5. สรุปและติดตามประเมินผลการ ดำเนินงานตามโครงการ				สิงหาคม 2569

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

1. นางสาวสุชума นีกรักษ์ ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. ผู้นำชุมชน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

1. การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
2. งานการศึกษาเพื่อคุณวุฒิตามระดับ

12. ผลลัพธ์ (Out come)

1. ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้เพิ่มขึ้น
2. ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่าง ถูกต้อง
3. ผู้เรียนใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเองและครอบครัว

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า 6 คน

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 สามารถทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยโบราณได้ โดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับได้

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

- แบบประเมินความพึงพอใจ

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นางสาวสุชมา นีกรักษ์)

ตำแหน่ง ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ

(นายรัชพงศ์ บุพศิริ)

ตำแหน่ง ครู

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายรัชพงศ์ บุพศิริ)

ครู รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการ สกร. ระดับอำเภอยายทองวัฒนา