

หลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร จำนวน 6 ชั่วโมง

หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมั่นคงอย่างยั่งยืน

สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องมีอาชีพที่มนุษย์เราจะต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่าง ๆ

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมั่นคงอย่างยั่งยืนมีความสามารถชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็น การจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

การทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่ให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเองหรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมายที่สามารถเข้าเรียนในหลักสูตร ได้แก่ ผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นการ จัด ส่งเสริม สนับสนุนการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพ โดยมีการวิเคราะห์ข้อมูลบริบทของชุมชน เป็นเครื่องมือในการส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ของประชาชนในชุมชน
2. ใช้กระบวนการมีส่วนร่วมของคนในชุมชน ทั้งการระดมทรัพยากร การแลกเปลี่ยนความคิดเห็นภายในชุมชน ความต้องการของชุมชน ของการเรียนรู้ ฯลฯ
3. จัดกระบวนการการเรียนรู้ โดยวิทยากร ผู้รู้ ผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ และให้ผู้เรียนได้เรียนรู้หรือการฝึกทักษะจากการปฏิบัติจริงในอาชีพนั้น
4. สร้างความร่วมมือกับภาคีเครือข่าย เติมเต็มในเรื่องที่ชุมชนต้องการ เพื่อให้การส่งเสริมการเรียนรู้ การประกอบอาชีพและการพัฒนาอาชีพได้อย่างต่อเนื่อง

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

1. กลุ่มเป้าหมายที่ไม่มีอาชีพ ต้องการมีอาชีพ และกลุ่มเป้าหมายที่ต้องการเรียนรู้อาชีพใหม่ (New Skill)
2. กลุ่มเป้าหมายที่มีอาชีพอยู่แล้ว และต้องการพัฒนา ต่อยอดอาชีพเดิม (up skill & skill)

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

2. ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร	เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในวิชาการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร และเพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ	1. บอกความเป็นมาของการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร 2.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร 2.2 ลักษณะของผู้บริโภค 2.3 แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร 2.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร	1. อธิบายเนื้อหา 2. วิเคราะห์ให้ความรู้	40 นาที	-
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้วิชาการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร ไปสร้างรายได้ในการประกอบอาชีพได้	2.1 ผู้เรียนศึกษาใบความรู้ การทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร 2.2 ขั้นตอนเตรียมการ ประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร - สถานที่ / พื้นที่ / การทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร - การคัดเลือกวัสดุ อุปกรณ์ - การทำ/จัดหาการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร	1. วิเคราะห์ให้ความรู้ 2. ลงมือปฏิบัติ 3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียน และวิทยากรในการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร	-	4 ชั่วโมง 30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<p>- ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร</p> <p>2.3 เรียนรู้ส่วนผสมต่าง ๆ ของการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร</p> <p>2.4 วิธีการ/ขั้นตอนการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร</p> <p>- เอามันหมูที่หั่นใส่กระทะ ใส่เกลือ น้ำส้มสายชูคลุกให้เข้ากัน แล้วตั้งไฟกลาง คอยมาคนเป็นระยะ เมื่อเริ่มเหลือง ปิดเตา พักไว้ให้เย็นในกระทะ ไม่ต้องตักออก แล้วตั้งไฟเจียวกากหมูอีกรอบ แล้วตักมาผึ่งให้เย็น (เจียว 2 รอบจะกรอบอยู่ได้นาน)</p> <p>- นำพริกแห้ง มาคั่วใส่น้ำมันที่เจียวกากหมู 1 ช้อนโต๊ะ แล้วนำมาตำ</p> <p>- แล้วนำหอมแดง กระเทียม ใบมะกรูด และตะไคร้ มาเจียวในน้ำมันเจียวกากหมู เสร็จแล้ว เกลี่ยผึ่งให้แห้ง</p> <p>- ตั้งกระทะใส่น้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ ใส่พริกแห้ง กากหมู หอม กระเทียม ตะไคร้ ใบมะกรูด เกลือ น้ำตาล คลุกให้เข้ากัน ใช้ไฟอ่อน ๆ แล้วตักมาผึ่งให้เย็น แล้วเก็บใส่ภาชนะที่ปิดมิดชิด เก็บไว้กินได้นาน</p> <p>- การบรรจุภัณฑ์น้ำพริกกากหมูสมุนไพร</p>			
3.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปเป็นอาชีพใหม่ให้กับชุมชน และจำหน่ายผ่านสื่อออนไลน์ได้	3.1 สามารถบริหารจัดการ การคำนวณต้นทุน กำไรในการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรให้ความรู้ 2. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน	20 นาที	30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			3.2 การจัดการเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร 3.3 การวางแผนการผลิต 3.4 การถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ 3.5 การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตรประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง 3.6 การออกแบบบรรจุภัณฑ์การตลาด และการส่งเสริมการขายออนไลน์ การทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร			

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้ / แผ่นพับการทำขนมปลาเนม
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร/ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้/วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ฝึกปฏิบัติ
4. แบบทดสอบก่อนเรียน - หลังเรียน

การวัดผลและประเมินผล

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

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีแบบรายงานผลการฝึกอบรม ตามเกณฑ์ (แบบ พต.13) โดยมีคะแนนรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ประจำปีงบประมาณ 2569

1. ชื่อโครงการ โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน “หลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร”

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

นโยบายการศึกษาของกระทรวงศึกษาธิการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2568-2569

การศึกษาเพื่อความเป็นเลิศและความมั่นคงของชีวิต:

- พัฒนาทักษะอาชีพ: ส่งเสริมทักษะ Future Skill และอาชีพที่จำเป็นต่อตลาดงาน

มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

ด้านที่ 1 คุณภาพของผู้เรียนเพื่อการพัฒนาตนเอง มีประเด็นการพิจารณา ดังนี้

1.1 ผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีคุณลักษณะเป็นไปตามเกณฑ์การจบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

1.2 ผู้จบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง สามารถนำผลที่ได้รับจากการเรียนรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิต

ด้านที่ 2 คุณภาพการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีประเด็นการพิจารณา ดังนี้

2.1 หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับความถนัด ความสนใจ และความจำเป็นของกลุ่มเป้าหมาย

2.2 สื่อการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของหลักสูตรการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และความต้องการของผู้เรียน

2.3 ครูและผู้จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีศักยภาพในการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

2.4 การวัดและประเมินผลการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของการจัดการเรียนรู้

2.5 ระบบแนะแนวการเรียนและการประกอบอาชีพที่สร้างโอกาสในการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

2.6 ความพึงพอใจของผู้เรียนและการประกอบอาชีพที่สร้างโอกาสในการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

ด้านที่ 3 คุณภาพการบริหารจัดการของสถานศึกษา มีประเด็นพิจารณา ดังนี้

3.3 การส่งเสริม สนับสนุนให้ภาคีเครือข่ายเข้ามามีส่วนร่วมในการจัด ร่วมจัดและส่งเสริม สนับสนุนการจัดการเรียนรู้ของสถานศึกษา

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ 2569

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill/Reskill/New skill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจากจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

ภารกิจสำคัญ (Flagship)

2. Career Plus : “เติมเต็มทักษะ สร้างโอกาสอาชีพ” ร่วมมือกับภาคเอกชนออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพของสถานศึกษา ให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่และความต้องการตลาดแรงงานจริง เช่น ดิจิทัล ช่างเทคนิค อาหาร การดูแลผู้สูงอายุ โดยภาคเอกชนร่วมสนับสนุนด้านการฝึกอบรมและวิทยากรรวมทั้งฝึกอบรมตามหลักสูตรคุณวุฒิวิชาชีพที่กำหนด

3. หลักการและเหตุผล

ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 กำหนดให้กรมมีหน้าที่จัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ เพื่อการพัฒนาตนเอง เป้าหมายเพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะ และความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน ตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม ในการจัดการเรียนรู้ให้มีระบบแนะแนวการเรียนและการประกอบอาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีโอกาสได้ทราบล่วงหน้าหรือวางแผนให้สอดคล้องกับความถนัดของตนด้วย ในการจัด ส่งเสริม สนับสนุน การประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพตามความถนัด ความสนใจและความต้องการของบุคคล และกลุ่มบุคคลที่แตกต่างกัน ดาเนินการ ให้สอดคล้องกับบริบทภูมิสังคม สอดรับกับตลาดแรงงาน ความต้องการของตลาด ยังคงไว้ซึ่งอัตลักษณ์ วิถีชีวิต และวัฒนธรรมของชุมชน รวมทั้งต้องสอดคล้องกับนโยบายที่เกี่ยวข้อง

เพื่อตอบสนองต่อ นโยบายและจุดเน้นของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ในการยกระดับคุณภาพการเรียนรู้แบบสอดคล้องกับวิถีชีวิตและการประกอบอาชีพ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล จึงได้จัดทำ โครงการฝึกอาชีพ “วิชาการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร” ขึ้น เพื่อมุ่งหวังให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง โดยเน้นทักษะการลงมือปฏิบัติจริง การบริหารจัดการต้นทุน และการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์ ซึ่งจะนำไปสู่การพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืน และการยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร
2. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย นำความรู้ไปต่อยอดในการประกอบอาชีพ หรือ สร้างช่องทางรายได้ใหม่ให้กับตนเอง และ ครอบครัวได้

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

ประชาชนผู้สนใจ ในพื้นที่ตำบลวัดขวาง จำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ

กลุ่มเป้าหมายผู้เข้ารับการฝึกอาชีพ มีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการประกอบอาชีพที่สนใจ สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปต่อยอดในการประกอบอาชีพ หรือ สร้างช่องทางรายได้ใหม่ให้กับตนเอง และ ครอบครัวได้ โดยใช้ต้นทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นมาสร้างมูลค่าเพิ่ม

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
Situation analysis (S)						
1. สำรวจความต้องการเรียน	- เพื่อสำรวจว่าคนในชุมชนอยากเรียนอะไร	ประชาชนทั่วไป	6 คน	ตำบลวัดขวาง	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	
2. วิเคราะห์กลุ่มเป้าหมาย	- เพื่อศึกษากลุ่มเป้าหมายที่จะฝึกอบรม	ครูศูนย์การเรียนรู้	6 คน	ตำบลวัดขวาง	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	
Plan (P)						
3. เขียนโครงการและขออนุมัติ	เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายในการดำเนินงานตามนโยบายจุดเน้นการดำเนินงานของสำนักงาน สกร.	ครูศูนย์การเรียนรู้	1 คน	ตำบลวัดขวาง	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	
4. จัดทำ/พัฒนาหลักสูตร	เพื่อให้เหมาะสมและสอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย	ครูศูนย์การเรียนรู้	1 คน	ตำบลวัดขวาง	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	
5. ขออนุมัติโครงการ/จัดตั้งกลุ่ม	- เพื่อขอความเห็นชอบและขออนุมัติดำเนินงานตามแผนของโครงการ	ครูศูนย์การเรียนรู้	1 คน	พื้นที่ตำบลวัดขวาง	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	
6. ประสานเครือข่าย/วิทยากร	- เพื่อดำเนินการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง (โครงการพัฒนาอาชีพการ	ผู้รู้ ภูมิปัญญา		พื้นที่ตำบลวัดขวาง	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
	ทำน้ำพริกกาก หมูสมุนไพร)					
7.จัดหาสื่อ / วัสดุอุปกรณ์ / จัดเตรียมสถานที่	เพื่อเป็นสื่อ สนับสนุนการจัด กิจกรรมการ เรียนรู้	ครู ศูนย์การ เรียนรู้	6 คน	ตำบล วัดขวาง	เดือน กุมภาพันธ์ 2569	
Do (D)						
8.ดำเนินการตาม หลักสูตรการทำ น้ำพริกกากหมู สมุนไพร จำนวน 6 ชั่วโมง	1. เพื่อให้ผู้เข้า รับการฝึกอาชีพ มีความรู้ ความ เข้าใจ และมี ทักษะในการทำ น้ำพริกกากหมู สมุนไพร 2. เพื่อให้ผู้เข้า รับการฝึกอาชีพ นำความรู้ไปต่อ ยอดในการ ประกอบอาชีพ หรือ สร้าง ช่องทางรายได้ ใหม่ให้กับตนเอง และ ครอบครัว ได้	ผู้เข้าร่วม กิจกรรม	6 คน	ศูนย์พัฒนา คุณภาพ ชีวิตและ ส่งเสริม อาชีพ ผู้สูงอายุ ม.2 ต.วัดขวาง อ.โพทะเล จ.พิจิตร	18-19 กุมภาพันธ์ 2569 เวลา 09:00 น.- 12:00 น.	หลักสูตรฝึก อาชีพ 3- 9 ชั่วโมง รหัส งบประมาณ 2033000500 5000001 แหล่งของเงิน 691150 เป็น ค่าวัสดุ 1,000 บาท ค่าวิทยากร 1,200 บาท รวมเป็นเงิน 2,200 บาท
Check (C)						
9. นิเทศ ติดตาม การจัดทำ กิจกรรมการ เรียนรู้/ และ ติดตามการนำ ความรู้ไปใช้	- เพื่อนิเทศ ติดตาม การจัดทำ กิจกรรมการ เรียนรู้ - เพื่อ ติดตาม การนำความรู้ไป ใช้	ครู นิเทศ สกร.อำเภอ โพทะเล	1 คน	ตำบล วัดขวาง	เดือน กุมภาพันธ์ 2569	
10. วัดผลและ ประเมินผล	- เพื่อ ประเมินผลการ จัดกิจกรรมการ	ประชาชน ทั่วไป	ผู้เข้าร่วม กิจกรรม	ตำบลวัด ขวาง	เดือน กุมภาพันธ์ 2569	

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
อนุมัติการจบ หลักสูตร	เรียนรู้เพื่อ พัฒนาตนเอง					
11. สรุปรายงาน การดำเนินงาน โครงการ	เพื่อจัดทำข้อมูล สารสนเทศและ รายงานผลการ ดำเนินงาน	ครู ศูนย์การ เรียนรู้	1 คน	ตำบลวัด ขวาง	เดือน กุมภาพันธ์ 2569	
Action (A)						
12. ครูและ บุคลากร สกร. ระดับอำเภอ โพทะเล ร่วมกัน ทบทวนและ ปรับปรุง เพื่อ การดำเนิน กิจกรรมครั้ง ต่อไป	เพื่อทบทวนและ ปรับปรุง กระบวนการ/ ขั้นตอนการ ดำเนินงานเพื่อ วางแผนการ ดำเนินงานครั้ง ต่อไปในเกิด ประสิทธิภาพ	ครู ศูนย์การ เรียนรู้	1 คน	สกร.ระดับ อำเภอ โพทะเล	เดือน กุมภาพันธ์ 2569	

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

เบิกจ่ายจากเงินงบประมาณประจำปี พ.ศ.2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้
 ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการ
 พัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500

- 7.1.1 ค่าตอบแทนวิทยากร 1,200 บาท
- 7.1.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม 1,000 บาท
- รวมทั้งสิ้น 2,200 บาท

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ.)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ.)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ.)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ.)
หลักสูตรฝึกอาชีพ การทำน้ำพริกกากหมู สมุนไพร	-	2,200	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ นางสาวกฤติยา มุคำ ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. ประชาชนชาวบ้าน
3. ผู้นำชุมชน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
- งานการประกันคุณภาพ
- งานนิเทศภายในสถานศึกษา

12. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้รับการพัฒนาทักษะการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร สามารถนำความรู้ไป ประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัวได้

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

1. ร้อยละ 100 ของกลุ่มเป้าหมาย เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน
2. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน มีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร ตามเกณฑ์ที่กำหนด
3. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน นำความรู้ไปต่อยอดในการประกอบอาชีพ หรือ สร้างช่องทางรายได้ใหม่ ให้กับตนเอง และ ครอบครัว
4. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน มีความพึงพอใจในระดับดีขึ้นไป

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีความรู้ ความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเอง และ ครอบครัว

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

- ติดตามผู้เข้าร่วมกิจกรรม/บัญชีลงเวลาของผู้เข้ารับการฝึกอบรม แบบ พต.9
- ติดตามผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง/แบบประเมินผลการฝึกอบรม แบบ พต.10
- นิเทศการฝึกอบรม /บันทึกการนิเทศการฝึกอบรม แบบ พต.11
- ติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรม/แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรม แบบ พต.20
- ประเมินความพึงพอใจ/แบบประเมินความพึงพอใจ แบบ พต.12

กำหนดการ

กำหนดการจัดอบรมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร
ระหว่างวันที่ 18 ถึง วันที่ 19 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ.2569
ณ ศูนย์พัฒนาคุณภาพชีวิตและส่งเสริมอาชีพผู้สูงอายุ หมู่ที่ 2 ต.วัดขวาง อําเภอโพนทะเล จ.พิจิตร

วันที่ 26 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

- 08.00 - 08.30 น. ลงทะเบียน
- 08.30 - 12.00 น. เรื่อง การทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร
บรรยายภาคทฤษฎี ความสำคัญ การเตรียมวัตถุดิบ
ศึกษาสื่อ ใบงาน แผ่นพับ คำนวนต้นทุนกำไร
ฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร
โดยวิทยากร นางศรีนวล บัวเกา

วันที่ 27 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

- 08.00 - 08.30 น. ลงทะเบียน
- 08.30 - 11.30 น. เรื่องการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร
ฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกกากหมูสมุนไพร
บรรยายการบรรจุภัณฑ์ ช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้
โดยวิทยากร นางศรีนวล บัวเกา
- 09.30 - 12.00 น. ทดสอบความรู้หลังการอบรม