

หลักสูตรการทำน้ำพริกปลาตุ๋นผัดพริกขิง
จำนวน 5 ชั่วโมง
หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

ความเป็นมา

อาหารไทยเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สะท้อนถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น ความหลากหลายของวัตถุดิบ และวิถีชีวิตของคนไทย ซึ่งสามารถนำมาเป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพและสร้างรายได้ให้กับประชาชนในชุมชน กรมส่งเสริมการเรียนรู้จึงให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมสอนอาชีพด้านการทำอาหารไทย เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต และการพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืน น้ำพริกปลาตุ๋นผัดพริกขิง เป็นอาหารไทยที่ได้รับความนิยม ใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น ขั้นตอนไม่ซับซ้อน มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ สามารถรับประทานได้หลากหลายโอกาส และต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมจำหน่ายหรืออาหารแปรรูปสร้างรายได้เสริมได้

ดังนั้น สกร.ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง จึงได้จัดทำหลักสูตรการจัดกิจกรรมส่งเสริมการประกอบอาชีพ เรื่อง “การทำน้ำพริกปลาตุ๋นผัดพริกขิง” เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการประกอบอาหารไทยอย่างถูกสุขลักษณะ สามารถนำไปประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริม เสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับครอบครัวและชุมชน อันสอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาทักษะอาชีพและการเรียนรู้ตลอดชีวิตของกรมส่งเสริมการเรียนรู้อย่างยิ่ง

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	5	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำน้ำพริกปลาตุกฟู๊ดพริกขิง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาตุกฟู๊ดพริกขิง -ความสำคัญในการประกอบอาชีพ -ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาตุกฟู๊ดพริกขิง -การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาตุกฟู๊ดพริกขิง	-เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาตุกฟู๊ดพริกขิง -เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาตุกฟู๊ดพริกขิง	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	20 นาที	
		2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพน้ำพริกปลาตุกฟู๊ดพริกขิง 2.1 การวิเคราะห์ตนเอง 2.2 การวิเคราะห์ตลาด 2.2 การลงทุน/แหล่งเงินทุน	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพน้ำพริกปลาตุกฟู๊ดพริกขิง 2. ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น 3. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ วิเคราะห์ตนเอง ตลาด และการลงทุน 4. ผู้เรียนสรุปความรู้		
		3. การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพน้ำพริกปลาตุกฟู๊ดพริกขิง			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>4. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจน้ำพริกปลาดุกฟูผัดพริกขิง 4.1 ร้านค้าการทำน้ำพริกปลาดุกฟูผัดพริกขิงที่มีขายในท้องตลาด</p> <p>4.1.1 ร้านค้าการทำน้ำพริกปลาดุกฟูผัดพริกขิงแบบรถเข็น</p> <p>4.1.2 ร้านค้าการทำน้ำพริกปลาดุกฟูผัดพริกขิงแบบมีหน้าร้าน</p> <p>4.2 ผู้ประกอบธุรกิจร้านน้ำพริกปลาดุกฟูผัดพริกขิงที่ประสบความสำเร็จ</p>	<p>1. ให้ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาดุกฟูผัดพริกขิง</p> <p>1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน</p> <p>1.2 ศึกษาดูงานร้านค้าการทำน้ำพริกปลาดุกฟูผัดพริกขิงในท้องตลาดจากสถานที่จริง</p> <p>1.3 ศึกษาจากผู้ประกอบธุรกิจร้านการทำน้ำพริกปลาดุกฟูผัดพริกขิงที่ประสบความสำเร็จ</p> <p>2. ให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้จากการศึกษาแหล่งเรียนรู้</p>		
<p>๒.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาดุกฟูผัดพริกขิง</p> <ul style="list-style-type: none"> - การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน - การจัดและตกแต่งหน้าร้าน - การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน - วิธีการขาย - การส่งเสริมการขาย 	<p>เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขายได้</p>	<p>การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ความสำคัญของการเลือกที่ตั้ง 2. หลักเกณฑ์ในการเลือกทำเลที่ตั้ง 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการทำทำเลที่ตั้งร้าน 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้ 	20 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดและตกแต่งหน้าร้านให้มีความสะอาดและสวยงามได้	การจัดและตกแต่งหน้าร้าน	<ol style="list-style-type: none"> 1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการจัดและตกแต่งหน้าร้าน 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการจัดและตกแต่งหน้าร้าน 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจัดและตกแต่งหน้าร้านแล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4. ผู้เรียนสรุปความรู้ 		
	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของการทำน้ำพริกปลาตุกฟูผัดพริกขิงได้	<p>การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. การคิดราคาต้นทุน <ul style="list-style-type: none"> - ค่าวัสดุอุปกรณ์การทำน้ำพริกปลาตุกฟูผัดพริกขิง - ค่าส่วนผสมการทำน้ำพริกปลาตุกฟูผัดพริกขิง - ค่าแรงงาน - ค่าสาธารณูปโภค 2. การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนแล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4. ผู้เรียนสรุปความรู้ 		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายของการทำน้ำพริกปลาตุกฟู๊ดพริกขิงได้	การขายการทำน้ำพริกปลาตุกฟู๊ดพริกขิง	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการขาย 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้		
	เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการขายการทำน้ำพริกปลาตุกฟู๊ดพริกขิงได้	การส่งเสริมการขาย 1. ความหมายการส่งเสริมการขาย 2. กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการส่งเสริมการขาย 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้		
๓. การเลือก เตรียม ใช้ และบำรุงรักษา เครื่องมือ และวัสดุ อุปกรณ์การทำงานทำน้ำพริกปลาตุกฟู๊ดพริกขิง	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ และวัสดุอุปกรณ์การทำงานทำน้ำพริกปลาตุกฟู๊ดพริกขิง	-การเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษา เครื่องมือ และวัสดุ อุปกรณ์การทำงานทำน้ำพริกปลาตุกฟู๊ดพริกขิง		20 นาที	
๔. วิธีการเตรียมและขั้นตอนการทำงานทำน้ำพริกปลาตุกฟู๊ดพริกขิง	- เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเรียนรู้วิธีการการทำงานทำน้ำพริกปลาตุกฟู๊ดพริกขิงได้ตามขั้นตอนที่ถูกต้อง	- ผู้เรียนได้เรียนรู้วิธีการการทำงานทำน้ำพริกปลาตุกฟู๊ดพริกขิง			4 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>1. เตรียมปลาดุกสด พริกแกงพริกขิง พริกแห้ง น้ำมันพืช น้ำปลา น้ำตาลปี๊บ ใบมะกรูดซอย และอุปกรณ์ เช่น กระทะ เต่า มีด เขียง ตะแกรง และครก หรือเครื่องปั่น</p> <p>2. นำปลาดุกมาทำความสะอาด ผ่าท้อง ควักไส้ ล้างให้สะอาด จากนั้นนำไปย่างหรือทอดจนสุก และแห้ง พักให้เย็น</p> <p>3. แกะเนื้อปลาดุก เป็นเส้นฝอย จากนั้นนำไปทอดในน้ำมันร้อนปานกลางจนฟู กรอบ สีเหลืองสวย ตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน</p> <p>4. โขลกหรือปั่นพริกแกงพริกขิงให้ละเอียด หากใช้พริกแห้งเพิ่มเติมให้นำไปคั่วหรือแช่น้ำก่อนโขลก</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>5. ตั้งกระทะใส่น้ำมันเล็กน้อย นำพริกแกงพริกขิงลงผัดด้วยไฟกลางจนมีกลิ่นหอมและน้ำมันแตกสี</p> <p>6. ปรงรสด้วยน้ำปลาและน้ำตาลปี๊บ ชิมรสให้ได้รสเค็ม หวาน เผ็ดตามความเหมาะสม</p> <p>7. ใส่ปลาดุกฟูลงในกระทะ คลุกเคล้าให้เข้ากับพริกขิงอย่างเบามือ เพื่อให้ปลาดุกฟูไม่แตก</p> <p>8. ใส่ใบมะกรูดซอย ผัดพอเข้ากัน ชิมรสอีกครั้ง แล้วปิดไฟ</p> <p>9. ตักใส่ภาชนะที่สะอาด พร้อมรับประทาน หรือบรรจุภาชนะเพื่อจำหน่าย โดยควรปิดฝาให้มิดชิด</p>			

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ 20
2. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน
 - 2.1 ทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ 40
 - 2.2 คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ 40
3. เครื่องมือวัดและประเมินผล
 - 3.1 แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน
 - 3.2 แบบสังเกตพฤติกรรม
 - 3.3 แบบประเมินผลชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีชิ้นงานจากการฝึก

โครงการฝึกอบรมการพัฒนาอาชีพชุมชน สกร.ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง

1. ชื่อโครงการ การทำน้ำพริกปลาตุ๋นผัดพริกขิง

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569

2. การขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจในชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

อาหารไทยเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สะท้อนถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น ความหลากหลายของวัตถุดิบ และวิถีชีวิตของคนไทย ซึ่งสามารถนำมาเป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพและสร้างรายได้ให้กับประชาชนในชุมชน กรมส่งเสริมการเรียนรู้จึงให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมสอนอาชีพด้านการทำอาหารไทย เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต และการพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืน น้ำพริกปลาตุ๋นผัดพริกขิง เป็นอาหารไทยที่ได้รับความนิยม ใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น ขั้นตอนไม่ซับซ้อน มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ สามารถรับประทานได้หลากหลายโอกาส และต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมจำหน่ายหรืออาหารแปรรูปสร้างรายได้เสริมได้

ดังนั้น สกร.ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง จึงได้จัดทำหลักสูตรการจัดกิจกรรมส่งเสริมการประกอบอาชีพ เรื่อง “การทำน้ำพริกปลาตุ๋นผัดพริกขิง” เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการประกอบอาหารไทยอย่างถูกสุขลักษณะ สามารถนำไปประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริม เสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับครอบครัวและชุมชน อันสอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาทักษะอาชีพและการเรียนรู้ตลอดชีวิตของกรมส่งเสริมการเรียนรู้อย่างยิ่ง

4. วัตถุประสงค์

4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำน้ำพริกปลาตุ๋นผัดพริกขิงอย่างถูกวิธี

4.2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ประชาชนทั่วไป จำนวน 3 คน

เชิงคุณภาพ ผู้เข้าร่วมอบรมร้อยละ 80 สามารถทำน้ำพริกปลาตุ๋นผัดพริกขิงได้และนำไปใช้ประกอบอาชีพได้

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1) ^{ขั้น} วางแผน (Plan) 1.1 ^{ขั้น} สำรวจสภาพปัญหา ความต้องการ และวิเคราะห์ ความต้องการ 1.2 ^{ขั้น} เขียนโครงการเสนอขอ อนุมัติ 1.3 ^{ขั้น} วางแผนการจัดประชุม 1.4 ^{ขั้น} ประสานงานแจ้ง กำหนดการประชุม 1.5 ^{ขั้น} ประสานสถานที่ 1.6 ^{ขั้น} จัดเตรียมเอกสารวัสดุ อุปกรณ์	เพื่อสำรวจและ วิเคราะห์ความ ต้องการของ กลุ่มเป้าหมายใน การฝึกอบรมการทำ น้ำพริกปลาตุ๋นผัด พริกขิง	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-3 คน -1 คน -1 คน	- ตำบล โพธิ์ ประทับช้าง - สกร.อำเภอโพธิ์ ประทับช้าง	5 ก.พ. 69	
2) ^{ขั้น} ดำเนินงาน(Do) ดำเนินโครงการทำน้ำพริก ปลาตุ๋นผัดพริกขิง	เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้และทักษะใน การทำน้ำพริกปลา ตุ๋นผัดพริกขิงอย่าง ถูกวิธี	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-3 คน -1 คน -1 คน	- ศูนย์บริการ นักท่องเที่ยว บ้านโพธิ์ประทับ ช้าง ม.3 ต.โพธิ์ ประทับช้าง	4 มี.ค. 69	3,600.-
3) ^{ขั้น} ตรวจสอบ(Check) 3.1 ^{ขั้น} การประเมินผลก่อน โครงการ 3.2 ^{ขั้น} การประเมินผลระหว่าง โครงการ 3.3 ^{ขั้น} การประเมินผลเมื่อเสร็จ สิ้นโครงการ	เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้ และทักษะที่ได้รับไป ใช้ในชีวิตประจำวัน หรือประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริม	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-3 คน -1 คน -1 คน	- ตำบล โพธิ์ ประทับช้าง - สกร.อำเภอโพธิ์ ประทับช้าง	4 มี.ค. 69	
4) ^{ขั้น} ปรับปรุงแก้ไข(Action) 4.1 ^{ขั้น} รวบรวมข้อมูลวิเคราะห์ ข้อมูล สรุปและจัดทำรายงาน การ ประเมินโครงการ 4.2 ^{ขั้น} ประชุมคณะทำงานเพื่อนำ ข้อมูลจากการประเมิน โครงการไปใช้ปรับปรุงแก้ไข และพัฒนาดำเนินโครงการ ต่อไป	เพื่อสรุปผลการ ดำเนินงานและ ประเมินผลโครงการ อย่างเป็นระบบ	-ครู ศกร.	-1 คน	- สกร.อำเภอโพธิ์ ประทับช้าง	6 มี.ค. 69	

7. งบประมาณทั้งโครงการ

เบิกจ่ายจากเงินงบประมาณ ประจำปี พ.ศ.2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวน 3,600.- บาท

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 1 คน × 200 บาท × จำนวน 5 ชั่วโมง = 1,000.- บาท

7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม = 2,600.- บาท

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. 2568)	ไตรมาส ที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. 2569)	ไตรมาส ที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. 2569)	ไตรมาส ที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. 2569)
การทำน้ำพริกปลาตุ๋นผัดพริกขิง		3,600.- บาท		

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นายวัชพล เสรีพงศ์ ครู ศกร.

10. เครือข่าย

ศูนย์บริการนักท่องเที่ยวบ้านโพธิ์ประทับช้าง

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำน้ำพริกปลาตุ๋นผัดพริกขิงอย่างถูกวิธีและสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำน้ำพริกปลาตุ๋นผัดพริกขิง

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพเสริมได้

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

การติดตามโดยหลังเสร็จสิ้นกิจกรรมประเมินผลงาน ความพึงพอใจ และสรุปผลการดำเนินงาน เพื่อนำข้อมูลไปปรับปรุงพัฒนาให้มีประสิทธิภาพและสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพได้จริง

การประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี ร้อยละ 20
2. การประเมินตามสภาพจริงจากชิ้นงาน
 - 2.1 ทักษะการปฏิบัติ ร้อยละ 40
 - 2.2 คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ร้อยละ 40
3. เครื่องมือวัดและประเมินผล
 - 3.1 แบบทดสอบ
 - 3.2 แบบสังเกตพฤติกรรม
 - 3.3 แบบประเมินผลชิ้นงาน

กำหนดการจัดอบรมโครงการฝึกอบรมการพัฒนาอาชีพชุมชน

การทำน้ำพริกปลาตากแห้งผัดพริกขิง

วันที่ 4 มีนาคม 2569

ณ ศูนย์บริการนักท่องเที่ยวบ้านโพธิ์ประทับช้าง หมู่ 3 ตำบลโพธิ์ประทับช้าง อำเภอโพธิ์ประทับช้าง จ.พิจิตร

08.30 – 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 – 09.30 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำน้ำพริกปลาตากแห้งผัดพริกขิง โดยวิทยากร นางสาวอภิษฎา พัฒนพิเชียร
09.30 – 10.00 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำน้ำพริกปลาตากแห้งผัดพริกขิง โดยวิทยากร นางสาวอภิษฎา พัฒนพิเชียร
10.00 – 11.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาตากแห้งผัดพริกขิง โดยวิทยากร นางสาวอภิษฎา พัฒนพิเชียร
11.00 – 12.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาตากแห้งผัดพริกขิง (ต่อ) โดยวิทยากร นางสาวอภิษฎา พัฒนพิเชียร
13.00 – 14.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาตากแห้งผัดพริกขิง (ต่อ) โดยวิทยากร นางสาวอภิษฎา พัฒนพิเชียร
14.00 – 15.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาตากแห้งผัดพริกขิง (ต่อ) โดยวิทยากร นางสาวอภิษฎา พัฒนพิเชียร
15.00 – 15.30 น.	ทำแบบทดสอบ / แบบประเมินความพึงพอใจ