

หลักสูตรการทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด  
จำนวน 5 ชั่วโมง  
หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

#### ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปีที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพ ของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก "รู้เขารู้เรา เเท่าทันเพื่อแข่งขันได้ใน เวทีโลก" ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชน ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทย ให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็น การจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติสภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆเช่นด้านเศรษฐกิจการเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลกมนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทคนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

#### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลป วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

### จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อม

อย่างมี คุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง
6. โครงการประกอบอาชีพการทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด

### เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

### ระยะเวลา

จำนวน	5	ชั่วโมง
ทฤษฎี	3	ชั่วโมง
ปฏิบัติ	2	ชั่วโมง

### โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	หลักสูตรการทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด	1.บอกความสำคัญ ในการประกอบอาชีพ การทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ดได้ 2.บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ดได้ 3.บอกและหาแหล่ง เรียนรู้ ในการประกอบ อาชีพการทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ดได้ 4.บอกทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพ การทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ดได้	1.ความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำปลาหมึกย่าง น้ำจิ้มรสเด็ด 2.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด 3.แหล่งเรียนรู้ 4.ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพ การทำปลาหมึกย่าง น้ำจิ้มรสเด็ด	1.ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการสื่อของจริงสื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2.วิเคราะห์อาชีพที่จะ สามารถเลือกประกอบ อาชีพได้ ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 3.ศึกษาดูงานในสถาน ประกอบการแหล่งเรียนรู้ ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจ เลือก 4.กำหนดทิศทาง พัฒนาการประกอบอาชีพ โดยใช้ กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ตาม ศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ศักยภาพ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละ ประเทศ ศักยภาพของ ศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณีและวิถีชีวิตของ แต่ละพื้นที่ และศักยภาพของ ทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละ พื้นที่	1	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	หลักสูตรการทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด	1.บอกอุปกรณ์ในการทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด 2.บอกวิธีการทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด	1.อุปกรณ์ในการทำปลาหมึกย่าง น้ำจิ้มรสเด็ด - คางปลาหมึก - ต้นหอมผักชี - มะนาว - น้ำปลา - พริกแห้งแดงจินดา - พริกชี้ฟ้าแดง - น้ำตาลมะพร้าว - ซีอิ้วขาว - กระเทียมจีน - ผงปรุงรส - สีส้มอาหาร สีเหลือง - ไม้เสียบลูกชิ้นแบบยาว วิธีการทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด 2.นำคางปลาหมึกไปล้างทำความสะอาด และหั่นเป็นชิ้นๆ พอดีคำนำไปหมักกับเครื่องปรุงรสที่เตรียมไว้ผสม เข้ากันดีแล้วพักเอาไว้ 3 ชั่วโมง 3.นำปลาหมึกเสียบไม้แหลมพร้อมที่ จะย่าง 4.ตำน้ำจิ้มซีฟู้ดรสเด็ด ปรุงรสเผ็ด เปรี้ยว เค็ม ตำส่วนผสมทั้งหมดจนเข้า กันดีชิมรสชาติที่ถูกต้องตามต้องการ 5.จากนั้นย่างปลาหมึก ให้หอม เหลืองพอดีไม่แห้งเกินไป 6.เมื่อย่างปลาหมึกเสร็จแล้วจัดใส่ งานพร้อมเสิร์ฟคู่กับน้ำจิ้มรสเด็ด สูตรลับเฉพาะหรือจะจำหน่าย สร้างเป็นอาชีพก็มีรายได้ดี	1.จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารของอุปกรณ์ในการ การทำน้ำจิ้มหลากหลาย 2.จัดให้ผู้เรียนศึกษา อุปกรณ์ในวิธีการทำและ ฝึก ปฏิบัติ		2

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	หลักสูตรการทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด	<p>1.สามารถสำรวจ และศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่ง ทรัพยากรได้</p> <p>2.สามารถกำหนด และควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>3.สามารถลดต้นทุน การผลิตแต่ คุณภาพคง เดิมได้</p> <p>4.สามารถศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัย ความ เสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>5.สามารถศึกษาข้อมูล การตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชนได้</p> <p>6.สามารถกำหนด ทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์และ แผนการ จัดการตลาดได้</p> <p>6.สามารถคิด ต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การ กระจายสินค้าได้</p>	<p>1.สำรวจและศึกษาแหล่ง วัสดุ อุปกรณ์ของแหล่ง ทรัพยากร</p> <p>2.การกำหนดและควบคุม คุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.การลดต้นทุนการผลิตแต่ คุณภาพ คงเดิม</p> <p>4.การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัย ความ เสี่ยงและการจัดการ ความเสี่ยง</p> <p>5.การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการ ของ ตลาดใน ชุมชน</p> <p>6.กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการ จัดการตลาด</p> <p>7.การคิดต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การ กระจายสินค้า</p>	<p>1.สำรวจและศึกษา แหล่งวัสดุอุปกรณ์ ของ แหล่ง ทรัพยากร</p> <p>2.การกำหนดและการ ควบคุม คุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ</p> <p>3.ศึกษาการลดต้นทุน การผลิตแต่ คุณภาพ คงเดิม</p> <p>4.ศึกษา วิเคราะห์ปัจจัย ความเสี่ยงที่ คาดว่าจะ เกิดขึ้น และมีแนวทางใน การจัดการความเสี่ยง</p> <p>5.ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ ความ ต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>6.การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กล ยุทธ์และ แผนการจัดการตลาดที่ เกี่ยวข้องกับการทำ ปลาหมึก ย่าง น้ำจิ้มรสเด็ด</p> <p>7.ดำเนินการตาม กระบวนการจัดการ การตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การ ส่งเสริม การขายการกระจายสินค้า</p>	1	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	หลักสูตรการทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด	1.โครงการประกอบอาชีพการการทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด 2.บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 3.บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.บอกประโยชน์ของโครงการได้ 5.ดำเนินการวัดและประเมินผล	1.โครงการประกอบอาชีพการทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด 2.บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 3.บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.บอกประโยชน์ของโครงการได้ 5.ดำเนินการวัดและประเมินผล 6.ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 7.องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 8.ประโยชน์ของโครงการ	1.จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการ อาชีพ 2.ดำเนินการวัดและ ประเมินผล	1	

### สื่อการเรียนรู้

- เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด
- แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
- วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

### การวัดผลประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

- มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
- มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
- มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

## โครงการฝึกอบรม

1. ชื่อโครงการ หลักสูตรการทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๒. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

๒.๑ ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

๒.๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

๒.๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปีที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพ ของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก "รู้เขารู้เรา เเท่าทันเพื่อแข่งขันได้ใน เวทีโลก" ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชน ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทย ให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมั่นคงอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็น การจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติสภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆเช่นด้านเศรษฐกิจการเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลกมนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทคนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจขั้นตอนการทำน้ำจิ้มปลาหมึกรสเด็ดอย่างถูกวิธี
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติและปรุงน้ำจิ้มได้จริง
3. เพื่อพัฒนาทักษะการปรุงรสให้ได้มาตรฐานและสม่ำเสมอ
4. เพื่อส่งเสริมการต่อยอดเป็นอาชีพหรือสร้างรายได้เสริม

5. เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
หลักสูตรการทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจขั้นตอนการทำน้ำจิ้มปลาหมึกรสเด็ดอย่างถูกวิธี 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติและปรุงน้ำจิ้มได้จริง 3. เพื่อพัฒนาทักษะการปรุงรสให้ได้มาตรฐานและสม่ำเสมอ 4. เพื่อส่งเสริมการต่อยอดเป็นอาชีพหรือสร้างรายได้เสริม	ประชาชนทั่วไป	6 คน	โตมเอนกประสงค์ ม.4 ตำบลสามง่าม อำเภอสามง่าม จังหวัดพิจิตร	17 มีนาคม 69	2,000

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน รหัส งบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 1 คน x 5 ชั่วโมง x 200 บาท = 1,000 บาท

7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม = 1,000 บาท

รวมทั้งสิ้น .....2,000.....บาท (สองพันบาทถ้วน)

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. 68)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. 69)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. 69)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. 69)
หลักสูตรการทำปลาหมึกย่างน้ำจิ้มรสเด็ด	-	2,000	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ 1.นางสาวโสธญา สมบุญยอด

10. เครือข่าย 1.ปราชญ์ชาวบ้าน

2.ผู้นำชุมชน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง 1.โครงการการพัฒนาทักษะชีวิต

2.โครงการการพัฒนาพัฒนาชุมชน

3.โครงการการเรียนรู้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

12. ผลลัพธ์ (Out come) ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการเตรียม วัตถุดิบ การย่างปลาหมึก และการทำน้ำจิ้มสูตรรสเด็ดได้อย่างถูกวิธี

### 13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

#### 13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า 6 คน

#### 13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 สามารถทำปลาหมึกย่างและน้ำจิ้มได้เองโดยไม่ต้องมีผู้สอน

กำกับ

### 14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

- 1.แบบประเมินความพึงพอใจ
- 2.สรุปผลการวิเคราะห์ผลการดำเนินกิจกรรม