

หลักสูตรวิชาการทำผัดไทยโบราณ

จำนวน 5 ชั่วโมง

หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ ชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้าน ต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีการทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและ ระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่ เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมี สิ่งที่ดีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทน โดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด

การทำผัดไทยโบราณ ซึ่งเป็นอาหารคนทุกภาคนิยมรับประทาน ผัดไทยได้รับการพัฒนาให้มีรสชาติกลมกล่อม ถูกปากคนไทย โดยผสมผสานอิทธิพลอาหารจีนกับวัตถุดิบและรสชาติแบบไทย เช่น เส้นจันทน์ น้ำมะขามเปียก น้ำปลา น้ำตาลปีบ ถั่วงอก กุยช่าย และถั่วงอกสดๆ ทำให้เกิดเอกลักษณ์เฉพาะตัวทั้งรสชาติและกลิ่นหอม ต่อมาผัดไทยได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายทั้งในและต่างประเทศ กลายเป็นอาหารที่สะท้อนภูมิปัญญาและวัฒนธรรมการกินของคนไทย และเป็นหนึ่งในเมนูที่แสดงถึงอัตลักษณ์ของชาติไทยมาจนถึงปัจจุบัน ดังนั้นอาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิตของ มนุษย์ รสชาติและรูปแบบที่มีความหลากหลายสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทุกเพศ ทุกวัย ทุกโอกาส และยังเป็นอาชีพที่ลงทุนน้อย ผลกำไรสูง ขายได้ตามแหล่งชุมชน และสถานที่ที่ท่องเที่ยวทั่วไป สามารถสร้างรายได้ได้อย่าง มั่นคงให้กับผู้ที่ไม่มีอาชีพ และผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตตนเอง ชุมชน และสังคม

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพการทำผัดไทยโบราณมีการกำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชนและความต้องการ ของชุมชน
2. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรม

จริยธรรม

3. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
4. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

เป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 สามารถอธิบายบอกความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของการประกอบอาชีพได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพผัดไทยโบราณ ได้แก่ การลงทุน การตลาด วัสดุ อุปกรณ์ และทำเลที่ตั้ง 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ 1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพผัดไทยโบราณ	1.1 ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของการประกอบอาชีพผัดไทยโบราณ 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพผัดไทยโบราณ 1.2.1 ความต้องการของตลาด 1.2.2 การลงทุนและการหาแหล่งเงินทุน 1.2.3 การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ 1.2.4 การเลือกทำเลที่ตั้ง 1.2.5 กระบวนการจัดตั้งกลุ่ม 1.3 แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำผัดไทยโบราณ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชน จากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 ให้ความรู้ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องกระบวนการจัดตั้งกลุ่ม 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพผัดไทยโบราณในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงถึง ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ทำเลที่ตั้งศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่ ความคุ้มค่าโอกาสในการประกอบอาชีพ	1 ชั่วโมง	
2. ทักษะการประกอบอาชีพ	2.1 สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพผัดไทยโบราณได้	2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพผัดไทยโบราณ	2.1 ให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ		3 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<p>2.2 สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำผ้าไทยโบราณได้</p> <p>2.3 สามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับใช้ในการทำผ้าไทยโบราณได้</p>	<p>2.1.1 สถานที่/ พื้นที่</p> <p>2.1.2 การคัดเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปการทำผ้าไทยโบราณ</p> <p>2.1.3 การทำความเข้าใจสภาวะวัตถุดิบ</p> <p>2.1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพผ้าไทยโบราณ</p> <p>2.2 ขั้นตอนการผลิตภัณฑ์</p> <p>2.2.1 การแปรรูปผลิตภัณฑ์</p> <p>2.2.2 การบรรจุภัณฑ์</p> <p>2.3 ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>2.2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับเรื่อง การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ วิธีการทำผ้าไทยโบราณ การเลือกสถานประกอบการ และสถานที่จำหน่าย</p> <p>2.3 จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ชุมชน พร้อมจดบันทึก</p> <p>2.4 จัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบอาชีพ</p> <p>2.5 ฝึกทักษะการทำผ้าไทยโบราณ ขั้นตอนการแปรรูป ผลิตภัณฑ์ การคัดสรรวัตถุดิบ การทำความเข้าใจสภาวะส่วนผสม สาธิต/ปฏิบัติ บรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย การเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือการจำหน่าย</p> <p>2.6 จดบันทึกผลการเรียนรู้</p> <p>2.7 วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด</p>		
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>3.1 สามารถอธิบายการจัดการการทำผ้าไทยโบราณ</p> <p>3.2 สามารถจัดการการตลาดในการทำผ้าไทยโบราณได้</p> <ul style="list-style-type: none"> - สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้า - สามารถสร้างจุดขายโลโก้ได้ - เลือกการประชาสัมพันธ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้ 	<p>3.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำผ้าไทยโบราณ</p> <p>3.1.1 การดูแลรักษาและควบคุมคุณภาพการทำผ้าไทยโบราณชนิดต่างๆ</p> <p>3.1.2 การลดต้นทุนในการทำผ้าไทยโบราณ</p> <ul style="list-style-type: none"> - แหล่งจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ - แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ <p>3.1.3 คุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ</p> <p>3.2 การจัดการการตลาด</p>	<p>3.1 การบริหารจัดการ จัดให้ผู้เรียนเรียนรู้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากวิทยากร/ผู้เชี่ยวชาญหรือการศึกษาเอกสารตามประเด็นดังนี้</p> <p>3.1.1 กำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.1.2 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <ul style="list-style-type: none"> - แหล่งจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ - แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ <p>3.1.3 คุณธรรม จริยธรรมในการประกอบอาชีพ</p> <p>3.2 การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ผู้เรียน</p>	1 ชั่วโมง	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<p>- การนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า</p> <p>- การกระจายผ้าไทยโบราณไปสู่ผู้บริโภค</p> <p>- บอกเทคนิคการขาย</p> <p>- บอกเทคนิคการตกแต่งร้าน</p> <p>- จัดทำบัญชี รายรับ – รายจ่าย</p> <p>- วางแผนการตลาด</p> <p>3.3 สามารถจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>- แยกแยะ วิเคราะห์ และควบคุมความเสี่ยง</p> <p>- วางแผนการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.4 สามารถวางแผนการดำเนินงานได้</p>	<p>3.2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้า</p> <p>3.2.2 การสร้างจุดขาย โลโก้</p> <p>3.2.3 การประชาสัมพันธ์</p> <p>3.2.4 การนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า</p> <p>3.2.5 การจำหน่ายผลิตภัณฑ์</p> <p>3.2.6 เทคนิคการขาย</p> <p>3.2.7 เทคนิคการตกแต่งร้าน</p> <p>3.2.8 การทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย</p> <p>3.2.9 การวางแผนการตลาด</p> <p>3.3 การจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.3.1 การวิเคราะห์และควบคุมความเสี่ยง</p> <p>1) ระยะเวลาการผลิตกับการจำหน่าย</p> <p>2) วัตถุดิบ</p> <p>3) ราคาขาย</p> <p>4) คู่แข่งขัน</p> <p>5) การเงิน</p> <p>3.3.2 การแก้ปัญหาและการวางแผนการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.4 การวางแผนการดำเนินงาน</p>	<p>3.2.1 วิเคราะห์ จัดระบบข้อมูลการตลาด และความต้องการของตลาด</p> <p>3.2.2 การสร้างจุดขาย ออกแบบโลโก้ที่น่าสนใจ</p> <p>3.2.3 การเลือกวิธีการประชาสัมพันธ์</p> <p>3.2.4 ดำเนินการนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า</p> <p>3.2.5 บรรยายการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ เทคนิคการขาย เทคนิคการตกแต่งร้าน</p> <p>3.2.6 ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การคิดต้นทุน การตั้งราคา การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การจัดทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย</p> <p>3.2.7 กำหนดทิศทางเป้าหมาย และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการผลิตผ้าไทยโบราณ</p> <p>3.3 การจัดการความเสี่ยง จัดให้ผู้เรียน</p> <p>3.3.1 ให้ความรู้เรื่องการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.3.2 ฝึกการวิเคราะห์การจัดการความเสี่ยงจากปัจจัยต่าง ๆ พร้อมการวางแผนการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.4 การวางแผนการดำเนินงาน</p> <p>3.4.1 ให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องการวางแผนการดำเนินงาน</p> <p>3.4.2 ฝึกปฏิบัติการทำแผนการประกอบอาชีพ</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. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำผิดไทยโบราณ

โครงการฝึกอบรมการพัฒนาอาชีพชุมชน สร.ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง

1. ชื่อโครงการ วิชาการทำผัดไทยโบราณ

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 สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

การทำผัดไทยโบราณ ซึ่งเป็นอาหารคนทุกภาคนิยมรับประทาน ผัดไทยได้รับการพัฒนาให้มีรสชาติกลมกล่อมถูกปากคนไทย โดยผสมผสานอิทธิพลอาหารจีนกับวัตถุดิบและรสชาติแบบไทย เช่น เส้นจันท์ น้ำมะขามเปียก น้ำปลาน้ำตาลปีบ ถั่วงอก กุ้งช่าย และถั่วงอกลิสงคั่ว ทำให้เกิดเอกลักษณ์เฉพาะตัวทั้งรสชาติและกลิ่นหอม ต่อมาผัดไทยได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายทั้งในและต่างประเทศ กลายเป็นอาหารที่สะท้อนภูมิปัญญาและวัฒนธรรมการกินของคนไทย และเป็นหนึ่งในเมนูที่แสดงถึงอัตลักษณ์ของชาติไทยมาจนถึงปัจจุบัน ดังนั้นอาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิตของมนุษย์ รสชาติและรูปแบบที่มีความหลากหลายสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทุกเพศ ทุกวัย ทุกโอกาส และยังเป็นอาชีพที่ลงทุนน้อย ผลกำไรสูง ขายได้ตามแหล่งชุมชน และสถานที่ท่องเที่ยวทั่วไป สามารถสร้างรายได้ได้อย่างมั่นคงให้กับผู้ที่ไม่ม้ออาชีพ และผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตตนเอง ชุมชน และสังคม

ดังนั้นศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง จึงจัดทำหลักสูตรการทำผัดไทยโบราณขึ้น เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้กระบวนการทำอย่างถูกสุขลักษณะ สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน ต่อยอดเป็นอาชีพเสริม และส่งเสริมการอนุรักษ์ให้คงอยู่ควบคู่กับการพัฒนาอย่างสร้างสรรค์

4. วัตถุประสงค์

4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำผัดไทยโบราณอย่างถูกวิธี

4.2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ประชาชนทั่วไป จำนวน 3 คน

เชิงคุณภาพ ผู้เข้าร่วมอบรมร้อยละ 80 สามารถทำผัดไทยโบราณได้และนำไปใช้ประกอบอาชีพได้

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1) <u>ขั้นวางแผน (Plan)</u> 1.1 <u>สำรวจสภาพปัญหา</u> ความต้องการ และ วิเคราะห์ความต้องการ 1.2 <u>เขียนโครงการเสนอ</u> ขออนุมัติ 1.3 <u>วางแผนการจัด</u> ประชุม 1.4 <u>ประสานงานแจ้ง</u> กำหนดการประชุม 1.5 <u>ประสานสถานที่</u> 1.6 <u>จัดเตรียมเอกสารวัสดุ</u> อุปกรณ์	เพื่อสำรวจและ วิเคราะห์ความ ต้องการของ กลุ่มเป้าหมายใน การฝึกอบรมการ ทำผัดไทยโบราณ	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-3 คน -1 คน -1 คน	-ตำบลเนินสว่าง -สกร.อำเภอ โพธิ์ประทับช้าง	5 ก.พ. 69	
2) <u>ขั้นดำเนินงาน (Do)</u> ดำเนินโครงการทำผัดไทย โบราณ	เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้และทักษะ ในการทำผัดไทย โบราณอย่างถูกวิธี	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-3 คน -1 คน -1 คน	- หอประชุม อำเภอโพธิ์ ประทับช้าง	5 มี.ค. 69	3,600.-
3) <u>ขั้นตรวจสอบ (Check)</u> 3.1 <u>การประเมินผลก่อน</u> โครงการ 3.2 <u>การประเมินผล</u> ระหว่างโครงการ 3.3 <u>การประเมินผลเมื่อ</u> เสร็จสิ้นโครงการ	เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้ และทักษะที่ได้รับ ไปใช้ใน ชีวิตประจำวันหรือ ประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริม	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-3 คน -1 คน -1 คน	- หอประชุม อำเภอโพธิ์ ประทับช้าง -สกร.อำเภอ โพธิ์ประทับช้าง	5 มี.ค. 69	
4) <u>ขั้นปรับปรุงแก้ไข</u> (Action) 4.1 <u>รวบรวมข้อมูล</u> วิเคราะห์ข้อมูล สรุปและ จัดทำรายงานการ ประเมินโครงการ 4.2 <u>ประชุมคณะทำงาน</u> เพื่อนำข้อมูลจากการ ประเมินโครงการไปใช้ ปรับปรุงแก้ไขและพัฒนา ดำเนินโครงการต่อไป	เพื่อสรุปผลการ ดำเนินงานและ ประเมินผล โครงการอย่างเป็น ระบบ	-ครู ศกร.	-1 คน	-สกร.อำเภอ โพธิ์ประทับช้าง	6 มี.ค. 69	

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

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)
การทำผัดไทยโบราณ		3,600.- บาท		

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวปาริษา คำเอก ครู ศกร.

10. เครื่องมือ

ตำบเลนินสว่าง

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำผัดไทยโบราณอย่างถูกวิธีและสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ใน ชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำผัดไทยโบราณ

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ไปใช้ใน ชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพเสริมได้

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

การติดตามโดยหลังเสร็จสิ้นกิจกรรมประเมินผลงาน ความพึงพอใจ และสรุปผลการดำเนินงาน เพื่อนำข้อมูลไปปรับปรุงพัฒนาให้มีประสิทธิภาพและสามารถนำความรู้ไปใช้ใน ชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพได้จริง

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
การทำผ้าตัดไทยโบราณ
วันที่ 5 มีนาคม 2569
ณ หอประชุมอำเภอโพธิ์ประทับช้าง อำเภอโพธิ์ประทับช้าง จ.พิจิตร

08.30 – 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 – 10.00 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการผ้าตัดไทยโบราณ โดยวิทยากร นางสาวระเบียบ มิ่งสมร
10.00 – 11.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำผ้าตัดไทยโบราณ โดยวิทยากร นางสาวระเบียบ มิ่งสมร
11.00 – 12.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำผ้าตัดไทยโบราณ (ต่อ) โดยวิทยากร นางสาวระเบียบ มิ่งสมร
13.00 – 14.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำผ้าตัดไทยโบราณ (ต่อ) โดยวิทยากร นางสาวระเบียบ มิ่งสมร
14.00 – 15.00 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ โดยวิทยากร นางสาวระเบียบ มิ่งสมรสมร
15.00 – 15.30 น.	ทำแบบทดสอบ / แบบประเมินความพึงพอใจ