

## หลักสูตรวิชาการทำไส้กรอกพริกแกง จำนวน 5 ชั่วโมง หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

### ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ ชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความสามารถแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและ ระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมี สิ่งที่ดีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นต้องอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทน โดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด

การทำไส้กรอก ซึ่งเป็นอาหารคนทุกภาคนิยมรับประทาน ไส้กรอกถือเป็นอาหารจานด่วนที่ซื้อง่าย ขายคล่อง เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิตของมนุษย์ รสชาติและรูปแบบที่มีความหลากหลายสามารถตอบสนอง ความต้องการของผู้บริโภคทุกเพศ ทุกวัย ทุกโอกาส และยังเป็นอาชีพที่ลงทุนน้อย ผลกำไรสูง ขายได้ตามแหล่งชุมชน และสถานที่ท่องเที่ยวทั่วไป สามารถสร้างรายได้ได้อย่างมั่นคงให้กับผู้ที่ไม่มีความรู้ และผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพ สามารถ นำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตตนเอง ชุมชน และสังคม

### หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพการทำไส้กรอกพริกแกงมีการกำหนดหลักการไว้ดังนี้

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 สามารถอธิบายบอก ความสำคัญ และคุณค่าทาง โภชนาการของการประกอบ อาชีพได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพได้กรอกพริกแกง ได้แก่ การลงทุน การตลาด วัสดุ อุปกรณ์ และทำเลที่ตั้ง 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ 1.4 บอกทิศทางการประกอบ อาชีพได้กรอกพริกแกง	1.1 ความสำคัญ และ คุณค่าทางโภชนาการ ของประกอบอาชีพได้ กรอกพริกแกง 1.2 ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพได้ กรอกพริกแกง 1.2.1 ความต้องการ ของตลาด 1.2.2 การลงทุนและ การหาแหล่งเงินทุน 1.2.3 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ 1.2.4 การเลือก ทำเลที่ตั้ง 1.2.5 กระบวนการ จัดตั้งกลุ่ม 1.3 แหล่งเรียนรู้/ภูมิ ปัญญาท้องถิ่น 1.4 ทิศทางการประกอบ อาชีพการทำให้กรอก	1.1 ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของ จริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพ ที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะ สามารถเลือกประกอบอาชีพ ได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 ให้ความรู้ และ แลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่อง กระบวนการจัดตั้งกลุ่ม 1.3 ศึกษาดูงานในสถาน ประกอบการ แหล่งเรียนรู้ ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจ เลือก 1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยน เรียนรู้เกี่ยวกับทิศการ ประกอบอาชีพได้กรอกพริก แกงในรูปแบบที่เหมาะสม กับตนเอง โดยคำนึงถึง ศักยภาพ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละ พื้นที่ ทำเลที่ตั้งศักยภาพ ของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละ พื้นที่ ความคุ้มค่าโอกาส ในการประกอบอาชีพ	1 ชั่วโมง	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ทักษะการประกอบอาชีพ	<p>2.1 สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพไส้กรอกพริกแกงได้</p> <p>2.2 สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำไส้กรอกแต่ละชนิดได้</p> <p>2.3 สามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับใช้ในการทำไส้กรอกพริกแกงได้</p>	<p>2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพไส้กรอกพริกแกง</p> <p>2.1.1 สถานที่/พื้นที่</p> <p>2.1.2 การคัดเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปการทำไส้กรอกพริกแกง</p> <p>2.1.3 การทำความสะอาดวัตถุดิบ</p> <p>2.1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพไส้กรอกพริกแกง</p> <p>2.2 ขั้นตอนการผลิตไส้กรอก</p> <p>2.2.1 การแปรรูปผลิตภัณฑ์</p> <p>2.2.2 การบรรจุผลิตภัณฑ์</p> <p>2.3 ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>2.1 ให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ</p> <p>2.2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกี่ยวกับเรื่อง การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ วิธีการทำไส้กรอก การเลือกสถานที่ประกอบการ และสถานที่จำหน่าย</p> <p>2.3 จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ชุมชน พร้อมจัดบันทึก</p> <p>2.4 จัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบอาชีพ</p> <p>2.5 ฝึกทักษะการทำไส้กรอก (แต่ละชนิด) ขั้นตอนการแปรรูป ผลิตภัณฑ์ การคัดสรรวัตถุดิบ การทำความสะอาด ส่วนผสม สาธิต/ปฏิบัติ บรรจุหีบห่อ พร้อมจำหน่าย การเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือการจำหน่าย</p> <p>2.6 จัดบันทึกผลการเรียนรู้</p> <p>2.7 วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด</p>		3 ชั่วโมง
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>3.1 สามารถอธิบายการจัดการผลิตไส้กรอก</p> <p>3.2 สามารถจัดการการตลาดในการผลิตไส้กรอกได้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้า</li> <li>- สามารถสร้างจุดขาย โลโก้ได้</li> <li>- เลือกการประชาสัมพันธ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้</li> </ul>	<p>3.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการผลิตไส้กรอก</p> <p>3.1.1 การดูแลรักษา และควบคุมคุณภาพการทำไส้กรอกชนิดต่าง ๆ</p>	<p>3.1 การบริหารจัดการ จัดให้ผู้เรียนเรียนรู้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากวิทยากร/ผู้เชี่ยวชาญ หรือการศึกษาเอกสารตามประเด็น ดังนี้</p> <p>3.1.1 กำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p>	1 ชั่วโมง	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- การนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า</li> <li>- การกระจายไส้กรอกไปสู่ผู้บริโภค</li> <li>- บอกลักษณะการขาย</li> <li>- บอกลักษณะการตกแต่งร้าน</li> <li>- จัดทำบัญชี รายรับ – รายจ่าย</li> <li>- วางแผนการตลาด</li> </ul> <p>3.3 สามารถจัดการความเสี่ยงได้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- แยกแยะ วิเคราะห์ และควบคุมความเสี่ยง</li> <li>- วางแผนการจัดการความเสี่ยง</li> </ul> <p>3.4 สามารถวางแผนการดำเนินงานได้</p>	<p>3.1.2 การลดต้นทุนในการแปรรูปไส้กรอกชนิดต่าง ๆ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- แหล่งจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์</li> <li>- แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ</li> <li>- ความคุ้มค่า</li> </ul> <p>3.1.3 คุณธรรมจรรยาบรรณในการประกอบอาชีพ</p> <p>3.2 การจัดการการตลาด</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>3.1.2 การลดต้นทุนการผลิต แต่คุณภาพคงเดิม</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- แหล่งจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์</li> <li>- แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ</li> <li>- ความคุ้มค่า</li> </ul> <p>3.1.3 คุณธรรมจรรยาบรรณในการประกอบอาชีพ</p> <p>3.2 การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ผู้เรียน</p> <p>3.2.1 วิเคราะห์จัดระบบข้อมูลการตลาดและความต้องการของตลาด</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 เรื่องการคิดต้นทุน การตั้งราคา การออกแบบบรรจุภัณฑ์</p> <p>3.2.7 กำหนดทิศทางเป้าหมาย และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการผลิตไส้กรอก</p> <p>3.3 การจัดการความเสี่ยง จัดให้ผู้เรียน</p>		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		1) ระยะเวลาการผลิตกับการจำหน่าย 2) วัตถุดิบ 3) ราคาขาย 4) คู่แข่งขัน 5) การเงิน 3.3.2 การแก้ปัญหา และการวางแผนการจัดการความเสี่ยง 3.4 การวางแผนการดำเนินงาน	3.3.1 ให้ความรู้เรื่องการจัดการความเสี่ยง 3.3.2 ฝึกการวิเคราะห์การจัดการความเสี่ยงจากปัจจัยต่าง ๆ พร้อมการวางแผนการจัดการความเสี่ยง 3.4 การวางแผนการดำเนินงาน 3.4.1 ให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องการวางแผนการดำเนินงาน 3.4.2 ฝึกปฏิบัติการทำแผนการประกอบอาชีพ		

### 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. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำให้กรอกพริกแกง

## โครงการฝึกอบรมการพัฒนาอาชีพชุมชน สกร.ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง

### 1. ชื่อโครงการ วิชาการทำไส้กรอกพริกแกง

### 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

ไส้กรอกพริกแกงเป็นอาหารแปรรูปที่ผสมผสานภูมิปัญญาอาหารไทยกับการถนอมอาหารและการเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบในท้องถิ่น โดยนำเนื้อสัตว์และเครื่องแกงไทยมาประยุกต์เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีรสชาติถูกปาก สามารถเก็บรักษานานและจำหน่ายได้ในหลากหลายช่องทาง การจัดกิจกรรมการเรียนรู้การทำไส้กรอกพริกแกงจึงเป็นแนวทางหนึ่งในการส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ฝึกทักษะการแปรรูปอาหาร การคัดเลือกวัตถุดิบ การชั่ง ตวง วัด และการรักษาความสะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

นอกจากนี้ การทำไส้กรอกพริกแกงยังช่วยให้ผู้เรียนได้เรียนรู้การทำงานอย่างเป็นระบบ การทำงานเป็นทีม ความคิดสร้างสรรค์ในการปรับสูตรและบรรจุภัณฑ์ รวมทั้งการคำนวณต้นทุนและการตั้งราคาจำหน่าย ซึ่งเป็นพื้นฐานสำคัญของการประกอบอาชีพ ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปต่อยอดเป็นอาชีพเสริมหรือสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว ตลอดจนเป็นการส่งเสริมการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์และเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ

ดังนั้นศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้างขึ้น เพื่อให้การเรียนรู้การทำไส้กรอกพริกแกงจึงมีความสำคัญในการพัฒนาทักษะชีวิตและทักษะอาชีพด้านการแปรรูปอาหารให้แก่ผู้เรียน สร้างโอกาสในการสร้างรายได้และส่งเสริมการเรียนรู้เชิงปฏิบัติที่สามารถนำไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพต่อไป

### 4. วัตถุประสงค์

4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำไส้กรอกพริกแกงอย่างถูกวิธี

4.2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

### 5. เป้าหมาย

**เชิงปริมาณ** ประชาชนทั่วไป จำนวน 3 คน

**เชิงคุณภาพ** ผู้เข้าร่วมอบรมร้อยละ 80 สามารถทำไส้กรอกพริกแกงได้และนำไปใช้ประกอบอาชีพได้

## 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 ทำไส้กรอกพริก แกง	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-3 คน -1 คน -1 คน	-ตำบลเนินสว่าง -สกร.อำเภอ โพธิ์ประทับช้าง	5 ก.พ. 69	
2) <u>ขั้นดำเนินงาน (Do)</u> ดำเนินโครงการทำไส้ กรอกพริกแกง	เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้และทักษะ ในการทำ ทาร์ตโฮ้อย่างถูกวิธี	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-3 คน -1 คน -1 คน	- หมู่ที่ 1 บ้าน หนองปลิง ตำบลเนินสว่าง อำเภอโพธิ์ ประทับช้าง	9 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	- หมู่ที่ 1 บ้าน หนองปลิง ตำบลเนินสว่าง อำเภอโพธิ์ ประทับช้าง- สกร.อำเภอโพธิ์ ประทับช้าง	9 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	10 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)
การทำไส้กรอกพริกแกง		3,600.- บาท		

## 9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวปาริษา คำเอก ครู ศกร.

## 10. เครื่องมือ

- หมูที่ 1 บ้านหนองปลิง ตำบลเนินสว่าง อำเภอโพธิ์ประทับช้าง

## 11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

## 12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำไส้กรอกพริกแกงอย่างถูกวิธีและสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ใน ชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

## 13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำไส้กรอกพริกแกง

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  
การทำไส้กรอกพริกแกง  
วันที่ 5 มีนาคม 2569  
ณ หอประชุมอำเภอโพธิ์ประทับช้าง อำเภอโพธิ์ประทับช้าง จ.พิจิตร

08.30 – 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 – 10.00 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำไส้กรอกพริกแกง โดยวิทยากร นางสาวโสธรญา อยู่สินไชย
10.00 – 11.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำไส้กรอกพริกแกง โดยวิทยากร นางสาวโสธรญา อยู่สินไชย
11.00 – 12.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำไส้กรอกพริกแกง (ต่อ) โดยวิทยากร นางสาวโสธรญา อยู่สินไชย
13.00 – 14.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำไส้กรอกพริกแกง (ต่อ) โดยวิทยากร นางสาวโสธรญา อยู่สินไชย
14.00 – 15.00 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพวิชาการทำไส้กรอกพริกแกง โดยวิทยากร นางสาวโสธรญา อยู่สินไชย
15.00 – 15.30 น.	ทำแบบทดสอบ / แบบประเมินความพึงพอใจ