

หลักสูตร วิชาการทำพิซซ่าโฮมเมด
จำนวน 5 ชั่วโมง
หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสาทเหล็ก

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ ชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้าน ต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความสามารถแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและ ระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่ เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมี สิ่งที่ดีกว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหาทดแทน โดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

พิซซ่าโฮมเมด เป็นขนมอบชนิดหนึ่งที่มีต้นกำเนิดจากประเทศในแถบตะวันตก โดยเฉพาะสหรัฐอเมริกา ซึ่ง นิยมใช้กล้วยสุกงอมในการทำขนมเพื่อไม่ให้เกิดของเสีย กล้วยสุกจะให้ความหวานและความชุ่มชื้นโดยธรรมชาติ จึงเป็น วัตถุดิบสำคัญที่ช่วยให้เค้กมีรสชาติดีและกลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์ เมื่อแพร่เข้ามาสู่ประเทศไทย พิซซ่าโฮมเมดได้รับ ความนิยมอย่างรวดเร็ว เพราะคนไทยมีความคุ้นเคยกับกล้วยซึ่งเป็นผลไม้ท้องถิ่นที่มีราคาถูกและหาได้ง่าย การนำกล้วย มาแปรรูปเป็นขนมอบจึงเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตร และยังสามารถทำรับประทานเองในครัวเรือน หรือจำหน่ายเพื่อสร้างรายได้เสริมได้ด้วย

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพการทำพิซซ่าโฮมเมดมีการกำหนดหลักการไว้ดังนี้

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 ประกอบอาชีพการทำพิซซ่าโฮ มเมตได้แก่ การลงทุน การตลาด วัสดุ อุปกรณ์ และทำเลที่ตั้ง 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ 1.4 บอกทิศทางการประกอบ อาชีพการทำพิซซ่าโฮมเมต	1.1 ความสำคัญ และ คุณค่าทางโภชนาการ ของประกอบอาชีพการ ทำพิซซ่าโฮมเมต 1.2 ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพการ ทำพิซซ่าโฮมเมต 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 อาชีพการทำพิซซ่าโฮ มเมต	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถาน ประกอบการ สื่อของจริง สื่อ บุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูล มาวิเคราะห์และใช้ในการ ประกอบอาชีพที่มีความ เป็นไปได้ในชุมชน 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 ประกอบอาชีพการทำพิซซ่า โฮมเมตในรูปแบบที่เหมาะสม กับตนเอง โดยคำนึงถึง ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติ ในแต่ละพื้นที่ ทำเลที่ตั้ง ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์	1 ชั่วโมง	

			ในแต่ละพื้นที่ ความคุ้มค่า โอกาสในการประกอบอาชีพ		
2. ทักษะการประกอบอาชีพ	2.1 สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำพืชมะเขือเทศได้ 2.2 สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำพืชมะเขือเทศได้ 2.3 สามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับใช้ในการทำพืชมะเขือเทศได้	2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำพืชมะเขือเทศ 2.1.1 สถานที่/พื้นที่ 2.1.2 การคัดเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปการทำพืชมะเขือเทศ 2.1.3 การทำความสะอาดวัตถุดิบ 2.1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำพืชมะเขือเทศ 2.2 ขั้นตอนแปรรูปผลิตภัณฑ์ 2.2.1 การแปรรูปผลิตภัณฑ์ 2.2.2 การบรรจุผลิตภัณฑ์ 2.3 ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	2.1 ให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ 2.2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกี่ยวกับเรื่อง การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ วิธีการทำพืชมะเขือเทศ การเลือกสถานที่ประกอบการ และสถานที่จำหน่าย 2.3 จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ชุมชน พร้อมจดบันทึก 2.4 จัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบอาชีพ 2.5 ฝึกทักษะการทำพืชมะเขือเทศ ขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ การคัดสรรวัตถุดิบ การทำความสะอาด ส่วนผสม สาธิต/ปฏิบัติ บรรจุหีบห่อ พร้อมจำหน่าย การเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือการจำหน่าย 2.6 จดบันทึกผลการเรียนรู้ 2.7 วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด	3 ชั่วโมง	
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 สามารถอธิบายการจัดการการทำพืชมะเขือเทศ 3.2 สามารถจัดการการตลาดในการทำพืชมะเขือเทศได้ - สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้า - สามารถสร้างจุดขาย โลโก้ได้ - เลือกการประชาสัมพันธ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้ - การนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า	3.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำพืชมะเขือเทศ 3.1.1 การดูแลรักษา และควบคุมคุณภาพการทำพืชมะเขือเทศชนิดต่าง ๆ 3.1.2 การลดต้นทุนในการทำพืชมะเขือเทศ	3.1 การบริหารจัดการ จัดให้ผู้เรียนเรียนรู้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากวิทยากร/ผู้เชี่ยวชาญ หรือการศึกษาเอกสารตามประเด็น ดังนี้ 3.1.1 กำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ	1 ชั่วโมง	

<p>- การกระจายการทำพืชมะเขือเทศไปสู่ผู้บริโภค</p> <p>- บอกรายละเอียดการขาย</p> <p>- บอกรายละเอียดการตกแต่งร้าน</p> <p>- จัดทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย</p> <p>- วางแผนการตลาด</p> <p>3.3 สามารถจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>- แยกแยะ วิเคราะห์ และควบคุมความเสี่ยง</p> <p>- วางแผนการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.4 สามารถวางแผนการดำเนินงานได้</p>	<p>- แหล่งจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์</p> <p>- แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ</p> <p>3.1.3 คุณธรรมจริยธรรมในการประกอบอาชีพ</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>1) ระยะเวลาการผลิตกับการจำหน่าย</p> <p>2) วัตถุดิบ</p> <p>3) ราคาขาย</p> <p>4) คู่แข่งขัน</p> <p>5) การเงิน</p> <p>3.3.2 การแก้ปัญหา และการวางแผน</p>	<p>3.1.2 การลดต้นทุนการผลิต แต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>- แหล่งจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์</p> <p>- แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ</p> <p>3.1.3 คุณธรรมจริยธรรมในการประกอบอาชีพ</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 การจัดทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย</p> <p>3.2.7 กำหนดทิศทางเป้าหมาย และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการผลิตการทำพืชมะเขือเทศ</p> <p>3.3 การจัดการความเสี่ยง จัดให้ผู้เรียน</p> <p>3.3.1 ให้ความรู้เรื่องการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.3.2 ฝึกการวิเคราะห์</p>		
--	---	---	--	--

		แผนการจัดการความ เสี่ยง 3.4 การวางแผนการ ดำเนินงาน	การจัดการความเสี่ยงจาก ปัจจัยต่าง ๆ พร้อมการวางแผนการจัดการความเสี่ยง 3.4 การวางแผนการ ดำเนินงาน 3.4.1 ให้ความรู้เกี่ยวกับ เรื่องการวางแผนการ ดำเนินงาน 3.4.2 ฝึกปฏิบัติการทำ แผนการประกอบอาชีพ		
--	--	---	---	--	--

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. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำพินิจฯ โสมเมต

โครงการฝึกอบรมการพัฒนาอาชีพชุมชน สกร.ระดับอำเภอสากเหล็ก

1. ชื่อโครงการ วิชาการทำพิซซาโฮมเมด

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

การทำพิซซาโฮมเมดเป็นขนมอบที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย ทั้งในด้านรสชาติ รูปลักษณ์ และสามารถพัฒนาต่อยอดเป็นอาชีพเสริมได้ การจัดกิจกรรมการเรียนรู้เรื่องการทำพิซซาโฮมเมดจึงเป็นแนวทางในการส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ฝึกทักษะการประกอบอาหาร การชั่ง ตวง วัด การใช้วัสดุอุปกรณ์อย่างถูกต้อง รวมถึงการปฏิบัติงานอย่างเป็นขั้นตอนและคำนึงถึงสุขอนามัยอาหาร ซึ่งเป็นทักษะที่สามารถนำไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน นอกจากนี้ การฝึกทำพิซซาโฮมเมดยังช่วยพัฒนาทักษะอาชีพด้านเบเกอรี่ ส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์ การทำงานเป็นทีม ความรับผิดชอบ และการบริหารต้นทุนวัตถุดิบ ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างรายได้เสริมให้กับตนเองและครอบครัว รวมทั้งเป็นการอนุรักษ์และต่อยอดการทำขนมให้มีความหลากหลายสอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบัน

ดังนั้นศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสากเหล็กจึงจัดทำหลักสูตรการทำพิซซาโฮมเมดขึ้น เพื่อให้การเรียนรู้การทำพิซซาโฮมเมดมีความสำคัญในการพัฒนาทักษะชีวิตและทักษะอาชีพให้แก่ผู้เรียน ส่งเสริมการเรียนรู้เชิงปฏิบัติ และสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้จริงในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพต่อไป

4. วัตถุประสงค์

4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำพิซซาโฮมเมดอย่างถูกวิธี

4.2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ประชาชนทั่วไป จำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ ผู้เข้าร่วมอบรมร้อยละ 80 สามารถทำพิซซาโฮมเมดได้และนำไปใช้ประกอบอาชีพได้

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
<p>1) <u>ขั้นวางแผน (Plan)</u></p> <p>1.1 <u>สำรวจสภาพปัญหาความต้องการ และวิเคราะห์ความต้องการ</u></p> <p>1.2 <u>เขียนโครงการเสนอขออนุมัติ</u></p> <p>1.3 <u>วางแผนการจัดประชุม</u></p> <p>1.4 <u>ประสานงานแจ้งกำหนดการประชุม</u></p> <p>1.5 <u>ประสานสถานที่</u></p> <p>1.6 <u>จัดเตรียมเอกสารวัสดุอุปกรณ์</u></p>	<p>เพื่อสำรวจและวิเคราะห์ความต้องการของกลุ่มเป้าหมายในการฝึกอบรมการทำพิชซ่าโฮมเมด</p>	<p>-ประชาชน</p> <p>-วิทยากร</p> <p>-ครู ศกร.</p>	<p>-6 คน</p> <p>-1 คน</p> <p>-1 คน</p>	<p>-ตำบลคลองทราย</p> <p>-สกร.ระดับ</p> <p>อำเภอสาทเหล็ก</p>	5 ก.พ. 69	
<p>2) <u>ขั้นดำเนินงาน (Do)</u></p> <p><u>ดำเนินโครงการทำพิชซ่าโฮมเมด</u></p>	<p>เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำพิชซ่าโฮมเมดอย่างถูกวิธี</p>	<p>-ประชาชน</p> <p>-วิทยากร</p> <p>-ครู ศกร.</p>	<p>-6 คน</p> <p>-1 คน</p> <p>-1 คน</p>	<p>- อาคาร</p> <p>เอนกประสงค์ หมู่ 1</p>	13 มี.ค. 69	2,000.-
<p>3) <u>ขั้นตรวจสอบ (Check)</u></p> <p>3.1 <u>การประเมินผลก่อนโครงการ</u></p> <p>3.2 <u>การประเมินผลระหว่างโครงการ</u></p> <p>3.3 <u>การประเมินผลเมื่อเสร็จสิ้นโครงการ</u></p>	<p>เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในชีวิตรประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม</p>	<p>-ประชาชน</p> <p>-วิทยากร</p> <p>-ครู ศกร.</p>	<p>-6 คน</p> <p>-1 คน</p> <p>-1 คน</p>	<p>-อาคาร</p> <p>เอนกประสงค์ หมู่ 1</p> <p>-สกร.ระดับ</p> <p>อำเภอสาทเหล็ก</p>	13 มี.ค. 69	
<p>4) <u>ขั้นปรับปรุงแก้ไข (Action)</u></p> <p>4.1 <u>รวบรวมข้อมูลวิเคราะห์ข้อมูล สรุปและจัดทำรายงานการประเมินโครงการ</u></p> <p>4.2 <u>ประชุมคณะทำงานเพื่อนำข้อมูลจากการประเมินโครงการไปใช้ปรับปรุงแก้ไขและพัฒนาดำเนินโครงการต่อไป</u></p>	<p>เพื่อสรุปผลการดำเนินงานและประเมินผลโครงการอย่างเป็นระบบ</p>	<p>-ครู ศกร.</p>	<p>-1 คน</p>	<p>-สกร.ระดับ</p> <p>อำเภอสาทเหล็ก</p>	16 มี.ค. 69	

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

เบิกจ่ายจากเงินงบประมาณ ประจำปี พ.ศ.2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวน 2,500.- บาท

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

7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม = 1,500.- 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)
การทำพืชมัด		2,500.- บาท		

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางประภัสสรี รักทุ่ง ครู ศกร.

10. เครือข่าย

ภูมิปัญญา

ผู้นำ/ประชาชน ตำบลคลองทราย

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำพืชมัดอย่างถูกวิธีและสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ใน ชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำพืชมัด

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
การทำพืชมะเขือเทศ
วันที่ 13 มีนาคม 2569
ณ อาคารเอนกประสงค์ หมู่ 3 อำเภอสามโก้ จ.พิจิตร

08.30 – 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 – 10.00 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำพืชมะเขือเทศ โดยวิทยากร นางสาวนิตา ภักดีศรี
10.00 – 11.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำพืชมะเขือเทศ โดยวิทยากร นางสาวนิตา ภักดีศรี
11.00 – 12.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำพืชมะเขือเทศ (ต่อ) โดยวิทยากร นางสาวนิตา ภักดีศรี
13.00 – 14.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำพืชมะเขือเทศ (ต่อ) โดยวิทยากร นางสาวนิตา ภักดีศรี
14.00 – 15.00 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพวิชาการทำพืชมะเขือเทศ โดยวิทยากร นางสาวนิตา ภักดีศรี
15.00 – 15.30 น.	ทำแบบทดสอบ / แบบประเมินความพึงพอใจ