

หลักสูตร วิชาการทำไข่เค็มใบเตย  
จำนวน 5 ชั่วโมง  
หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสาทเหล็ก

### ความเป็นมา

หลักสูตรวิชาการทำไข่เค็มใบเตยเกิดขึ้นจากแนวคิดในการพัฒนาและต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการถนอมอาหาร โดยเฉพาะการทำไข่เค็มซึ่งเป็นวิธีการถนอมอาหารที่คนไทยนิยมมาอย่างยาวนาน เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาไข่เป็ด และเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตรในชุมชน

ต่อมาได้มีการประยุกต์ใช้ใบเตย ซึ่งเป็นพืชสมุนไพรพื้นบ้านที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น มาผสมผสานในกระบวนการทำไข่เค็ม เพื่อเพิ่มกลิ่นหอม สีสัน และความแตกต่างของผลิตภัณฑ์ ทำให้ไข่เค็มใบเตยมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว และเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคมากขึ้น ถือเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากฐานความรู้เดิมสู่การสร้างสรรครูปแบบใหม่ที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาด

หลักสูตรนี้จึงจัดทำขึ้นเพื่อถ่ายทอดความรู้และทักษะอย่างเป็นระบบ ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมส่วนผสม กระบวนการหมัก การควบคุมคุณภาพ ความสะอาด ความปลอดภัย ตลอดจนการบรรจุภัณฑ์และการจำหน่าย เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพเสริม สร้างรายได้ และพัฒนาเป็นอาชีพหลักได้ในอนาคต อันจะนำไปสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิตและความเข้มแข็งของชุมชนอย่างยั่งยืน

### หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพการทำไข่เค็มใบเตยมีการกำหนดหลักการไว้ดังนี้

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	<p>1.1 สามารถอธิบายบอก ความสำคัญ และคุณค่าทาง โภชนาการของการประกอบอาชีพได้</p> <p>1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพไข่เค็มใบเตย ได้แก่ การลงทุน การตลาด วัสดุ อุปกรณ์ และทำเลที่ตั้ง</p> <p>1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้</p> <p>1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพไข่เค็มใบเตย</p>	<p>1.1 ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของประกอบอาชีพไข่เค็มใบเตย</p> <p>1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพไข่เค็มใบเตย</p> <p>1.2.1 ความต้องการของตลาด</p> <p>1.2.2 การลงทุนและการหาแหล่งเงินทุน</p> <p>1.2.3 การจัดหาวัสดุอุปกรณ์</p> <p>1.2.4 การเลือกทำเลที่ตั้ง</p> <p>1.2.5 กระบวนการจัดตั้งกลุ่ม</p> <p>1.3 แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น</p> <p>1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มใบเตย</p>	<p>1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ</p> <p>1.3 ให้ความรู้ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องกระบวนการจัดตั้งกลุ่ม</p> <p>1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p> <p>1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพไข่เค็มใบเตย ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงถึงศักยภาพ</p> <p>ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ทำเลที่ตั้งศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่ ความคุ้มค่าโอกาสในการประกอบอาชีพ</p>	1 ชั่วโมง	
2. ทักษะการประกอบอาชีพ	<p>2.1 สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพไข่เค็มใบเตยได้</p> <p>2.2 สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำไข่เค็มใบเตยได้</p>	<p>2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพไข่เค็มใบเตย</p> <p>2.1.1 สถานที่/พื้นที่</p>	<p>2.1 ให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ</p> <p>2.2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกี่ยวกับเรื่อง</p>		3 ชั่วโมง

	<p>2.3 สามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับใช้ในการทำไข่เค็มใบเตยได้</p>	<p>2.1.2 การคัดเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปการทำไข่เค็มใบเตย</p> <p>2.1.3 การทำความสะอาดวัตถุดิบ</p> <p>2.1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพไข่เค็มใบเตย</p> <p>2.2 ขั้นตอนการผลิตภัณฑ์</p> <p>2.2.1 การแปรรูปผลิตภัณฑ์</p> <p>2.2.2 การบรรจุผลิตภัณฑ์</p> <p>2.3 ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ วิธีการทำ ทาร์ตไข่ การเลือกสถานที่ประกอบการ และสถานที่จำหน่าย</p> <p>2.3 จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ชุมชน พร้อมจัดบันทึก</p> <p>2.4 จัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบอาชีพ</p> <p>2.5 ฝึกทักษะการทำทาร์ตไข่ ขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ การคิดสรรวัตถุดิบ การทำความสะอาดส่วนผสม สาธิต/ปฏิบัติ บรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย การเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือการจำหน่าย</p> <p>2.6 จัดบันทึกผลการเรียนรู้</p> <p>2.7 วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด</p>		
<p>3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ</p>	<p>3.1 สามารถอธิบายการจัดการทำไข่เค็มใบเตย</p> <p>3.2 สามารถจัดการการตลาดในการทำไข่เค็มใบเตยได้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้า</li> <li>- สามารถสร้างจุดขาย โลกได้</li> <li>- เลือกการประชาสัมพันธ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้</li> <li>- การนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า</li> <li>- การกระจายไข่เค็มใบเตยไปสู่ผู้บริโภค</li> <li>- บอกราคาการขาย</li> <li>- บอกราคาการตกแต่งร้าน</li> <li>- จัดทำบัญชี รายรับ – รายจ่าย</li> <li>- วางแผนการตลาด</li> </ul> <p>3.3 สามารถจัดการความเสี่ยงได้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- แยกแยะ วิเคราะห์ และ</li> </ul>	<p>3.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มใบเตย</p> <p>3.1.1 การดูแลรักษา และควบคุมคุณภาพการทำไข่เค็มใบเตยชนิดต่าง ๆ</p> <p>3.1.2 การลดต้นทุนในการทำไข่เค็มใบเตย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- แหล่งจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์</li> <li>- แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ</li> </ul> <p>3.1.3 คุณธรรมจริยธรรมในการประกอบอาชีพ</p> <p>3.2 การจัดการการตลาด</p> <p>3.2.1 การทำ</p>	<p>3.1 การบริหารจัดการ จัดให้ผู้เรียนเรียนรู้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากวิทยากร/ผู้เชี่ยวชาญ หรือการศึกษาเอกสารตามประเด็น ดังนี้</p> <p>3.1.1 กำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.1.2 การลดต้นทุนการผลิต แต่คุณภาพคงเดิม</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- แหล่งจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์</li> <li>- แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ</li> </ul> <p>3.1.3 คุณธรรมจริยธรรมในการประกอบอาชีพ</p> <p>3.2 การบริหารจัดการ</p>	<p>1 ชั่วโมง</p>	

	<p>ควบคุมความเสี่ยง - วางแผนการจัดการความเสี่ยง 3.4 สามารถวางแผนการดำเนินงานได้</p>	<p>ฐานข้อมูลลูกค้า 3.2.2 การสร้างจุดขาย โลโก้ 3.2.3 การประชาสัมพันธ์ 3.2.4 การนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า 3.2.5 การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ 3.2.6 เทคนิคการขาย 3.2.7 เทคนิคการตกแต่งร้าน 3.2.8 การทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย 3.2.9 การวางแผนการตลาด 3.3 การจัดการความเสี่ยง 3.3.1 การวิเคราะห์และควบคุมความเสี่ยง 1) ระยะเวลาการผลิตกับการจำหน่าย 2) วัตถุดิบ 3) ราคาขาย 4) คู่แข่งขัน 5) การเงิน 3.3.2 การแก้ปัญหา และการวางแผนการจัดการความเสี่ยง 3.4 การวางแผนการดำเนินงาน</p>	<p>การตลาด จัดให้ผู้เรียน 3.2.1 วิเคราะห์จัดระบบข้อมูลการตลาดและความต้องการของตลาด 3.2.2 การสร้างจุดขาย ออกแบบโลโก้ที่น่าสนใจ 3.2.3 การเลือกวิธีการประชาสัมพันธ์ 3.2.4 ดำเนินการนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า 3.2.5 บรรยายการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ เทคนิคการขาย เทคนิคการตกแต่งร้าน 3.2.6 ฝึกปฏิบัติ เรื่องการคิดต้นทุน การตั้งราคา การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การจัดทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย 3.2.7 กำหนดทิศทางเป้าหมาย และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการผลิตไข่เค็มใบเตย 3.3 การจัดการความเสี่ยง จัดให้ผู้เรียน 3.3.1 ให้ความรู้เรื่องการจัดการความเสี่ยง 3.3.2 ฝึกการวิเคราะห์การจัดการความเสี่ยงจากปัจจัยต่าง ๆ พร้อมการวางแผนการจัดการความเสี่ยง 3.4 การวางแผนการดำเนินงาน 3.4.1 ให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องการวางแผนการดำเนินงาน 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 แบบประเมินผลชิ้นงาน

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำไข่เค็มใบเตย

## โครงการฝึกอบรมการพัฒนาอาชีพชุมชน สร.ระดับอำเภอสาทเหล็ก

1. ชื่อโครงการ วิชาการทำไข่เค็มใบเตย

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

โครงการฝึกอบรมการพัฒนาอาชีพชุมชนการทำไข่เค็มใบเตย จัดขึ้นเพื่อส่งเสริมและพัฒนาทักษะอาชีพให้แก่ประชาชนในชุมชน ให้สามารถนำทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่น เช่น ไข่เป็ดและใบเตย มาสร้างมูลค่าเพิ่มเป็นผลิตภัณฑ์ไข่เค็มใบเตย ซึ่งเป็นการต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นผสมผสานกับแนวคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความแปลกใหม่ มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว และเป็นที่ต้องการของตลาด

ปัจจุบันสภาพเศรษฐกิจมีความผันผวน ส่งผลต่อรายได้ของครัวเรือนในชุมชน การส่งเสริมอาชีพเสริมที่สามารถทำได้ง่าย ใช้เงินลงทุนไม่สูง และสามารถผลิตเพื่อบริโภคเองหรือจำหน่ายสร้างรายได้ จึงเป็นแนวทางสำคัญในการพัฒนาเศรษฐกิจฐานราก โครงการนี้จึงมุ่งเน้นให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำไข่เค็มใบเตยอย่างถูกวิธี สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน สามารถพัฒนาบรรจุภัณฑ์และช่องทางการจำหน่ายได้อย่างเหมาะสม

นอกจากนี้ โครงการยังเป็นการส่งเสริมการรวมกลุ่มของคนในชุมชนให้เกิดความร่วมมือ ความสามัคคี และสามารถพัฒนาเป็นกลุ่มอาชีพหรือวิสาหกิจชุมชนในอนาคต อันจะนำไปสู่การสร้างความเข้มแข็งและความยั่งยืนทางเศรษฐกิจของชุมชนต่อไป

4. วัตถุประสงค์

4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำไข่เค็มใบเตยอย่างถูกวิธี

4.2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

5. เป้าหมาย

**เชิงปริมาณ** ประชาชนทั่วไป จำนวน 6 คน

**เชิงคุณภาพ** ผู้เข้าร่วมอบรมร้อยละ 80 สามารถทำไข่เค็มใบเตยได้และนำไปใช้ประกอบอาชีพได้

## 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>เพื่อสำรวจและวิเคราะห์ความต้องการของกลุ่มเป้าหมายในการฝึกอบรมการทำไข่เค็มใบเตย</p>	<p>-ประชาชน</p> <p>-วิทยากร</p> <p>-ครู ศกร.</p>	<p>- 6 คน</p> <p>- 1 คน</p> <p>- 1 คน</p>	<p>พื้นที่ตำบลสากเหล็ก</p> <p>อ.สากเหล็ก</p> <p>จ.พิจิตร</p> <p>-ส ก ร .ระ ดับ</p> <p>อำเภอสากเหล็ก</p>	<p>6 – 27 ก.พ.</p> <p>69</p>	
<p>2) <u>ขั้นดำเนินงาน (Do)</u></p> <p><u>ดำเนินโครงการทำไข่เค็มใบเตย</u></p>	<p>เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำไข่เค็มใบเตยอย่างถูกวิธี</p>	<p>-ประชาชน</p> <p>-วิทยากร</p> <p>-ครู ศกร.</p>	<p>-6 คน</p> <p>-1 คน</p> <p>-1 คน</p>	<p>หมู่ 13 บ้านหนองแหน ต.สากเหล็ก</p>	<p>10 มี.ค. 69</p>	<p>2,000.-</p>
<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>เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ใน ชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม</p>	<p>-ประชาชน</p> <p>-วิทยากร</p> <p>-ครู ศกร.</p>	<p>-3 คน</p> <p>-1 คน</p> <p>-1 คน</p>	<p>- หมู่ 13 บ้านหนองแหน</p> <p>ต.สากเหล็ก</p> <p>-สกร.ระดับอำเภอสากเหล็ก</p>	<p>10 มี.ค. 69</p>	
<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>- ส ก ร .ระ ดับ</p> <p>อำเภอสากเหล็ก</p>	<p>10-31 มี.ค. 69</p>	

## 7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

เบิกจ่ายจากเงินงบประมาณ ประจำปี พ.ศ.2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวน 2,000.- บาท

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร (จำนวน 5 ชั่วโมงๆละ 200 บาท × 1 คน) = 1,000.- บาท

7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม = 1,000.- 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)
การทำไข่เค็มใบเตย		2,000.- บาท		

## 9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวอัญชลี อยู่สินไชย ครูศูนย์การเรียนรู้

## 10. เครือข่าย

-

## 11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

## 12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำไข่เค็มใบเตยอย่างถูกวิธีและสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ใน ชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

## 13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำทาร์ตไข่

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ไปใช้ใน ชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพเสริมได้

## 14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

**การติดตาม** โดยหลังเสร็จสิ้นกิจกรรมประเมินผลงาน 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 แบบประเมินผลชิ้นงาน

กำหนดการจัดอบรมโครงการฝึกอบรมการพัฒนาอาชีพชุมชน

การทำไข่เค็มใบเตย

วันที่ 10 มีนาคม 2569

ณ อาคารอเนกประสงค์ หมู่ 13 บ้านหนองแหน ตำบลสากเหล็ก อำเภอสากเหล็ก จังหวัดพิจิตร

08.30 – 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 – 10.00 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำไข่เค็มใบเตย โดยวิทยากร นางสาวลั่นทม มีช้าง
10.00 – 11.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำไข่เค็มใบเตย โดยวิทยากร นางสาวลั่นทม มีช้าง
11.00 – 12.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำไข่เค็มใบเตย(ต่อ) โดยวิทยากร นางสาวลั่นทม มีช้าง
13.00 – 14.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำไข่เค็มใบเตย(ต่อ) โดยวิทยากร นางสาวลั่นทม มีช้าง
14.00 – 15.00 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพวิชาการทำไข่เค็มใบเตย โดยวิทยากร นางสาวลั่นทม มีช้าง
15.00 – 15.30 น.	ทำแบบทดสอบ / แบบประเมินความพึงพอใจ