

**หลักสูตรการทำอาหารทำสุกี้คัพ จำนวน 3 ชั่วโมง**  
**หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล**

### ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอ กับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องหาวิธีที่มนุษย์เราจะต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่าง ๆ

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็น การจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

“สุกี้คัพ” เป็นอาหารทางเลือกที่ตอบโจทย์ผู้บริโภคยุคใหม่ ทั้งในด้านความสะดวก ความสะดวก และคุณค่าทางโภชนาการ ซึ่งปัจจุบันอาหารพร้อมรับประทานกำลังได้รับความนิยมสูง โดยเฉพาะอาหารที่สะดวก รวดเร็ว และสามารถรับประทานได้ทุกที่ หลักสูตรนี้มุ่งพัฒนาทักษะอาชีพให้ผู้เรียนสามารถทำสุกี้คัพได้จริง เพื่อสร้างรายได้เสริมหรือพัฒนาเป็นอาชีพที่มั่นคงได้

### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นการจัด ส่งเสริม สนับสนุนการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพ โดยมีการวิเคราะห์ข้อมูลบริบทของชุมชน เป็นเครื่องมือในการส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ของประชาชนในชุมชน
2. ใช้กระบวนการมีส่วนร่วมของคนในชุมชน ทั้งการระดมทรัพยากร การแลกเปลี่ยนความคิดเห็นภายในชุมชน ความต้องการของชุมชน ของการเรียนรู้ ฯลฯ
3. จัดกระบวนการการเรียนรู้ โดยวิทยากร ผู้รู้ ผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ และให้ผู้เรียนได้เรียนรู้หรือการฝึกทักษะจากการปฏิบัติจริงในอาชีพนั้น
4. สร้างความร่วมมือกับภาคีเครือข่าย เติมเต็มในเรื่องที่ชุมชนต้องการ เพื่อให้การส่งเสริมการเรียนรู้ การประกอบอาชีพและการพัฒนาอาชีพได้อย่างต่อเนื่อง

### จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

## กลุ่มเป้าหมาย

1. กลุ่มเป้าหมายที่ไม่มีอาชีพ ต้องการมีอาชีพ และกลุ่มเป้าหมายที่ต้องการเรียนรู้อาชีพใหม่ (New Skill)
2. กลุ่มเป้าหมายที่มีอาชีพอยู่แล้ว และต้องการพัฒนา ต่อยอดอาชีพเดิม ( up skill & skill )

## ระยะเวลา

จำนวน	3	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	2	ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. บอกความหมาย แนวคิด ประโยชน์ และโอกาสทางอาชีพการทำสุกี้คัพได้</li> <li>2. บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำสุกี้คัพจำหน่ายได้</li> <li>3. บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเกี่ยวกับสุกี้คัพ</li> <li>2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำสุกี้คัพจำหน่าย</li> <li>3. ทิศทางการประกอบอาชีพ</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</li> <li>2. วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพที่เหมาะสมกับตนเอง</li> </ol>	15 นาที	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำสุกี้คัพ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. บอกวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำสุกี้คัพได้</li> <li>2. บอกวิธีการทำสุกี้คัพได้</li> <li>3. สามารถเตรียมวัตถุดิบได้ถูกต้อง และถูกสุขลักษณะ</li> <li>4. สามารถผสมและจัดสุกี้คัพได้อย่างถูกต้องส่วน</li> <li>5. สามารถจัดเสิร์ฟและประเมินผลงานได้</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. วัสดุ อุปกรณ์ วัตถุดิบที่ใช้ในการทำสุกี้คัพ</li> <li>2. การเลือกวัตถุดิบในการทำสุกี้คัพ</li> <li>3. วิธีการทำสุกี้คัพ                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ</li> </ul> </li> <li>- ขั้นตอนการเตรียมน้ำจิ้ม</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ โดยใช้สื่อใบความรู้ เรื่องการทำสุกี้คัพ</li> <li>2. วิทยากรสาธิตวิธีการทำแต่ละขั้นตอน พร้อมทั้งจัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำ การเลือกวัตถุดิบ วิธีการทำ การตกแต่งสุกี้คัพ</li> <li>3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำสุกี้คัพ                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ</li> <li>- ขั้นตอนการเตรียมน้ำจิ้ม</li> <li>- ขั้นตอนการจัดวางและนึ่งสุกี้คัพ</li> <li>- ขั้นตอนการตกแต่งสุกี้คัพ</li> </ul> </li> <li>4. วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน</li> </ol>	15 นาที	2 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ การเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			-ขั้นตอนการ จัดวางและนึ่ง สุกี้คัพ -ขั้นตอนการ ตกแต่งสุกี้คัพ 3. การฝึก ปฏิบัติทำ สุกี้คัพ 4. ขั้นตอน การตรวจ สอบคุณภาพ			
3	การบรรจุภัณฑ์	1. สามารถบอก ความสำคัญของ บรรจุภัณฑ์ได้ 2. สามารถเลือก บรรจุภัณฑ์ที่ เหมาะสมกับ ผลิตภัณฑ์ได้	1.บรรจุภัณฑ์ -ความสำคัญ ของบรรจุภัณฑ์ - การเลือก บรรจุภัณฑ์ที่ เหมาะสมกับ ผลิตภัณฑ์	1. วิทยากรอธิบายการเลือก บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับ ผลิตภัณฑ์	15 นาที	-
4	การจัดจำหน่าย	1. สามารถบอก การคิดต้นทุน การ กำหนดราคาขายได้ 2. บอกช่องทาง การจำหน่ายได้	1. การกำหนด ราคาขาย 2. ช่องทาง การจำหน่าย	1. วิทยากรบรรยายให้ ความรู้การคิดต้นทุน การ กำหนดราคาขาย การ จำหน่าย	15 นาที	-

### สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร /ใบความรู้ / แผ่นพับการทำสุกี้คัพ
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน /วิทยากร/ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้/วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ฝึกปฏิบัติ
4. แบบทดสอบก่อนเรียน - หลังเรียน

### การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. แบบประเมินผลการฝึกอบรม พร้อมคำอธิบาย (แบบ พต.10)
3. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.12)

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีแบบรายงานผลการฝึกอบรม ตามเกณฑ์ (แบบ พต.13) โดยมีคะแนนรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

## โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569

1. ชื่อโครงการ โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน “หลักสูตร การทำสุกี้คัพ”

### 2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

นโยบายการศึกษาของกระทรวงศึกษาธิการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2568-2569

การศึกษาเพื่อความเป็นเลิศและความมั่นคงของชีวิต:

- พัฒนาทักษะอาชีพ: ส่งเสริมทักษะ Future Skill และอาชีพที่จำเป็นต่อตลาดงาน

มาตรฐานการศึกษาสำหรับสถานศึกษาที่จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

ด้านที่ 1 คุณภาพของผู้เรียนเพื่อการพัฒนาตนเอง มีประเด็นการพิจารณา ดังนี้

- 1.1 ผู้เรียนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีคุณลักษณะเป็นไปตามเกณฑ์การจบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
  - 1.2 ผู้จบหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง สามารถนำผลที่ได้รับจากการเรียนรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิต
- ด้านที่ 2 คุณภาพการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีประเด็นการพิจารณา ดังนี้
- 2.1 หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับความถนัด ความสนใจ และความจำเป็นของกลุ่มเป้าหมาย
  - 2.2 สื่อการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของหลักสูตรการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และความต้องการของผู้เรียน
  - 2.3 ครูและผู้จัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีศักยภาพในการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
  - 2.4 การวัดและประเมินผลการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีความสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของการจัดการเรียนรู้
  - 2.5 ระบบแนะแนวการเรียนและการประกอบอาชีพที่สร้างโอกาสในการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
  - 2.6 ความพึงพอใจของผู้เรียนและการประกอบอาชีพที่สร้างโอกาสในการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
- ด้านที่ 3 คุณภาพการบริหารจัดการของสถานศึกษา มีประเด็นพิจารณา ดังนี้
- 3.3 การส่งเสริม สนับสนุนให้ภาคีเครือข่ายเข้ามามีส่วนร่วมในการจัด ร่วมจัดและส่งเสริม สนับสนุนการจัดการเรียนรู้ของสถานศึกษา

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ 2569

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

- 2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต
- 2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill/Reskill/New skill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจากจบการศึกษา
- 2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม
- 2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

## ภารกิจสำคัญ (Flagship)

2. Career Plus : “เติมเต็มทักษะ สร้างโอกาสอาชีพ” ร่วมมือกับภาคเอกชนออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพของสถานศึกษา ให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่และความต้องการตลาดแรงงานจริง เช่น ดิจิทัล ช่างเทคนิค อาหาร การดูแลผู้สูงอายุ โดยภาคเอกชนร่วมสนับสนุนด้านการฝึกอบรมและวิทยากรรวมทั้งฝึกอบรมตามหลักสูตรคุณวุฒิวิชาชีพที่กำหนด

## 3. หลักการและเหตุผล

ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 กำหนดให้กรมมีหน้าที่จัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง เป้าหมายเพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะ และความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน ตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม ในการจัดการเรียนรู้ให้มีระบบแนะแนวการเรียนและการประกอบอาชีพ เพื่อให้ผู้เรียนมีโอกาสได้ทราบล่วงหน้าหรือวางแผนให้สอดคล้องกับความถนัดของตนด้วย ในการจัด ส่งเสริม สนับสนุน การประกอบอาชีพ พัฒนาอาชีพตามความถนัด ความสนใจและความต้องการของบุคคล และกลุ่มบุคคลที่แตกต่างกัน ดาเนินการ ให้สอดคล้องกับบริบทภูมิสังคม สอดรับกับตลาดแรงงาน ความต้องการของตลาด ยั่งยืนซึ่งอัตลักษณ์ วิถีชีวิต และวัฒนธรรมของชุมชน รวมทั้งต้องสอดคล้องกับนโยบายที่เกี่ยวข้อง

เพื่อตอบสนองต่อ นโยบายและจุดเน้นของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ในการยกระดับคุณภาพการเรียนรู้แบบสอดคล้องกับวิถีชีวิตและการประกอบอาชีพ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล จึงได้จัดทำโครงการฝึกอาชีพ “วิชาการทำสุกี้คัพ” ขึ้น เพื่อมุ่งหวังให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง โดยเน้นทักษะการลงมือปฏิบัติจริง การบริหารจัดการต้นทุน และการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์ ซึ่งจะนำไปสู่การพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืนและการยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน

## 4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำสุกี้คัพ
2. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย นำความรู้ไปต่อยอดในการประกอบอาชีพ หรือ สร้างช่องทางรายได้ใหม่ให้กับตนเอง และ ครอบครัวได้

## 5. เป้าหมาย

### เชิงปริมาณ

ประชาชนผู้สนใจ ในพื้นที่ตำบลท่านั่ง จำนวน 6 คน

### เชิงคุณภาพ

กลุ่มเป้าหมายผู้เข้ารับการฝึกอาชีพ มีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการประกอบอาชีพที่สนใจ สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปต่อยอดในการประกอบอาชีพ หรือ สร้างช่องทางรายได้ใหม่ให้กับตนเอง และ ครอบครัวได้ โดยใช้ต้นทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นมาสร้างมูลค่าเพิ่ม

## 6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
<b>Situation analysis ( S )</b>						
1. สสำรวจความต้องการเรียน	- เพื่อสำรวจว่าคนในชุมชนอยากเรียนอะไร	ประชาชนทั่วไป	6 คน	ตำบลท่าม่วง	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	
2. วิเคราะห์กลุ่มเป้าหมาย	- เพื่อศึกษา กลุ่มเป้าหมายที่จะฝึกอบรม	ครู ศูนย์การเรียนรู้	6 คน	ตำบลท่าม่วง	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	
<b>Plan (P)</b>						
3.เขียนโครงการและขออนุมัติ	เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายในการดำเนินงานตามนโยบายจุดเน้นการดำเนินงาน ของสำนักงาน สกร.	ครู ศูนย์การเรียนรู้	1 คน	ตำบลท่าม่วง	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	
4.จัดทำ/พัฒนาหลักสูตร	เพื่อให้เหมาะสมและสอดคล้องกับ ความต้องการของ กลุ่มเป้าหมาย	ครู ศูนย์การเรียนรู้	1 คน	ตำบลท่าม่วง	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	
5.ขออนุมัติโครงการ/จัดตั้งกลุ่ม	- เพื่อขอความเห็นชอบและขออนุมัติดำเนินงานตามแผนของโครงการ	ครู ศูนย์การเรียนรู้	1 คน	พื้นที่ตำบลท่าม่วง	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	
6.ประสานเครือข่าย/วิทยากร	- เพื่อดำเนินการจัดกิจกรรม การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง (โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน)	ผู้รู้ ภูมิปัญญา	1 คน	พื้นที่ตำบลท่าม่วง	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	
7.จัดหาสื่อ /วัสดุอุปกรณ์ /จัดเตรียมสถานที่	เพื่อเป็นสื่อสนับสนุนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้	ครู ศูนย์การเรียนรู้	6 คน	ตำบลท่าม่วง	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
<b>Do (D)</b>						
8.ดำเนินการตามหลักสูตรการทำสุกี้คัพจำนวน 3 ชั่วโมง	1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำสุกี้คัพ 2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพ นำความรู้ไปต่อยอดในการประกอบอาชีพ หรือ สร้างช่อง ทางรายได้ใหม่ให้กับตนเอง และครอบครัวได้	ผู้เข้าร่วมกิจกรรม	6 คน	ศาลาประชาคม หมู่บ้าน หมู่ที่ 6 ตำบลท่านั่ง อำเภอโพทะเล จังหวัดพิจิตร	วันที่ 21 เดือน กุมภาพันธ์ 2569 เวลา 9.00 - 12.00น. (จำนวน 1 วัน 3 ชม.)	หลักสูตรฝึกอาชีพ 3-9 ชั่วโมง รหัสงบประมาณ 2033000500 5000001 แหล่งของเงิน 691150 เป็นค่าวัสดุ 900 บาท ค่าวิทยากร 600 บาท รวมเป็นเงิน 1,500 บาท
<b>Check (C)</b>						
9. นิเทศติดตาม การจัดการกิจกรรมการเรียนรู้/ และติดตามการนำความรู้ไปใช้	- เพื่อนิเทศติดตาม การจัดการกิจกรรมการเรียนรู้ - เพื่อติดตามการนำความรู้ไปใช้	ครู นิเทศ สกร.อำเภอโพทะเล	1 คน	ตำบล ท่านั่ง	วันที่ 21 เดือน กุมภาพันธ์ 2569 เวลา 9.00 - 12.00น.	
10. วัดผลและประเมินผล อนุมัติการจบหลักสูตร	- เพื่อ ประเมินผลการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง	ประชาชนทั่วไป	ผู้เข้าร่วมกิจกรรม	ตำบลท่านั่ง	เดือน กุมภาพันธ์ 2569	
11. สรุป รายงานการดำเนินงาน โครงการ	เพื่อจัดทำข้อมูลสารสนเทศและ รายงานผลการดำเนินงาน	ครู ศูนย์การเรียนรู้	1 คน	ตำบลท่านั่ง	เดือน กุมภาพันธ์ 2569	
<b>Action (A)</b>						
12. ครูและบุคลากร สกร. ระดับอำเภอ โพทะเลร่วมกัน	เพื่อทบทวนและปรับปรุงกระบวนการ/ขั้นตอนการดำเนินงานเพื่อ	ครู ศูนย์การเรียนรู้	1 คน	สกร.ระดับ อำเภอ โพทะเล	เดือน กุมภาพันธ์ 2569	

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
ทบทวนและปรับปรุง เพื่อการดำเนินกิจกรรมครั้งต่อไป	วางแผนการดำเนินงานครั้งต่อไปในเกิดประสิทธิภาพ					

## 7. งบประมาณทั้งหมดโครงการ

เบิกจ่ายจากเงินงบประมาณประจำปี พ.ศ.2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวนเงิน 1,500 บาท(หนึ่งพันห้าร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

7.1.1 ค่าตอบแทนวิทยากร	600 บาท
7.1.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม	900 บาท
รวมทั้งสิ้น	1,500 บาท

## 8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. 2568)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ.2569)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ.2569)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ.2569)
หลักสูตรฝึกอบรม การทำสุกี้คัพ	-	1,500	-	-

## 9. ผู้รับผิดชอบโครงการ นางสาวณัฏฐิษา คุ่มจ้อย ครูศูนย์การเรียนรู้

## 10. เครือข่าย

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. ประชาชนชาวบ้าน
3. ผู้นำชุมชน

## 11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
- งานการประกันคุณภาพ
- งานนิเทศภายในสถานศึกษา

## 12. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้รับการพัฒนาทักษะการทำสุกี้คัพ สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้ ส่งผลให้ประชาชนในพื้นที่พึ่งพาตนเอง และมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

## 13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

### 13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

1. ร้อยละ 100 ของกลุ่มเป้าหมาย เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน

2. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน มีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำสุกี้คัพ ตามเกณฑ์ที่กำหนด

3. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน นำความรู้ไปต่อยอดในการประกอบอาชีพ หรือ สร้างช่องทางรายได้ใหม่ ให้กับตนเอง และครอบครัว

4. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชนมีความพึงพอใจในระดับดีขึ้นไป

### 13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีความรู้ ความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำสุกี้คัพ สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเอง และครอบครัว โดยใช้ต้นทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นมาสร้างมูลค่าเพิ่ม

## 14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

- ติดตามผู้เข้าร่วมกิจกรรม/บัญชีลงเวลาของผู้เข้ารับการฝึกอบรม แบบ พต.9
- ติดตามผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง/แบบประเมินผลการฝึกอบรม แบบ พต.10
- นิเทศการฝึกอบรม /บันทึกการนิเทศการฝึกอบรม แบบ พต.11
- ติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรม/แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรม แบบ พต.20
- ประเมินความพึงพอใจ/แบบประเมินความพึงพอใจ แบบ พต.12

กำหนดการจัดอบรมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน

หลักสูตร การทำสุกี้คัพ

วันที่ 21 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ.2569

ณ บ้านหนังสือชุมชนบ้านท่าช้าง หมู่ที่ 4 ตำบลท่าช้าง อำเภอโพทะเล จังหวัดพิจิตร

วันที่ 21 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

- |                  |  |
|------------------|--|
| 08.00 - 08.30 น. | ลงทะเบียน  |
| 08.30 - 09.00 น. | ทดสอบความรู้ก่อนการอบรม  |
| 09.00 - 10.00 น. | บรรยายภาคทฤษฎี โดยวิทยากร (นางสาวเพ็ญภา เพ็ชรรัตน์)<br>เรื่องช่องทางการประกอบอาชีพ <ul style="list-style-type: none"><li>- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเกี่ยวกับสุกี้คัพ</li><li>- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำสุกี้คัพจำหน่าย</li><li>- ทิศทางการประกอบอาชีพ</li></ul> เรื่องทักษะการประกอบอาชีพการทำสุกี้คัพ <ul style="list-style-type: none"><li>- วัสดุ อุปกรณ์ วัตถุดิบที่ใช้ในการทำสุกี้คัพ</li><li>- การเลือกวัตถุดิบในการทำสุกี้คัพ</li></ul> เรื่องบรรจุภัณฑ์ <ul style="list-style-type: none"><li>- ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์</li><li>- การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์</li></ul> เรื่องการจัดจำหน่าย <ul style="list-style-type: none"><li>- การคิดต้นทุน การกำหนดราคาขาย</li><li>- ช่องทางการจำหน่าย</li></ul> |
| 10.00 - 12.00 น. | การฝึกปฏิบัติวิธีการทำสุกี้คัพ โดยวิทยากร <ul style="list-style-type: none"><li>- ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ</li><li>- ขั้นตอนการเตรียมน้ำจิ้ม</li><li>- ขั้นตอนการจัดวางและนั่งสุกี้คัพ</li><li>- ขั้นตอนการตกแต่งสุกี้คัพ</li><li>- ขั้นตอนการตรวจ สอบคุณภาพ</li></ul>   |
| 12.00 - 12.30 น. | ทดสอบความรู้หลังการอบรม/ประเมินความพึงพอใจ<br>สรุปองค์ความรู้  |