แบบ พต.3

หลักสูตรการทำหอยทอด จำนวน 6 ชั่วโมง
หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

สภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่าง ๆ

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

หอยทอดเป็นอาหารพื้นฐานที่มีศักยภาพในการพัฒนาเป็นอาชีพ เนื่องจากมีต้นทุนต่ำ ใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่าย มีตลาดรองรับชัดเจน และสามารถเริ่มต้นธุรกิจในระดับครัวเรือนได้ทันที ส่งผลให้ผู้เรียนสามารถนำทักษะไปสร้างรายได้จริง ลดการพึ่งพาอาชีพเดียว และเสริมสร้างความมั่นคงทางเศรษฐกิจในระดับครอบครัวและชุมชนได้อย่างยั่งยืน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นการจัด ส่งเสริม สนับสนุนการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพ โดยมีการวิเคราะห์ข้อมูลบริบทของชุมชนเป็นเครื่องมือในการส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ของประชาชนในชุมชน
2. ใช้กระบวนการการมีส่วนร่วมของคนในชุมชน ทั้งการระดมทรัพยากร การแลกเปลี่ยนความคิดภายในชุมชน ความต้องการของชุมชน ของการเรียนรู้ ฯลฯ
3. จัดกระบวนการการเรียนรู้ โดยวิทยากร ผู้รู้ ผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ และให้ผู้เรียนได้เรียนรู้หรือการฝึกทักษะจากการปฏิบัติจริงในอาชีพนั้น
4. สร้างความร่วมมือกับภาคีเครือข่าย เติมเต็มในเรื่องที่ชุมชนต้องการ เพื่อให้การส่งเสริมการเรียนรู้ การประกอบอาชีพและการพัฒนาอาชีพได้อย่างต่อเนื่อง

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

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

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. บอกประวัติความเป็นมาและคุณค่าของหอยทอดได้ 2. บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำหอยทอดจำหน่ายได้ 3. บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหอยทอด -ประวัติความเป็นมา -คุณค่าของหอยทอด 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำหอยทอดจำหน่าย 3. ทิศทางการประกอบอาชีพ	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2.วิทยากรผู้สอน และผู้เรียน ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพที่เหมาะสมกับตนเอง	30นาที	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำหอยทอด	1. บอกวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำหอยทอดได้ 2. บอกวิธีการทำหอยทอดได้ 3. สามารถเตรียมวัตถุดิบได้ถูกต้องและถูกสุขลักษณะ 4. สามารถทำหอยทอดได้ 5. สามารถประเมินผลงานได้	1. วัสดุ อุปกรณ์ วัตถุดิบที่ใช้ในการทำหอยทอด 2. การเลือกวัตถุดิบในการทำหอยทอด 3. วิธีการทำหอยทอด - ขั้นตอนการเตรียมเครื่องปรุงสำหรับทำน้ำจิ้ม - ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ - ขั้นตอนการผสมแป้งและเตรียมเครื่อง -ขั้นตอนการทอดหอยทอด - ขั้นตอนการจัดจานและจัดเสิร์ฟ	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ โดยใช้สื่อใบความรู้เรื่องการทำหอยทอด 2. วิทยากรสาธิตวิธีการทำแต่ละขั้นตอน พร้อมทั้งจัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำ การเลือกวัตุดิบ วิธีการทำ 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำหอยทอด - ขั้นตอนการเตรียมเครื่องปรุงสำหรับทำน้ำจิ้ม - ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ - ขั้นตอนการผสมแป้งและเตรียมเครื่อง -ขั้นตอนการทอดหอยทอด	30นาที	3 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			3. การฝึกปฏิบัติทำหอยทอด 4. ขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพ	- ขั้นตอนการจัดจานและจัดเสิร์ฟ - ขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพ 4. วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน		
3	การบรรจุภัณฑ์	1. สามารถบอกความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ได้ 2. สามารถเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้	1.บรรจุภัณฑ์ -ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ - การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์	1. วิทยากรอธิบายการเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การบรรจุภัณฑ์	30นาที	30นาที
4	การจัดจำหน่าย	1. สามารถบอกช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้	1. การกำหนดราคาขาย 2. การจำหน่ายสินค้าออนไลน์ 3. ช่องทาง การจำหน่ายในชุมชน	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้การคิดต้นทุน การกำหนดราคาขาย การจำหน่ายสินค้าออนไลน์ 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษา และฝึกปฏิบัติการกำหนดราคาขาย การจำหน่ายสินค้าออนไลน์ 3. ช่องทางการจำหน่ายในชุมชน	30นาที	30นาที

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร /ใบความรู้ / แผ่นพับการทำหอยทอด
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

แบบ พ.ต.5

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569

1. **ชื่อโครงการ** โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน “หลักสูตร การทำหอยทอด”

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 ระบบแนะแนวการเรียนรและการประกอบอาชีพที่สร้างโอกาสในการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

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 เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจากจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจในชุมชน 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 กาหนดให้กรมมีหน้าที่จัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ เพื่อการพัฒนาตนเอง 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 ยังคงไว้ซึ่งอัตลักษณ์ วิถีชีวิต และวัฒนธรรมของชุมชน รวมทั้งต้องสอดรับกับนโยบายที่เกี่ยวข้อง

เพื่อตอบสนองต่อ นโยบายและจุดเน้นของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ในการยกระดับคุณภาพการเรียนรู้แบบสอดคล้องกับวิถีชีวิตและการประกอบอาชีพ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล จึงได้จัดทำ โครงการฝึกอาชีพ “วิชาการทำหอยทอด" ขึ้น เพื่อมุ่งหวังให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง โดยเน้นทักษะการลงมือปฏิบัติจริง การบริหารจัดการต้นทุน และการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์ ซึ่งจะนำไปสู่การพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืนและการยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน

4. วัตถุประสงค์

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

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

ประชาชนผู้สนใจ ในพื้นที่ตำบลท่านั่ง จำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ

กลุ่มเป้าหมายผู้เข้ารับการฝึกอาชีพ มีความรู้ ความเข้าใจ และ มีทักษะในการประกอบอาชีพที่สนใจ สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปต่อยอดในการในการประกอบอาชีพ หรือ สร้างช่องทางรายได้ใหม่ให้กับตนเอง และครอบครัวได้ โดยใช้ต้นทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นมาสร้างมูลค่าเพิ่ม

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
Situation analisys (S)						
1. สำรวจความต้องการเรียน	- เพื่อสำรวจว่าคนในชุมชนอยากเรียนอะไร	ประชาชนทั่วไป	6 คน	ตำบลท่านั่ง	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	
2. วิเคราะห์กลุ่มเป้าหมาย	- เพื่อศึกษากลุ่มเป้าหมายที่จะฝึกอบรม	ครูศูนย์การเรียนรู้	6 คน	ตำบลท่านั่ง	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	
Plan (P)						

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
3.เขียนโครงการและขออนุมัติ	เพื่อให้สอดรับกับนโยบายในการดำเนินงานตามนโยบายจุดเน้นการดำเนินงาน ของสำนักงาน สกร.	ครู ศูนย์การเรียนรู้	1 คน	ตำบลท่านั่ง	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	
4.จัดทำ/พัฒนาหลักสูตร	เพื่อให้เหมาะสมและสอดคล้องกับ ความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย	ครู ศูนย์การเรียนรู้	1 คน	ตำบลท่านั่ง	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	
5.ขออนุมัติโครงการ/จัดตั้งกลุ่ม	- เพื่อขอความเห็นชอบและขออนุมัติดำเนินงานตามแผนของโครงการ	ครู ศูนย์การเรียนรู้	1 คน	พื้นที่ตำบลท่านั่ง	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	
6.ประสานเครือข่าย/วิทยากร	- เพื่อดำเนินการจัดกิจกรรม การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง (โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน)	ผู้รู้ ภูมิปัญญา	1 คน	พื้นที่ตำบลท่านั่ง	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	
7.จัดหาสื่อ / วัสดุอุปกรณ์ / จัดเตรียมสถานที่	เพื่อเป็นสื่อสนับสนุนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้	ครู ศูนย์การเรียนรู้	6 คน	ตำบลท่านั่ง	เดือนกุมภาพันธ์ 2569	
Do (D)						
8.ดำเนินการตามหลักสูตรการทำหอยทอดจำนวน 6 ชั่วโมง	1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำหอยทอด 2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพ นำ	ผู้เข้าร่วมกิจกรรม	6 คน	บ้านหนังสือชุมชนบ้านเนินแค หมู่ที่ 2 ตำบลท่านั่ง อำเภอโพทะเล จังหวัดพิจิตร	วันที่ 26–27 เดือนกุมภาพันธ์ 2569 เวลา 13.00 - 16.00น. (วันละ 3 ชม. จำนวน 2 วัน)	หลักสูตรฝึกอาชีพ 3- 9 ชั่วโมง รหัสงบประมาณ 20330005005000001 แหล่งของเงิน 691150 เป็น

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
	ความรู้ไปต่อยอดในการประกอบอาชีพ หรือ สร้างช่อง ทางรายได้ใหม่ให้กับตนเองและครอบครัวได้					ค่าวัสดุ 1,000 บาท ค่าวิทยากร 1,200 บาท รวมเป็นเงิน 2,200 บาท
Check (C)						
9. นิเทศติดตาม การจัดกิจกรรมการเรียนรู้/ และติดตามการนำความรู้ไปใช้	- เพื่อนิเทศติดตาม การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ - เพื่อติดตามการนำความรู้ไปใช้	ครู นิเทศ สกร.อำเภอโพทะเล	1 คน	ตำบลท่านั่ง	วันที่ 26–27 เดือน กุมภาพันธ์ 2569 เวลา 13.00 - 16.00น.	
10. วัดผลและประเมินผลอนุมัติการจบหลักสูตร	- เพื่อประเมินผลการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง	ผู้เข้าร่วมกิจกรรม	6 คน	ตำบลท่านั่ง	เดือน กุมภาพันธ์ 2569	
11. สรุปรายงานการดำเนินงานโครงการ	เพื่อจัดทำข้อมูลสารสนเทศและรายงานผลการดำเนินงาน	ครู ศูนย์การเรียนรู้	1 คน	ตำบลท่านั่ง	เดือน กุมภาพันธ์ 2569	
Action (A)						
12. ครูและบุคลากร สกร. ระดับอำเภอโพทะเลร่วมกันทบทวนและปรับปรุง เพื่อการดำเนินกิจกรรมครั้งต่อไป	เพื่อทบทวนและปรับปรุงกระบวนการ/ขั้นตอนการดำเนินงานเพื่อวางแผนการดำเนินงานครั้งต่อไปในเกิดประสิทธิภาพ	ครู ศูนย์การเรียนรู้	1 คน	สกร.ระดับอำเภอโพทะเล	เดือน กุมภาพันธ์ 2569	

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

เบิกจ่ายจากเงินงบประมาณประจำปี พ.ศ.2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวนเงิน 2,200.-บาท(สองพันสองร้อยบาทถ้วน) ตามรายการดังนี้

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร 1,200 บาท

7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม 1,000 บาท

รวมทั้งสิ้น 2,200 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)
หลักสูตรฝึกอาชีพ การทำหอยทอด	-	2,200	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ นางสาวณัฏณิชา คุ้มจุ้ย ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. ปราชญ์ชาวบ้าน
3. ผู้นำชุมชน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
- งานการประกันคุณภาพ
- งานนิเทศภายในสถานศึกษา

12. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้รับการพัฒนาทักษะการทำหอยทอด สามารถนำความรู้ไป ประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัวได้ ส่งผลให้ประชาชนในพื้นที่พึ่งพาตนเอง และมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

1. ร้อยละ 100 ของกลุ่มเป้าหมาย เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน

2. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน มีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการทำหอยทอดตามเกณฑ์ที่กำหนด

3. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน นำความรู้ไปต่อยอดในการประกอบอาชีพหรือ สร้างช่องทางรายได้ใหม่ ให้กับตนเอง และครอบครัว

4. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชนมีความพึงพอใจในระดับดีขึ้นไป

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีความรู้ ความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะในการทำหอยทอด 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 การทำหอยทอด
ระหว่างวันที่ 26 ถึง วันที่ 27 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ.2569
ณ บ้านหนังสือชุมชนบ้านเนินแค หมู่ที่ 2 ตำบลท่านั่ง อำเภอโพทะเล จังหวัดพิจิตร

วันที่ 26 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

12.00 - 12.30 น. ลงทะเบียน

12.30 - 13.00 น. ทดสอบความรู้ก่อนการอบรม

13.00 - 15.00 น. บรรยายภาคทฤษฎี โดยวิทยากร (นางสาวเพ็ญนภา เพ็ชรรัตน์)

เรื่องช่องทางการประกอบอาชีพ

- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหอยทอด
- ประวัติความเป็นมา
- คุณค่าของหอยทอด
- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำหอยทอดจำหน่าย
- ทิศทางการประกอบอาชีพ

เรื่องทักษะการประกอบอาชีพการทำหอยทอด

- วัสดุ อุปกรณ์ วัตถุดิบที่ใช้ในการทำหอยทอด
- การเลือกวัตถุดิบในการทำหอยทอด

เรื่องบรรจุภัณฑ์

-ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์

- การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์

เรื่องการขัดจำหน่าย

- การกำหนดราคาขาย
- ช่องทางการจำหน่าย(การขายออนไลน์,การจำหน่ายในชุมชน)

15.00 – 16.00 น. การฝึกปฏิบัติวิธีการทำหอยทอดโดยวิทยากร (นางสาวเพ็ญนภา เพ็ชรรัตน์)

- ขั้นตอนการเตรียมเครื่องปรุงสำหรับทำน้ำจิ้ม
- ขั้นตอนการทำน้ำจิ้ม

วันที่ 27 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

12.30 – 13.00 น. ลงทะเบียน

13.00 - 16.00 น. การฝึกปฏิบัติทำหอยทอดโดยวิทยากร (นางสาวเพ็ญนภา เพ็ชรรัตน์)

เรื่องวิธีการทำหอยทอด

- ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ
- ขั้นตอนการผสมแป้งและเตรียมเครื่อง
- ขั้นตอนการทอดหอยทอด
- ขั้นตอนการจัดจานและจัดเสิร์ฟ
- ขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพ
- การบรรจุภัณฑ์

เรื่องการกำหนดราคาขายและฝึกปฏิบัติการจำหน่ายสินค้าออนไลน์

16.00 – 16.30 น. ทดสอบความรู้หลังการอบรม/ประเมินความพึงพอใจ/สรุปองค์ความรู้

****