

## หลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพรกะทิสด จำนวน 5 ชั่วโมง

### หลักสูตรสอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

\*\*\*\*\*

#### ความเป็นมา

ปัจจุบันสภาพเศรษฐกิจและค่าครองชีพที่เพิ่มสูงขึ้น ส่งผลให้ประชาชนจำเป็นต้องมีการพัฒนาอาชีพ และสร้างรายได้เสริมเพื่อเพิ่มความมั่นคงในการดำรงชีวิต การส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้และทักษะในการ ประกอบอาชีพที่สามารถนำไปปฏิบัติได้จริง จึงเป็นแนวทางสำคัญในการพัฒนาศักยภาพของคนในชุมชน รวมทั้งช่วยลดปัญหาด้านเศรษฐกิจและยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนให้ดีขึ้น

การแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นนับเป็นอีกช่องทางหนึ่งในการเพิ่มมูลค่า ให้แก่ทรัพยากรในชุมชน โดยเฉพาะไข่เป็ดซึ่งเป็นวัตถุดิบที่สามารถหาได้ง่ายและเป็นที่ยอมรับในครัวเรือน การนำมาแปรรูปเป็นไข่เค็มสมุนไพรกะทิสด ถือเป็น การต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการถนอมอาหาร ผสมผสานกับการใช้สมุนไพรธรรมชาติที่มีอยู่ในชุมชน เช่น กะทิสด ใบเตย หรือสมุนไพรพื้นบ้านอื่น ๆ เพื่อเพิ่ม กลิ่นหอม รสชาติ และคุณค่าทางอาหารให้แก่ผลิตภัณฑ์ อีกทั้งยังช่วยสร้างจุดเด่นและความแตกต่างให้กับ สินค้า เพิ่มโอกาสในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์สร้างรายได้

ดังนั้น ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลหนองพยอม จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพรกะทิสด ภายใต้อาชีพพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการแปรรูป อาหาร สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายภายใน ครัวเรือน และพัฒนาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ของชุมชนได้อย่างมีคุณภาพ

#### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
2. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

#### จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำไข่เค็มสมุนไพรกะทิสด สามารถนำ วัตถุดิบและสมุนไพรในท้องถิ่นมาพัฒนาและเพิ่มมูลค่า ตลอดจนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่าย และส่งเสริมการพึ่งพาตนเอง อันจะนำไปสู่การสร้าง ความเข้มแข็งและการพัฒนา คุณภาพชีวิตของชุมชนอย่างยั่งยืน

#### เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	5	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพรกะทิสด

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรกะทิสด	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรกะทิสด</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรกะทิสด</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรกะทิสดได้ด้วยกระบวนการคิดเป็น</p>	<p>1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรกะทิสด</p> <p>3. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรกะทิสด</p>	<p>1. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน</p> <p>2. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>4. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรกะทิสด</p> <p>5. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>6. ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรกะทิสด</p> <p>7. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรกะทิสด</p>	30	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรกะทิสต	<p>1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำไข่เค็มสมุนไพรกะทิสตได้</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำไข่เค็มสมุนไพรกะทิสตได้</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำไข่เค็มสมุนไพรกะทิสตได้</p> <p>5. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำไข่เค็มสมุนไพรกะทิสตได้</p> <p>6. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้</p> <p>7. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์การทำไข่เค็มสมุนไพรกะทิสต</p> <p>8. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุห่อไข่เค็มสมุนไพรกะทิสต</p>	<p>1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำไข่เค็มสมุนไพรกะทิสต</p> <p>2. วิธีการทำการทำไข่เค็มสมุนไพรกะทิสต</p> <p>- เทคนิคการทำไข่เค็มสมุนไพรกะทิสต</p> <p>- วัตถุดิบที่ใช้</p> <p>- ขั้นตอนการทำการทำไข่เค็มสมุนไพรกะทิสต</p> <p>3. บรรจุภัณฑ์ห่อไข่เค็มสมุนไพรกะทิสต</p>	<p>1. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำไข่เค็มสมุนไพรกะทิสต</p> <p>2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำไข่เค็มสมุนไพรกะทิสต</p> <p>4. วิทยากรประเมินผลการทำไข่เค็มสมุนไพรกะทิสตของผู้เรียน</p> <p>5. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์การทำไข่เค็มสมุนไพรกะทิสต</p> <p>6. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำไข่เค็มสมุนไพรกะทิสต</p> <p>7. วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน</p>	-	4 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบริหารจัดการใน การ ประกอบ อาชีพการ ทำไข่เค็ม สมุนไพร กะทิสด	<p>2. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถคิดราคาต้นทุน ของการทำไข่เค็ม สมุนไพรกะทิสดได้</p> <p>2. เพื่อให้ผู้เรียนบอก วิธีการขายของการทำ ไข่เค็มสมุนไพรกะทิสด ได้</p> <p>3. เพื่อให้ผู้เรียนบอก วิธีการส่งเสริมการทำ ไข่เค็มสมุนไพรกะทิสด ได้</p>	<p>1. การคิดราคาต้นทุนและ การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>2. การขายไข่เค็มสมุนไพร กะทิสด</p> <p>3. การส่งเสริมการขาย</p>	<p>1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิด ราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำ บัญชีร้านค้าอย่างง่าย</p> <p>3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมกันสรุป ความรู้</p> <p>4. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำ แบบทดสอบหลังเรียนและทำแบบ ประเมินความพึงพอใจ</p>	30	-

## สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่อง การทำไข่เค็มสมุนไพรกะทิสด/ใบงาน
2. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ต / เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

## การวัดผลประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระในการปฏิบัติ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
4. แบบประเมินความพึงพอใจ
5. แบบทดสอบวัดความรู้ก่อนเรียน และ หลังเรียน

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาอบรมและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

## รายละเอียดการดำเนินโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร

### 1. ชื่อโครงการ การทำไข่เค็มสมุนไพรกะทิสด

### 2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

#### 1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

1.2 ขับเคลื่อนระบบธนาคารหน่วยกิต (Credit Bank System) และกลไกการเทียบโอนผลการเรียนรู้ (หน่วยกิต ความรู้และประสบการณ์) เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสะสมผลการเรียน และยกระดับคุณวุฒิทางการศึกษาได้อย่างต่อเนื่องตามศักยภาพจริง)

#### 2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่า

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเอง และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

#### 6. ขยายโอกาสการเรียนรู้ให้ครอบคลุมทุกกลุ่มเป้าหมาย

6.3 ส่งเสริมการเรียนรู้ระหว่างวัย และการเตรียมความพร้อมสู่สังคมสูงวัยอย่างมีคุณภาพ ผ่านพื้นที่กิจกรรมที่เอื้อต่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งระหว่างคนต่างวัย

#### ภารกิจสำคัญ

2. Caree Plus : “เติมเต็มทักษะ สร้างโอกาสอาชีพ” ร่วมมือกับภาคเอกชนออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพของสถานศึกษา ให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่และความต้องการตลาดแรงงานจริง เช่น ดิจิทัล ช่างเทคนิค อาหาร การดูแลผู้สูงอายุ โดยภาคเอกชนร่วมสนับสนุนด้านการฝึกอบรมและวิทยากร รวมทั้งฝึกอบรมตามหลักสูตรคุณวุฒิวิชาชีพที่กำหนด

3. ระบบเชื่อมโยงการเรียนรู้ 3 รูปแบบ มุ่งพัฒนากลไกการเทียบเคียงและเทียบโอนผลการเรียนรู้ เชื่อมโยงการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สามารถสะสมในระบบธนาคารหน่วยกิตแบบไร้รอยต่อ นำไปสู่การยกระดับคุณวุฒิทางการศึกษาอย่างเป็นระบบ

### 3. หลักการและเหตุผล

ในสภาวะเศรษฐกิจปัจจุบัน การสร้างทักษะอาชีพที่สามารถเริ่มต้นได้ง่าย ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และมีตลาดรองรับที่แน่นอนเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่ง กรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ได้เล็งเห็นความสำคัญของการยกระดับทักษะ (Upskill) และการสร้างทักษะใหม่ (Reskill) ให้แก่ประชาชนตามนโยบาย “Learn to Earn” ซึ่งเปลี่ยนผ่านจากการเรียนรู้ตามอัธยาศัยทั่วไป สู่การเรียนรู้ที่จับต้องได้และเปลี่ยนเป็นรายได้ในทันที

ปัจจุบันประชาชนให้ความสำคัญกับการดูแลสุขภาพและการบริโภคอาหารที่มีประโยชน์มากยิ่งขึ้น การจัดกิจกรรมการทำไข่เค็มสมุนไพรจึงเป็นแนวทางหนึ่งในการส่งเสริมความรู้ด้านโภชนาการ และปลูกฝังพฤติกรรมการเลือกรับประทานอาหารที่เหมาะสม โดยไข่เค็มสมุนไพรเป็นอาหารที่ประกอบด้วยผักสด โปรตีน และวัตถุดิบที่หลากหลาย สามารถปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมกับวัยและความต้องการของผู้บริโภคได้ นอกจากนี้ การฝึกทำไข่เค็มสมุนไพรยังช่วยพัฒนาทักษะอาชีพและการประกอบอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ เรียนรู้การคัดเลือกวัตถุดิบ การจัดการต้นทุน การบรรจุภัณฑ์ และการนำไปต่อยอดเป็นอาชีพเสริมหรือสร้างรายได้ในครัวเรือน ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดการพึ่งพาตนเองและเศรษฐกิจพอเพียง

ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมให้คนในชุมชนมีอาชีพที่มั่นคงและพึ่งพาตนเองได้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพรกะทิสดนี้ขึ้น เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะที่ได้มาตรฐาน สามารถต่อยอดสู่การเป็นผู้ประกอบการรายย่อย และสร้างรายได้เสริมหรืออาชีพหลักให้แก่ครอบครัวได้อย่างยั่งยืน

### 4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการทำไข่เค็มสมุนไพรกะทิสดและการเลือกใช้วัตถุดิบได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกทักษะการทำไข่เค็มสมุนไพรกะทิสดได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

### 5. เป้าหมาย

ผู้เรียน จำนวน 6 คน

### 6. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ชั้นเตรียมการ (วางแผนและ ประชาสัมพันธ์)	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ และความเข้าใจเกี่ยวกับ เทคนิคการทำไข่เค็ม สมุนไพรกะทิสดและการ เลือกใช้วัตถุดิบได้	ประชาชนที่ สนใจ	จำนวน 6 คน	อาคาร อเนกประสงค์ หมู่ ที่ 11 ตำบลหนอง พยอม อำเภอ ตะพานหิน จังหวัดพิจิตร	จำนวน 1 วัน	3,200 บาท

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
2. ขึ้นดำเนินการอบรม (ภาคทฤษฎีและปฏิบัติ) 3. ขึ้นติดตามและสรุปผล (ประเมินผล)	2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกทักษะการทำไข่เค็มสมุนไพรงกะทิสต์ได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้				10 มิถุนายน 2569	

### 7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

1 ค่าตอบแทนวิทยากร	จำนวน 5 ชม. X ชม.ละ 200 บาท	เป็นเงิน 1,000 บาท
2 ค่าวัสดุฝึกอบรม		เป็นเงิน 2,200 บาท
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น	3,200 บาท (สามพันสองร้อยบาทถ้วน)	

### 8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาส 1 (ต.ค. - ธ.ค. 68)	ไตรมาส 2 (ม.ค. - มี.ค. 69)	ไตรมาส 3 (เม.ย. - มิ.ย. 69)	ไตรมาส 4 (ก.ค. - ก.ย. 69)
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพรงกะทิสต์)	-	-	3,200.-	-

### 9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

1. นางสาวภิษญาพร น้อมระวี	ครูศูนย์การเรียนรู้
2. ว่าที่ ร.ต.หญิง รัชฎาภรณ์ เมฆอ่ำ	หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
3. ว่าที่ ร.ต.หญิง รัชฎาภรณ์ เมฆอ่ำ	หัวหน้างานแผนงานและโครงการ
4. นางสาวมนสิชา สอาดพันธุ์	หัวหน้ากลุ่มจัดการเรียนรู้
5. นายเกรียงไกร ทองศักดิ์	ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน

### 10. เครือข่าย

- ผู้นำชุมชน
- ปราชญ์ชาวบ้าน

## 11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

1. โครงการการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
2. โครงการการเรียนรู้ตลอดชีวิต
3. โครงการการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ
4. โครงการประกันคุณภาพของสถานศึกษา

## 12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการทำไข่เค็มสมุนไพรกะทิสตและการเลือกใช้วัตถุดิบที่สามารถฝึกทักษะการทำไข่เค็มสมุนไพรกะทิสตและนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

## 13. ตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

### 13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

1. จำนวนผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการ
2. จำนวนผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการที่ผ่านกระบวนการตามหลักสูตร

### 13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

1. ร้อยละของผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการที่มีคะแนน Post- test สูงกว่า Pre-test
2. ร้อยละของผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการสามารถลงมือปฏิบัติตามหลักสูตรได้
3. ร้อยละของผู้เรียนที่ผ่านการอบรม สามารถนำความรู้ไปใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

## 14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

1. แบบทดสอบความรู้ ก่อนอบรม / หลังอบรม
2. แบบประเมินความพึงพอใจ แบบ พต.12
3. แบบนิเทศ แบบ พต.11
4. แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรมหลังจบหลักสูตร แบบ พต. 20

กำหนดการจัดอบรมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน

หลักสูตรการทำไข่เค็มสมุนไพรกะทิสด

วันที่ 10 มิถุนายน 2569

ณ อาคารอเนกประสงค์ หมู่ที่ 11 ตำบลหนองพยอม อำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร

\*\*\*\*\*

วันที่ 10 มิถุนายน 2569

- เวลา 08.00 น. – 08.30 น. - ผู้เข้าร่วมกิจกรรมลงทะเบียน
- เวลา 08.30 น. – 09.00 น. - พิธีเปิดโครงการ/ทำแบบทดสอบความรู้ก่อนเข้ารับการอบรม
- เวลา 09.00 น. – 09.30 น. - วิทยากรบรรยาย เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร  
กะทิสด (วิทยากร โดย นางสาวบัว คำดี)
- เวลา 09.30 น. – 12.00 น. - วิทยากรบรรยาย เรื่อง ทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร  
สด (วิทยากร โดย นางสาวบัว คำดี)
- เวลา 12.00 น. – 13.00 น. - พักรับประทานอาหารกลางวัน
- เวลา 13.00 น. - 14.30 น. - วิทยากรบรรยาย เรื่อง ทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มสมุนไพร  
สด(ต่อ) (วิทยากร โดย นางสาวบัว คำดี)
- เวลา 14.30 น. – 15.00 น. - วิทยากรบรรยาย เรื่อง การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ  
การทำไข่เค็มสมุนไพรกะทิสด / แบบทดสอบความรู้หลังการอบรม  
(วิทยากร โดย นางสาวบัว คำดี)

---

หมายเหตุ : กำหนดการนี้สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม