

หลักสูตรการแปรรูปปลาจำนวน 6 ชั่วโมง

หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

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

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาค อาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็น การจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

การแปรรูปปลาสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่ให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเองหรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมายที่สามารถเข้าเรียนในหลักสูตร ได้แก่ ผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นการ จัด 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. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพการแปรรูปปลา สามารถสร้างรายได้
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

1. กลุ่มเป้าหมายที่ไม่มีอาชีพ ต้องการมีอาชีพ และกลุ่มเป้าหมายที่ต้องการเรียนรู้อาชีพใหม่ (New Skill)
2. กลุ่มเป้าหมายที่มีอาชีพอยู่แล้ว และต้องการพัฒนา ต่อยอดอาชีพเดิม (up skill & skill) จำนวน 6 คน

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการแปรรูปปลา

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ การแปรรูปปลา	เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในวิชาการแปรรูปปลา และ เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ	<ol style="list-style-type: none"> 1. บอกความเป็นมาของการประกอบอาชีพ การแปรรูปปลา 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปปลา <ol style="list-style-type: none"> 2.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการ ประกอบอาชีพการแปรรูปปลา 2.2 ลักษณะของผู้บริโภค 2.3 แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการแปรรูปปลา 2.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ การแปรรูปปลา 	<ol style="list-style-type: none"> 1. อธิบายเนื้อหา 2. วิทยากรให้ความรู้ 	40 นาที	-
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการแปรรูปปลา	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้วิชาการแปรรูปปลาไปสร้างรายได้ในการประกอบอาชีพได้	<ol style="list-style-type: none"> 2.1 ผู้เรียนศึกษาใบความรู้การแปรรูปปลา 2.2 ขั้นตอนการ ประกอบอาชีพการแปรรูปปลา <ul style="list-style-type: none"> - สถานที่/พื้นที่/การแปรรูปปลา - การคัดเลือกวัสดุ อุปกรณ์ - การทำ/จัดหาการแปรรูปปลา - ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการแปรรูปปลา 2.3 เรียนรู้ส่วนผสมต่าง ๆ ของการแปรรูปปลา 2.4 วิธีการ/ขั้นตอนการแปรรูปปลา <ul style="list-style-type: none"> ● การทำปลาต้ม - เตรียมปลา: นำปลานิลขอดเกล็ด ล้างทำความสะอาด 	<ol style="list-style-type: none"> 1. วิทยากรให้ความรู้ 2. ลงมือปฏิบัติ 3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียน และวิทยากรในการแปรรูปปลา 	-	4 ชั่วโมง 30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			<ul style="list-style-type: none"> - หมักเกลือ: นำเกลือมาทาและนวดให้ทั่วตัวปลา และพักให้สะเด็ดน้ำจนแห้งหมาด - บรรจุ: นำเนื้อปลามาคลุกเคล้ากับกระเทียม ผงชูรส และน้ำตาลทราย จากนั้นใส่ข้าวเหนียวคลุกเคล้าให้เข้ากัน - บรรจุ: นำปลาที่คลุกเครื่องแล้วมาอัดใส่กล่องพลาสติกปิดฝาให้สนิท เก็บไว้ 7 วัน ● การทำน้ำพริกปลาตุกฟู <ul style="list-style-type: none"> - นำปลาทुकต้มให้สุก จากนั้นเอาหนังและก้างออก นำเนื้อมาตำให้ละเอียด - นำเนื้อปลาทुकไปทอดในน้ำมันเดือดจนเหลืองกรอบ และตักขึ้นพักไว้เพื่อสะเด็ดน้ำมัน - นำกระทะขึ้นตั้งไฟเบา ใส่กระเทียมสับหอมแดงสับ ใบมะกรูด และพริกแห้งทอดทุกอย่าง และพักไว้ - ใส่มะขามเปียก เกลือป่น น้ำตาลทราย พริกป่น ผัดให้เข้ากัน ใส่ปลาทुकฟูที่ทอดเตรียมไว้ คนให้เข้ากัน - นำกระทะขึ้นตั้งไฟปานกลาง นำน้ำพริกปลาตุกฟูที่เตรียมไว้ลงไปคั่วจนหอม และแห้ง จากนั้นโรยใบมะกรูดที่คั่วไว้ลงไป 			
3.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปเป็นอาชีพใหม่ให้กับชุมชน และจำหน่ายผ่านสื่อออนไลน์ได้	<p>3.1 สามารถบริหารจัดการการการค้าบนต้นทุน กำไรในการประกอบอาชีพ</p> <p>3.2 การจัดการเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการแปรรูปปลา</p> <p>3.3 การวางแผนการผลิต</p> <p>3.4 การถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์</p>	<p>1. วิทยากรให้ความรู้</p> <p>2. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน</p>	20 นาที	30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			3.5 การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน เพื่อลด รายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง 3.6 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การตลาด และการส่งเสริมการขายออนไลน์ การแปรรูปปลา			

สื่อการเรียนรู้

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

การวัดผลและประเมินผล

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 2569

1. ชื่อโครงการ โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน “หลักสูตรการแปรรูปปลา”

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 ระบบแนะแนวการเรียนรู้และการประกอบอาชีพที่สร้างโอกาสในการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

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 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 กำหนดให้กรมมีหน้าที่จัด 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 รวมทั้งต้องสอดคล้องกับนโยบายที่เกี่ยวข้อง

เพื่อตอบสนองต่อ นโยบายและจุดเน้นของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ในการยกระดับคุณภาพการเรียนรู้แบบสอดคล้องกับวิถีชีวิตและการประกอบอาชีพ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล จึงได้จัดทำ โครงการฝึกอาชีพ “วิชาการแปรรูปปลา” ขึ้น เพื่อมุ่งหวังให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง โดยเน้นทักษะการลงมือปฏิบัติจริง การบริหารจัดการต้นทุน และการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์ ซึ่งจะนำไปสู่การพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืนและการยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน

4. วัตถุประสงค์

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

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

ประชาชนผู้สนใจ ในพื้นที่ตำบลวัดขวาง จำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ

กลุ่มเป้าหมายผู้เข้ารับการฝึกอาชีพ มีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการประกอบอาชีพที่สนใจ สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปต่อยอดในการประกอบอาชีพ หรือ สร้างช่องทางรายได้ใหม่ให้กับตนเอง และ ครอบครัวได้ โดยใช้ต้นทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นมาสร้างมูลค่าเพิ่ม

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
Situation analysis (S)						
1. สสำรวจความต้องการเรียน	- เพื่อสำรวจว่าคนในชุมชนอยากเรียนอะไร	ประชาชนทั่วไป	6 คน	ตำบลวัดขวาง	เดือน พฤษภาคม 2569	
2. วิเคราะห์กลุ่มเป้าหมาย	- เพื่อศึกษากลุ่มเป้าหมายที่จะฝึกอบรม	ครูศูนย์การเรียนรู้	6 คน	ตำบลวัดขวาง	เดือน พฤษภาคม 2569	
Plan (P)						
3.เขียนโครงการและขออนุมัติ	เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายในการดำเนินงานตามนโยบายจุดเน้นการดำเนินงานของสำนักงาน สกร.	ครูศูนย์การเรียนรู้	1 คน	ตำบลวัดขวาง	เดือน พฤษภาคม 2569	
4.จัดทำ/พัฒนาหลักสูตร	เพื่อให้เหมาะสมและสอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย	ครูศูนย์การเรียนรู้	1 คน	ตำบลวัดขวาง	เดือน พฤษภาคม 2569	
5.ขออนุมัติโครงการ/จัดตั้งกลุ่ม	- เพื่อขอความเห็นชอบและขออนุมัติดำเนินงานตามแผนของโครงการ	ครูศูนย์การเรียนรู้	1 คน	พื้นที่ตำบลวัดขวาง	เดือน มิถุนายน 2569	
6.ประสานเครือข่าย/วิทยากร	- เพื่อดำเนินการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง (โครงการพัฒนาอาชีพการแปรรูปปลา)	ผู้รู้ ภูมิปัญญา		พื้นที่ตำบลวัดขวาง	เดือน มิถุนายน 2569	

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
7. จัดหาสื่อ / วัสดุอุปกรณ์ / จัดเตรียมสถานที่	เพื่อเป็นสื่อ สนับสนุนการจัด กิจกรรมการ เรียนรู้	ครู ศูนย์การ เรียนรู้	6 คน	ตำบล วัดขวาง	เดือน มิถุนายน 2569	
Do (D)						
8. ดำเนินตาม หลักสูตรการ แปรรูปปลา จำนวน 6 ชั่วโมง	1. เพื่อให้ผู้เข้า รับการฝึกอาชีพ มีความรู้ ความ เข้าใจ และมี ทักษะในการ แปรรูปปลา 2. เพื่อให้ผู้เข้า รับการฝึกอาชีพ นำความรู้ไปต่อ ยอดในการ ประกอบอาชีพ หรือ สร้าง ช่องทางรายได้ ใหม่ให้กับตนเอง และ ครอบครัว ได้	ผู้เข้าร่วม กิจกรรม	6 คน	ศูนย์พัฒนา คุณภาพ ชีวิตและ ส่งเสริม อาชีพ ผู้สูงอายุ ม.2 ต.วัดขวาง อ.โพทะเล จ.พิจิตร	19 มิถุนายน 2569 เวลา 08:00 น.- 16:30 น.	หลักสูตรฝึกอาชีพ 3 - 6 ชั่วโมง รหัสงบประมาณ 2033000500 5000001 แหล่งของเงิน 691150 เป็นค่า วัสดุ 4,770 บาท ค่าวิทยากร 1,800 บาท ค่าอาหารกลางวัน 420 บาท ค่าอาหารว่าง พร้อมเครื่องดื่ม 210 บาท รวม เป็นเงิน 7,200 บาท
Check (C)						
9. นิเทศ ติดตาม การจัด กิจกรรมการ เรียนรู้/ และ ติดตามการนำ ความรู้ไปใช้	- เพื่อนิเทศ ติดตาม การจัด กิจกรรมการ เรียนรู้ - เพื่อ ติดตาม การนำความรู้ไป ใช้	ครู นิเทศ สกร.ระดับ อำเภอ โพทะเล	1 คน	ตำบล วัดขวาง	เดือน มิถุนายน 2569	
10. วัดผลและ ประเมินผล อนุมัติการจบ หลักสูตร	- เพื่อ ประเมินผลการ จัดกิจกรรมการ เรียนรู้เพื่อ พัฒนาตนเอง	ประชาชน ทั่วไป	ผู้เข้าร่วม กิจกรรม	ตำบลวัด ขวาง	เดือน มิถุนายน 2569	

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
11. สรุปรายงาน การดำเนินงาน โครงการ	เพื่อจัดทำข้อมูล สารสนเทศและ รายงานผลการ ดำเนินงาน	ครู ศูนย์การ เรียนรู้	1 คน	ตำบลวัด ขวาง	เดือน มิถุนายน 2569	
Action (A)						
12. ครูและ บุคลากร สกร. ระดับอำเภอ โพทะเล ร่วมกัน ทบทวนและ ปรับปรุง เพื่อ การดำเนิน กิจกรรมครั้ง ต่อไป	เพื่อทบทวนและ ปรับปรุง กระบวนการ/ ขั้นตอนการ ดำเนินงานเพื่อ วางแผนการ ดำเนินงานครั้ง ต่อไปในเกิด ประสิทธิภาพ	ครู ศูนย์การ เรียนรู้	1 คน	สกร.ระดับ อำเภอ โพทะเล	เดือน มิถุนายน 2569	

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

เบิกจ่ายจากเงินงบประมาณประจำปี พ.ศ.2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้
 ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการ
 พัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500

7.1.1	ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 6 ชม. ๆ ละ 300 บาท	1,800 บาท
7.1.2	ค่าวัสดุฝึกอบรม	4,770 บาท
7.1.3	ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 6 คน x 70 บาท	420 บาท
7.1.4	ค่าอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม จำนวน 6 คน x 35 บาท x 2 วัน	210 บาท
	รวมทั้งสิ้น	7,200 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)
หลักสูตรฝึกอบรมอาชีพ การแปรรูปปลา	-	-	7,200 บาท	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ นางสาวกฤติยา มุคำ ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. ประชาชนชาวบ้าน
3. ผู้นำชุมชน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
- งานการประกันคุณภาพ
- งานนิเทศภายในสถานศึกษา

12. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้รับการพัฒนาทักษะการแปรรูปปลาสามารถนำความรู้ไป ประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัวได้

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

1. ร้อยละ 100 ของกลุ่มเป้าหมาย เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน
2. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน มีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการแปรรูปปลาตามเกณฑ์ที่กำหนด
3. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน นำความรู้ไปต่อยอดในการประกอบอาชีพ หรือ สร้างช่องทางรายได้ใหม่ ให้กับตนเอง และ ครอบครัว
4. ร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน มีความพึงพอใจในระดับดีขึ้นไป

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ ความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะในการแปรรูปปลาสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเอง และ ครอบครัว

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

กำหนดการ

กำหนดการจัดอบรมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการแปรรูปปลา

วันที่ 19 เดือน มิถุนายน พ.ศ.2569

ณ ศูนย์พัฒนาคุณภาพชีวิตและส่งเสริมอาชีพผู้สูงอายุ หมู่ที่ 2 ต.วัดขวาง อําเภอโพนทะเล จ.พิจิตร

วันที่ 19 มิถุนายน พ.ศ. 2569

08:00 - 08:30 น.	ลงทะเบียน
08:30 - 12:00 น.	เรื่อง การทำปลาสาม บรรยายภาคทฤษฎี ความสำคัญ การเตรียมวัตถุดิบ ศึกษาสื่อ ใบงาน แผ่นพับ คำนวนต้นทุนกำไร ฝึกปฏิบัติการทำปลาสาม โดยวิทยากร นางศรีนวล บัวเกา
11:00 - 11:15 น.	รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
12:00 - 13:00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13:00 - 14:00 น.	เรื่อง การทำน้ำพริกปลาตุกฟู บรรยายภาคทฤษฎี ความสำคัญ การเตรียมวัตถุดิบ ศึกษาสื่อ ใบงาน แผ่นพับ คำนวนต้นทุนกำไร
14:00 - 14:15 น.	รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
14:15 - 16:30 น.	ฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกปลาตุกฟู โดยวิทยากร นางศรีนวล บัวเกา