

หลักสูตร วิชาการทำไข่เค็มใบเตย
จำนวน 5 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพทั่วไป
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสาทเหล็ก

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความสามารถแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด

ไข่เค็มใบเตยคือการถนอมอาหารด้วยวิธีพอกดินสอพองหรือดองเกลือร่วมกับใบเตย เพื่อให้ไข่มีกลิ่นหอม ลดความเค็มจัด และเพิ่มความมันนัว โดยใช้วัตถุดิบหลักคือ ไข่เป็ด เกลือ ดินสอพอง และใบเตยเป็นส่วนผสมหลัก ร

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	1.1 สามารถอธิบายบอก ความสำคัญ และคุณค่าทาง โภชนาการของการประกอบอาชีพได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพปลูกเบอรี่ชีสพาย ได้แก่ การลงทุน การตลาด วัสดุ อุปกรณ์ และทำเลที่ตั้ง 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ 1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพปลูกเบอรี่ชีสพาย	1.1 ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของประกอบอาชีพปลูกเบอรี่ชีสพาย 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพปลูกเบอรี่ชีสพาย 1.2.1 ความต้องการของตลาด 1.2.2 การลงทุนและการหาแหล่งเงินทุน 1.2.3 การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ 1.2.4 การเลือกทำเลที่ตั้ง 1.2.5 กระบวนการจัดตั้งกลุ่ม 1.3 แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำไข่เค็มใบเตย	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 ให้ความรู้ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องกระบวนการจัดตั้งกลุ่ม 1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพปลูกเบอรี่ชีสพายในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงถึงศักยภาพ ทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ทำเลที่ตั้งศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่ ความคุ้มค่าโอกาสในการประกอบอาชีพ	1 ชั่วโมง	
2. ทักษะการประกอบอาชีพ	2.1 สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพปลูกเบอรี่ชีสพายได้ 2.2 สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำไข่เค็มใบเตยได้ 2.3 สามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับใช้ในการทำไข่เค็มใบเตย	2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพปลูกเบอรี่ชีสพาย 2.1.1 สถานที่/ พื้นที่ 2.1.2 การคัดเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปการทำไข่เค็มใบเตย	2.1 ให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ 2.2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกี่ยวกับเรื่องการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ วิธีการทำ		3 ชั่วโมง

	ได้	2.1.3 การทำความสะอาดวัตถุดิบ 2.1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพบลูเบอร์รี่สพาย 2.2 ขั้นแปรรูปผลิตภัณฑ์ 2.2.1 การแปรรูปผลิตภัณฑ์ 2.2.2 การบรรจุผลิตภัณฑ์ 2.3 ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	ไข่เค็มใบเตยการเลือกสถานที่ประกอบและสถานที่จำหน่าย 2.3 จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ชุมชน พร้อมจดบันทึก 2.4 จัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบอาชีพ 2.5 ฝึกทักษะการทำไข่เค็มใบเตย ขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ การคัดสรรวัตถุดิบ การทำความสะอาดส่วนผสม สาธิต/ปฏิบัติ บรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย การเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือการจำหน่าย 2.6 จดบันทึกผลการเรียนรู้ 2.7 วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด		
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 สามารถอธิบายการจัดการทำไข่เค็มใบเตย 3.2 สามารถจัดการการตลาดในการทำไข่เค็มใบเตยได้ - สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้า - สามารถสร้างจุดขาย โลโก้ได้ - เลือกการประชาสัมพันธ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้ - การนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า - การกระจายบลูเบอร์รี่สพายไปสู่ผู้บริโภค - บอกเทคนิคการขาย - บอกเทคนิคการตกแต่งร้าน - จัดทำบัญชี รายรับ – รายจ่าย - วางแผนการตลาด 3.3 สามารถจัดการความเสี่ยงได้ - แยกแยะ วิเคราะห์ และควบคุมความเสี่ยง - วางแผนการจัดการความเสี่ยง	3.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบลูเบอร์รี่สพาย 3.1.1 การดูแลรักษา และควบคุมคุณภาพการทำไข่เค็มใบเตยชนิดต่าง ๆ 3.1.2 การลดต้นทุนในการทำไข่เค็มใบเตย - แหล่งจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ - แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ 3.1.3 คุณธรรมจริยธรรมในการประกอบอาชีพ 3.2 การจัดการการตลาด 3.2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้า 3.2.2 การสร้างจุด	3.1 การบริหารจัดการ จัดให้ผู้เรียนเรียนรู้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากวิทยากร/ผู้เชี่ยวชาญ หรือการศึกษาเอกสารตามประเด็น ดังนี้ 3.1.1 กำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.1.2 การลดต้นทุนการผลิต แต่คุณภาพคงเดิม - แหล่งจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ - แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ 3.1.3 คุณธรรมจริยธรรมในการประกอบอาชีพ 3.2 การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ผู้เรียน 3.2.1 วิเคราะห์	1 ชั่วโมง	

	3.4 สามารถวางแผนการดำเนินงานได้	ขาย 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	จัดระบบข้อมูลการตลาดและความต้องการของตลาด 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 และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการผลิตบลูเบอร์รี่สพาย 3.3 การจัดการความเสี่ยงจัดให้ผู้เรียน 3.3.1 ให้ความรู้เรื่องการจัดการความเสี่ยง 3.3.2 ฝึกการวิเคราะห์การจัดการความเสี่ยงจากปัจจัยต่าง ๆ พร้อมการวางแผนการจัดการความเสี่ยง 3.4 การวางแผนการดำเนินงาน 3.4.1 ให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องการวางแผนการดำเนินงาน 3.4.2 ฝึกปฏิบัติการทำแผนการประกอบอาชีพ		
--	---------------------------------	---	---	--	--

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. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำให้เต็มใบเตย

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 สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตและการพัฒนาทักษะอาชีพเป็นแนวทางสำคัญในการยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน โดยเฉพาะการนำทรัพยากรและภูมิปัญญาท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตทางการเกษตร ลดรายจ่าย และสร้างรายได้เสริมแก่ครัวเรือน

การทำไข่เค็มใบเตยเป็นการแปรรูปอาหารที่นำไข่เป็ดหรือไข่ไก่มาผ่านกระบวนการถนอมอาหารด้วยเกลือ ร่วมกับการใช้ใบเตย ซึ่งเป็นพืชสมุนไพรที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น ใบเตยช่วยเพิ่มกลิ่นหอม ลดกลิ่นคาวของไข่ ทำให้ผลิตภัณฑ์มีเอกลักษณ์ น่ารับประทาน และสามารถพัฒนาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์สร้างรายได้หรือของฝากประจำชุมชนได้

ดังนั้นศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสาทเหล็กจึงจัดทำหลักสูตรการทำไข่เค็มใบเตยขึ้น เพื่อให้การเรียนรู้การทำไข่เค็มใบเตยมีความสำคัญในการพัฒนาทักษะชีวิตและทักษะอาชีพให้แก่ผู้เรียน ส่งเสริมการเรียนรู้เชิงปฏิบัติ และสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้จริงในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพต่อไป

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
1) ขั้นวางแผน (Plan) 1.1 สำรวจสภาพปัญหา ความต้องการ และ วิเคราะห์ความต้องการ 1.2 เขียนโครงการเสนอ ขออนุมัติ 1.3 วางแผนการจัด ประชุม 1.4 ประสานงานแจ้ง กำหนดการประชุม 1.5 ประสานสถานที่ 1.6 จัดเตรียมเอกสารวัสดุ อุปกรณ์	เพื่อสำรวจและ วิเคราะห์ความ ต้องการของ กลุ่มเป้าหมายใน การฝึกอบรมการ ทำไข่เค็มใบเตย	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	- 6 คน - 1 คน - 1 คน	พื้นที่ตำบลหนอง หญ้าไทร อ.สากเหล็ก จ.พิจิตร -ส ก ร .ร ะ ดั บ อำเภอสากเหล็ก	20 – 31 ก.ค.69	
2) ขั้นดำเนินงาน (Do) ดำเนินโครงการทำไข่เค็ม ใบเตย	เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้และทักษะ ในการทำ บลูเบอร์รี่ชีสพาย อย่างถูกวิธี	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-6 คน -1 คน -1 คน	- อ า ค า ร อเนกประสงค์หมู่ 1 ต.หนองหญ้า ไทร	6 ส.ค. 69	2,500.-
3) ขั้นตรวจสอบ (Check) 3.1 การประเมินผลก่อน โครงการ 3.2 การประเมินผล ระหว่างโครงการ 3.3 การประเมินผลเมื่อ เสร็จสิ้นโครงการ	เพื่อให้ผู้เรียน สามารถนำความรู้ และทักษะที่ได้รับ ไปใช้ใน ชีวิตประจำวันหรือ ประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริม	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-3 คน -1 คน -1 คน	- อาคาร อเนกประสงค์หมู่ 1 ต.หนองหญ้า ไทร -สกร.ระดับ อำเภอสากเหล็ก	10 มิ.ย. 69	
4) ขั้นปรับปรุงแก้ไข (Action) 4.1 รวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูล สรุปและ จัดทำรายงานการ ประเมินโครงการ 4.2 ประชุมคณะทำงาน เพื่อนำข้อมูลจากการ ประเมินโครงการไปใช้ ปรับปรุงแก้ไขและพัฒนา ดำเนินโครงการต่อไป	เพื่อสรุปผลการ ดำเนินงานและ ประเมินผล โครงการอย่างเป็น ระบบ	-ครู ศกร.	-1 คน	- ส ก ร .ร ะ ดั บ อำเภอสากเหล็ก	10-18 ส.ค. 69	

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

เบิกจ่ายจากเงินงบประมาณ ประจำปี พ.ศ.2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวน 2,500.- บาท

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

7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม = 1,500.- 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				2,500.- บาท

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวธัญญรัตน์ เงินอาจ ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

-

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำไข่เค็มใบเตยอย่างถูกวิธีและสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำไข่เค็มใบเตย

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพเสริมได้

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

การติดตาม โดยหลังเสร็จสิ้นกิจกรรมประเมินผลงาน ความพึงพอใจ และสรุปผลการดำเนินงาน เพื่อนำข้อมูลไปปรับปรุงพัฒนาให้มีประสิทธิภาพและสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพได้จริง

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 6 สิงหาคม 2569
ณ บ้านหนังสือชุมชน หมู่ที่ 4 ตำบลหนองหญ้าไทร อำเภอสากเหล็ก จังหวัดพิจิตร**

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