

หลักสูตร วิชาการทำไส้กรอกอีสาน
จำนวน 5 ชั่วโมง
หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสาทเหล็ก

ความเป็นมา

จากการสำรวจความต้องการของประชาชนในพื้นที่ พบว่าประชาชนมีความสนใจในการพัฒนาทักษะอาชีพที่สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพเสริมหรือสร้างรายได้ให้กับครอบครัว โดยเฉพาะอาชีพด้านการแปรรูปอาหาร ซึ่งเป็นอาชีพที่ใช้เงินลงทุนไม่สูง สามารถผลิตได้ในระดับครัวเรือน และมีความต้องการของตลาดอย่างต่อเนื่อง

ไส้กรอกอีสานเป็นอาหารพื้นบ้านที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย เนื่องจากมีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ รับประทานได้ทุกเพศทุกวัย สามารถจำหน่ายได้ทั้งในตลาดสด ตลาดนัด ร้านค้า และช่องทางออนไลน์ อีกทั้งวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตสามารถหาได้ง่ายในท้องถิ่น มีต้นทุนการผลิตที่เหมาะสม และสามารถต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่มได้ หากผู้ผลิตมีความรู้ด้านการเลือกวัตถุดิบ การผลิตที่ถูกต้องลักษณะ การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาจำหน่าย และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์

ดังนั้น ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลสาทเหล็ก จึงเห็นความสำคัญของการส่งเสริมการเรียนรู้ด้านอาชีพ และได้เปิดกลุ่มอาชีพหลักสูตรการทำไส้กรอกอีสาน เพื่อให้ประชาชนได้รับความรู้และฝึกทักษะการผลิตไส้กรอกอีสานอย่างถูกวิธี ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การหมัก การบรรจุ การเก็บรักษา ไปจนถึงการสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการออกแบบบรรจุภัณฑ์และการตลาดออนไลน์ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่าย และยกระดับคุณภาพชีวิตของตนเองและครอบครัว ตลอดจนส่งเสริมให้เกิดการรวมกลุ่มอาชีพที่เข้มแข็ง สร้างความมั่นคงทางเศรษฐกิจให้กับชุมชน และสอดคล้องกับนโยบายการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตและการพัฒนาอาชีพของกรมส่งเสริมการเรียนรู้

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพการทำไส้กรอกอีสานมีการกำหนดหลักการไว้ดังนี้

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 และคุณค่าทางโภชนาการของการประกอบอาชีพได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกอีสานได้แก่ การลงทุน การตลาด วัสดุ อุปกรณ์ และทำเลที่ตั้ง 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ 1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกอีสาน	1.1 ความสำคัญ และคุณค่าทางโภชนาการของประกอบอาชีพการทำไส้กรอกอีสาน 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกอีสาน 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 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกอีสาน	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 ร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกอีสานในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงถึงศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ทำเลที่ตั้งศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่ ความคุ้มค่าโอกาสในการประกอบอาชีพ	1 ชั่วโมง	
2. ทักษะการประกอบอาชีพ	2.1 สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกอีสาน 2.2 สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำไส้กรอกอีสานได้	2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกอีสาน 2.1.1 สถานที่/พื้นที่	2.1 ให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ 2.2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกี่ยวกับเรื่อง การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์		3 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	2.3 สามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับใช้ในการทำไส้กรอกอีสาน	2.1.2 การคัดเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปการทำไส้กรอกอีสาน 2.1.3 การทำความสะอาดวัตถุดิบ 2.1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกอีสาน 2.2 ขั้นตอนการผลิตไส้กรอก 2.2.1 การแปรรูปผลิตภัณฑ์ 2.2.2 การบรรจุผลิตภัณฑ์ 2.3 ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย	การเตรียมวัตถุดิบ วิธีการทำไส้กรอกอีสาน การเลือกสถานที่ประกอบกิจการ และสถานที่จำหน่าย 2.3 จัดผู้เรียนไปศึกษาดูงานในแหล่งเรียนรู้ชุมชน พร้อมจัดบันทึก 2.4 จัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบอาชีพ 2.5 ฝึกทักษะการทำไส้กรอกอีสาน ขั้นตอนการแปรรูป ผลิตภัณฑ์ การคัดสรรวัตถุดิบ การทำความสะอาดส่วนผสม สาธิต/ปฏิบัติ บรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย การเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือการจำหน่าย 2.6 จัดบันทึกผลการเรียนรู้ 2.7 วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด		
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3.1 สามารถอธิบายการจัดการทำไส้กรอกอีสาน 3.2 สามารถจัดการการตลาดในการทำไส้กรอกอีสานได้ - สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้า - สามารถสร้างจุดขาย โลกได้ - เลือกการประชาสัมพันธ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้ - การนำสินค้าเข้าสู่กระบวนการมาตรฐานสินค้า - การกระจายไส้กรอกอีสานไปสู่ผู้บริโภค - บอกเทคนิคการขาย - บอกเทคนิคการตกแต่งร้าน - จัดทำบัญชี รายรับ – รายจ่าย - วางแผนการตลาด	3.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำไส้กรอกอีสาน 3.1.1 การดูแลรักษา และควบคุมคุณภาพการทำไส้กรอกอีสานชนิดต่าง ๆ 3.1.2 การลดต้นทุนในการทำไส้กรอกอีสาน - แหล่งจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ - แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ 3.1.3 คุณธรรมจริยธรรมในการประกอบอาชีพ	3.1 การบริหารจัดการ จัดให้ผู้เรียนเรียนรู้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากวิทยากร/ผู้เชี่ยวชาญ หรือการศึกษาเอกสารตามประเด็น ดังนี้ 3.1.1 กำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ 3.1.2 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม - แหล่งจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ - แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ	1 ชั่วโมง	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	3.3 สามารถจัดการความเสี่ยงได้ - แยกแยะ วิเคราะห์ และ ควบคุมความเสี่ยง - วางแผนการจัดการความเสี่ยง 3.4 สามารถวางแผนการ ดำเนินงานได้	3.2 การจัดการการตลาด 3.2.1 การทำ ฐานข้อมูลลูกค้า 3.2.2 การสร้างจุด ขาย โลโก้ 3.2.3 การ ประชาสัมพันธ์ 3.2.4 การนำ สินค้าเข้าสู่กระบวนการ มาตรฐานสินค้า 3.2.5 การจำหน่าย ผลิตภัณฑ์ 3.2.6 เทคนิคการ ขาย 3.2.7 เทคนิคการ ตกแต่งร้าน 3.2.8 การทำบัญชี รายรับ – รายจ่าย 3.2.9 การวางแผน การตลาด 3.3 การจัดการความ เสี่ยง 3.3.1 การ วิเคราะห์และควบคุม ความเสี่ยง 1) ระยะเวลา การผลิตกับการจำหน่าย 2) วัตถุดิบ 3) ราคาขาย 4) คู่แข่งขัน 5) การเงิน 3.3.2 การ แก้ปัญหา และการวาง แผนการจัดการความ เสี่ยง	3.1.3 คุณธรรม จริยธรรมในการประกอบ อาชีพ 3.2 การบริหารจัดการ การตลาด จัดให้ผู้เรียน 3.2.1 วิเคราะห์ จัดระบบข้อมูลการตลาด และความต้องการของตลาด 3.2.2 การสร้างจุดขาย ออกแบบโลโก้ที่น่าสนใจ 3.2.3 การเลือกวิธีการ ประชาสัมพันธ์ 3.2.4 ดำเนินการนำ สินค้าเข้าสู่กระบวนการ มาตรฐานสินค้า 3.2.5 บรรยายการ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ เทคนิค การขาย เทคนิคการตกแต่ง ร้าน 3.2.6 ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การคิดต้นทุน การตั้งราคา การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การจัดทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย 3.2.7 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการ จัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับ การผลิตไส้กรอกอีสาน 3.3 การจัดการความเสี่ยง จัดให้ผู้เรียน 3.3.1 ให้ความรู้เรื่อง การจัดการความเสี่ยง 3.3.2 ฝึกการวิเคราะห์ การจัดการความเสี่ยงจาก ปัจจัยต่าง ๆ พร้อมการวาง แผนการจัดการความเสี่ยง		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		3.4 การวางแผนการดำเนินงาน	3.4 การวางแผนการดำเนินงาน 3.4.1 ให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องการวางแผนการดำเนินงาน 3.4.2 ฝึกปฏิบัติการทำแผนการประกอบอาชีพ		

สื่อการเรียนรู้

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. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำให้กรอกอีสาน

โครงการฝึกอบรมการพัฒนาอาชีพชุมชน สกร.ระดับอำเภอสาทเหล็ก

1. ชื่อโครงการ วิชาการทำไส้กรอกอีสาน

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

ปัจจุบันสภาพเศรษฐกิจและค่าครองชีพที่เพิ่มสูงขึ้น ส่งผลให้ประชาชนจำเป็นต้องแสวงหาอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้และสร้างความมั่นคงทางเศรษฐกิจให้แก่ตนเองและครอบครัว การส่งเสริมการเรียนรู้ด้านอาชีพจึงเป็นแนวทางสำคัญในการพัฒนาความรู้ ทักษะ และศักยภาพของประชาชนให้สามารถประกอบอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ และพึ่งพาตนเองได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

การแปรรูปอาหารเป็นอาชีพที่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัตถุดิบและตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้เป็นอย่างดี โดยเฉพาะ การทำไส้กรอกอีสาน ซึ่งเป็นอาหารพื้นบ้านที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย มีเอกลักษณ์ด้านรสชาติ สามารถผลิตได้ในระดับครัวเรือน ใช้เงินลงทุนไม่สูง วัตถุดิบหาได้ง่าย และสามารถจำหน่ายได้หลายช่องทางทั้งตลาดชุมชน ร้านค้า ตลาดนัด และตลาดออนไลน์ ทำให้เป็นอาชีพที่มีโอกาสสร้างรายได้และต่อยอดเป็นธุรกิจขนาดย่อมได้

ดังนั้น ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลสาทเหล็ก จึงได้จัดหลักสูตรการทำไส้กรอกอีสานขึ้น เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีความรู้และทักษะในการผลิตไส้กรอกอีสานที่ถูกหลักสุขอนามัย สามารถคำนวณต้นทุน กำหนดราคาจำหน่าย พัฒนาบรรจุภัณฑ์ และวางแผนการตลาดได้อย่างเหมาะสม อันจะนำไปสู่การสร้างอาชีพ สร้างรายได้ เพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ และเสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจของครอบครัวและชุมชน สอดคล้องกับนโยบายของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ที่มุ่งเน้นการพัฒนาทักษะอาชีพ การเรียนรู้ตลอดชีวิต และการสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจให้แก่ประชาชนอย่างยั่งยืน

4. วัตถุประสงค์

4.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำไส้กรอกอีสานอย่างถูกวิธี

4.2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ประชาชนทั่วไป จำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ ผู้เข้าร่วมอบรมร้อยละ 80 สามารถการทำไส้กรอกอีสานได้และนำไปใช้ประกอบอาชีพได้

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 ทำไส้กรอกอีสาน	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	- 6 คน - 1 คน - 1 คน	พื้นที่ตำบลสาก เหล็ก อ.สากเหล็ก จ.พิจิตร - ส ก ร . ระ ดับ อำเภอสากเหล็ก	16 - 31 ส.ค 69	
2) ขั้นดำเนินงาน (Do) ดำเนินโครงการทำไส้ กรอกอีสาน	เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้และทักษะ ในการทำไส้กรอก อีสานอย่างถูกวิธี	-ประชาชน -วิทยากร -ครู ศกร.	-6 คน -1 คน -1 คน	บ้านหนังสือ ชุมชน หมู่ 12 บ้านวังกระเปา ต.สากเหล็ก	4 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	-บ้านหนังสือ ชุมชน หมู่ 12 บ้านวังกระเปา -สกร.ระดับ อำเภอสากเหล็ก	4 ส.ค. 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 . ระ ดับ อำเภอสากเหล็ก	4 - 31 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)
การทำไส้กรอกอีสาน	-	-	-	2,500.- บาท

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวอัญชลี อยู่สินไชย ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

-

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำไส้กรอกอีสานอย่างถูกวิธีและสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันหรือประกอบอาชีพสร้างรายได้เสริม

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำไส้กรอกอีสาน

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

วิชา การทำไส้กรอกอีสาน

วันที่ 4 สิงหาคม 2569

ณ บ้านหนังสือชุมชน หมู่ 12 บ้านวังกระเปา ตำบลสากเหล็ก อำเภอสากเหล็ก จังหวัดพิจิตร

08.30 – 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 – 10.00 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพหลักสูตรวิชาการทำไส้กรอกอีสาน โดยวิทยากร นางสาวโสธญา อยู่สินไชย
10.00 – 11.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำไส้กรอกอีสาน โดยวิทยากร นางสาวโสธญา อยู่สินไชย
11.00 – 12.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำไส้กรอกอีสาน(ต่อ) โดยวิทยากร นางสาวโสธญา อยู่สินไชย
13.00 – 14.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การประกอบอาชีพการทำไส้กรอกอีสาน(ต่อ) โดยวิทยากร นางสาวโสธญา อยู่สินไชย
14.00 – 15.00 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่องการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพวิชาการทำไส้กรอกอีสาน โดยวิทยากร นางสาวโสธญา อยู่สินไชย
15.00 – 15.30 น.	ทำแบบทดสอบ / แบบประเมินความพึงพอใจ