

หลักสูตรวิชาการทำน้ำพริกเพื่อการค้า จำนวน 9 ชั่วโมง

หลักสูตรสอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษา เพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ ประชาชนได้อาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

จากการสำรวจข้อมูลประชาชนในพื้นที่ตำบลวังจิก พบว่า การประกอบอาชีพหลัก ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพหาปลา ทำไร่ ทำนา แต่ด้วยสภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอกับใน ปัจจุบัน ในด้านวิถีชีวิตการบริโภคของคนในชุมชน พบว่านิยมบริโภคน้ำพริกกันทุกครัวเรือน ซึ่งมีก็จะขาดไม่ได้ในการรับประทานอาหารแต่ละมื้อ น้ำพริกยังเป็น อาหารสุขภาพชั้นเยี่ยม เพราะทั้งส่วนผสมและวิธีการก็คู่กับผักเคียงได้ประโยชน์ทั้งโปรตีน วิตามิน คาร์โบไฮเดรต สำหรับ วิถีทำก็ง่าย และประหยัดอีกด้วย ส่วนผสมหลักของน้ำพริกนั้นส่วนผสมจะใช้พืชผักสมุนไพรที่นิยมปลูกเป็นผักสวนครัว ที่หาได้ง่ายมีประโยชน์กับร่างกาย

จากข้อมูลดังกล่าว การส่งเสริมให้ประชาชนประกอบอาชีพเสริม โดยนำภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีอยู่มาพัฒนาปรับปรุงส่งเสริมการผลิตเพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทาง ในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ และพัฒนาอาชีพโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้เกิดประโยชน์ และมีประสิทธิภาพ ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลวังจิก จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกเพื่อการค้า เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจถึงการบริโภคของคนในชุมชน บอกประโยชน์ คุณค่าของน้ำพริกได้
2. กลุ่มเป้าหมายมีเทคนิค วิธีการคัดเลือกวัตถุดิบในการผลิต และสามารถปรุงน้ำพริกในสูตรต่างๆได้
3. กลุ่มเป้าหมายเห็นช่องทางในการพัฒนาอาชีพ

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำน้ำพริกเพื่อการค้าอย่างถูกวิธี
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถทำน้ำพริกเพื่อการค้า
3. เพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้ารับการอบรมนำความรู้และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริม

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	9	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	8	ชั่วโมง

โครงสร้าง หลักสูตรวิชาการทำน้ำพริกเพื่อการค้า จำนวน 9 ชั่วโมง

เรื่องที่	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวน การ เรียน รู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. การทำ น้ำพริกเพื่อ การค้า	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการ คัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมอุปกรณ์ และขั้นตอน การผลิตน้ำพริกที่ถูกต้องตามหลักสุขอนามัย สามารถลงมือปฏิบัติการทำน้ำพริกได้อย่างมี คุณภาพ มีรสชาติที่ได้มาตรฐาน และปลอดภัยต่อ ผู้บริโภค นอกจากนี้ ผู้เรียนจะได้เรียนรู้การคำนวณ ต้นทุน การกำหนดราคาจำหน่าย การออกแบบ บรรจุภัณฑ์ การติดฉลาก และการวางแผนการตลาด เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้าง รายได้ เพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบใน ท้องถิ่น และพัฒนาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ สามารถแข่งขันในตลาดได้อย่างยั่งยืน ทั้งยังส่งเสริม ให้ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะการเป็น ผู้ประกอบการ และสามารถพึ่งพาตนเองตาม แนวทางเศรษฐกิจพอเพียงได้อย่างเหมาะสม	1.ความรู้เกี่ยวกับการทำ น้ำพริกเพื่อการค้า 2.การคัดเลือกวัตถุดิบแ ละอุปกรณ์ 3. ขั้นตอนการผลิตน้ำพริก 4.สุขลักษณะและความ ปลอดภัยในการผลิตอา หาร 5.การบรรจุภัณฑ์และก ารเก็บรักษา 6.การคำนวณต้นทุนแล ะการกำหนดราคาขาย 7.การตลาดและการจำ หน่าย 8.การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการสร้างมูลค่าเพิ่ม	-การ บรรยาย	10 นา ที่	-
2. การ เลือก วัตถุดิบการ	- การเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ สด สะอาด ปลอดภัย และได้มาตรฐาน จะช่วยให้ทำน้ำพริกมีรสชาติอร่อย คุณภาพสม่ำเสมอ ปลอดภัยต่อผู้บริโภค และ	- การเลือกใช้วัตถุดิบที่มี คุณภาพ นอกจากจะ ช่วยให้ทำน้ำพริกมีรสชาติ อร่อย มีมาตรฐาน และ	- การ บรรยาย /	1 0	1

ทำน้ำพริก เพื่อการคา	สามารถสร้างความเชื่อมั่นให้กับลูกค้า ซึ่งเป็นปัจจัย สำคัญในการผลิตน้ำพริกเพื่อการค้าอย่างยั่งยืน	ปลอดภัยต่อผู้บริโภค แล้ว ยังช่วยลดปัญหา ของเสียจากการผลิต เพิ่มอายุการเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์ และสร้าง ภาพลักษณ์ที่ดีให้กับ สินค้า ส่งผลให้สามารถ แข่งขันทางการตลาด สร้างรายได้ และพัฒนา เป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน หรือสินค้าเชิงพาณิชย์ได้ อย่างยั่งยืน	การ สาธิต - การ ฝึก ปฏิบัติ	น า ที่	
3. สาธิต/ ฝึกปฏิบัติ การทำ น้ำพริกเพื่อ การคา ได้แก่ การทำ น้ำพริก ปลาร้า ทรงเครื่อง การทำ น้ำพริกผัด ใส่หมูสับ การทำ น้ำพริกอ่อน	- การเรียนรู้การทำน้ำพริกเพื่อการค้าใช้กระบวนการ เรียนรู้แบบลงมือปฏิบัติ (Learning by Doing) โดย เริ่มจากวิทยากรสาธิตขั้นตอนการผลิตน้ำพริกอย่าง เป็นลำดับ ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียม วัตถุดิบ การคั่วหรือทอด การโขลกหรือบด การปรุง รส การตรวจสอบคุณภาพ และการบรรจุภัณฑ์ พร้อมอธิบายเทคนิค วิธีการ และข้อควรระวังในแต่ ละขั้นตอน เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจหลักการผลิตที่ ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	- เป็นการจัดการเรียนรู้ ที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนได้รับ ทั้งความรู้และทักษะ จากการลงมือปฏิบัติ จริง โดยมีวิทยากรเป็น ผู้ถ่ายทอดองค์ความรู้ สาธิตขั้นตอนการผลิต อย่างเป็นระบบ พร้อม ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตาม เพื่อให้สามารถผลิต น้ำพริกที่มีคุณภาพตาม มาตรฐานและนำไป ประกอบอาชีพได้	- การ บรรยาย/ การ สาธิต - การ ฝึก ปฏิบัติ	1 0 น า ที่	4
4. การคิด ราคา ต้นทุนการ ผลิตและ ของ ทางการ ประกอบ อาชีพ	- การคำนวณต้นทุนที่ต้องช่วยให้สามารถกำหนด ราคาจำหน่ายได้เหมาะสม มีผลกำไร และ บริหารธุรกิจได้อย่างมีประสิทธิภาพ ส่วนการเลือก ช่องทางจำหน่ายที่หลากหลาย ทั้งออฟไลน์และ ออนไลน์ จะช่วยเพิ่มโอกาสทางการตลาด ขยายฐาน ลูกค้า และสร้างรายได้อย่างมั่นคงและยั่งยืนจากการ ทำน้ำพริกเพื่อการค้า	ความรู้เกี่ยวกับต้นทุนก ารผลิต การคำนวณต้นทุนการผ ผลิต การกำหนดราคาจำหน่า ย การวางแผนการประกอ บอาชีพ	- การ บรรยาย/ การ สาธิต - การ ฝึก	1 0 น า ที่	1

		ช่องทางการประกอบอาชีพ การตลาดและการจำหน่ายออนไลน์ การต่อยอดอาชีพ	ปฏิบัติ		
4. การออกแบบบรรจุภัณฑ์	1. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและความสำคัญของการออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์น้ำพริกเพื่อการค้า 2. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถเลือกใช้วัสดุและรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับประเภทของผลิตภัณฑ์ โดยคำนึงถึงคุณภาพ ความปลอดภัย และการเก็บรักษา 3. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้าให้มีความสวยงาม โดดเด่น และสื่อถึงเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์และชุมชน 4. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้เกี่ยวกับการจัดทำฉลากผลิตภัณฑ์ที่ต้องตามหลักเกณฑ์และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เช่น การแสดงชื่อผลิตภัณฑ์ ส่วนประกอบ น้ำหนักสุทธิ วันผลิต วันหมดอายุ และข้อมูลผู้ผลิต 5. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและความคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ เพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างความน่าสนใจให้กับสินค้า 6. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับการขนส่ง การจัดเก็บ และการจำหน่ายทั้งในรูปแบบออฟไลน์และออนไลน์ 7. เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนนำความรู้ด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์ไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ สร้างแบรนด์ และต่อยอดการประกอบอาชีพ เพื่อเพิ่มรายได้และสร้างความสามารถในการแข่งขันทางการตลาด	ความรู้เกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ หลักการออกแบบบรรจุภัณฑ์ การเลือกวัสดุบรรจุภัณฑ์ การออกแบบฉลากสินค้า การสร้างแบรนด์และเพิ่มมูลค่าสินค้า การออกแบบเพื่อการตลาด การควบคุมคุณภาพบรรจุภัณฑ์ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อการค้า	- การบรรยาย/การสาธิต - การฝึกปฏิบัติ	10 นาที	1
5. การประเมินผลงานและ	- การประเมินผลและการพัฒนาอย่างต่อเนื่องจะช่วยให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน และ	1ความสำคัญของการประเมินผลงาน	- การบรรยาย/	10	1

การต่อยอดอาชีพ	ต่อยอดการทำน้ำพริกเพื่อการค้าให้เป็นอาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้ได้อย่างยั่งยืนแก่ตนเอง ครอบครัว และชุมชน	การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์น้ำพริก การประเมินด้านการตลาดและการจำหน่าย การปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์ การต่อยอดอาชีพ การสร้างรายได้ที่ยั่งยืน	การสาธิต - การฝึกปฏิบัติ	น า ที่	
----------------	---	---	--	---------------	--

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้เกี่ยวกับการทำน้ำพริกเพื่อการค้า
2. วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการทำน้ำพริกเพื่อการค้า
3. สื่อการสาธิตจากวิทยากร
4. สื่อภาพประกอบขั้นตอนการทำน้ำพริกเพื่อการค้า
5. ผลงานจากการฝึกปฏิบัติของผู้เข้ารับการอบรม

การวัดและประเมินผล

1. ด้านความรู้
 - 1.1 ผู้เข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนการทำน้ำพริกเพื่อการค้า
2. ด้านทักษะการปฏิบัติ
 - 2.1 ผู้เข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 สามารถปฏิบัติการทำน้ำพริกเพื่อการค้าได้ถูกต้องตามขั้นตอน
3. เครื่องมือวัดและประเมินผล
 - 3.1 แบบประเมินผลระหว่างเรียน - หลังเรียน
 - 3.2 แบบสังเกตพฤติกรรม
 - 3.3 แบบประเมินผลชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ผู้เข้ารับการอบรมต้องมีเวลาเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาอบรมทั้งหมด
2. ผู้เข้ารับการอบรมต้องเข้าร่วมกิจกรรมการฝึกปฏิบัติและมีผลงานการทำน้ำพริกเพื่อการค้าครบถ้วนตามหลักสูตร
3. ได้ชิ้นงานที่มีคุณภาพเพียงพอที่จะสามารถนำไปจัดจำหน่ายได้

แบบเขียนโครงการฝึกอบรม

1. ชื่อโครงการ วิชาการทำน้ำพริกเพื่อการค้า จำนวน 9 ชั่วโมง

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

ยุทธศาสตร์ที่ 2 ขับเคลื่อนการเรียนรู้เพื่ออาชีพ สร้างรายได้ และพึ่งพาตนเอง

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษา เพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

จากการสำรวจข้อมูลประชาชนในพื้นที่ตำบลวังจิก พบว่า การประกอบอาชีพหลัก ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพหาปลา ทำไร่ ทำนา แต่ด้วยสภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้น้อยเพียงพอกับในปัจจุบัน ในด้านวิถีชีวิตการบริโภคของคนในชุมชน พบว่านิยมบริโภคน้ำพริกกันทุกครัวเรือน ซึ่งมีจะขาดไม่ได้ในการรับประทานอาหารแต่ละมื้อ น้ำพริกยังเป็น อาหารสุขภาพชั้นเยี่ยม เพราะทั้งส่วนผสมและวิธีการก็คู่กับผักเคียงได้ประโยชน์ทั้งโปรตีน วิตามิน ควบถ้วน สำหรับ วิธีทำก็ง่าย และประหยัดอีกด้วย ส่วนผสมหลักของน้ำพริกนั้นส่วนผสมจะใช้พืชผักสมุนไพรที่นิยมปลูกเป็นผักสวนครัว ที่หาได้ง่ายมีประโยชน์กับร่างกาย

จากข้อมูลดังกล่าว การส่งเสริมให้ประชาชนประกอบอาชีพเสริม โดยนำภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีอยู่มาพัฒนาปรับปรุงส่งเสริมการผลิตเพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทาง ในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ และพัฒนาอาชีพโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้เกิดประโยชน์ และมีประสิทธิภาพ ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลวังจิก จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกเพื่อการค้า เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

4. วัตถุประสงค์

1. กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ความเข้าใจถึงการบริโภคของคนในชุมชน บอกประโยชน์ คุณค่าของน้ำพริกได้

2. กลุ่มเป้าหมายมีเทคนิค วิธีการคัดเลือกวัตถุดิบในการผลิต และสามารถปรุงน้ำพริกในสูตรต่างๆได้
3. กลุ่มเป้าหมายเห็นช่องทางในการพัฒนาอาชีพ

5. เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
ขั้นเตรียมการ ดำเนินการวางแผน แผนการจัดโครงการ กำหนดวัตถุประสงค์ รูปแบบกิจกรรม	เพื่อวางแผนและ เตรียมความ พร้อมด้าน บุคลากร	ครู ศกร.	10 คน	สกร.ระดับอำเภอ โพธิ์ประทับช้าง	17 กรกฎาคม 2569	แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนา คุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ ผลิตผู้รับบริการ การเรียนรู้เพื่อ พัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้ เพื่อพัฒนานตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนา อาชีพชุมชน รหัส งบประมาณ 20334330005005 000001 แหล่งของ เงิน 6911500 ได้รับจัดสรร งบประมาณ 7,200.- (เจ็ดพัน สองร้อยบาทถ้วน.-)
ขั้นดำเนินการ จัดกิจกรรมฝึกอบรม โดยแบ่งเป็น ภาคทฤษฎีและ ภาคปฏิบัติ	เพื่อให้ผู้เข้าร่วม โครงการได้รับ ความรู้และทักษะ ด้านการทำ น้ำพริกเพื่อ การค้า และ สามารถ ปฏิบัติงานได้ อย่างถูกต้องตาม ขั้นตอน	ประชาชนใน พื้นที่ตำบล วังจิก	6 คน	- วัดตานน้อย ม.6 ต.วังจิก	5 - 7 สิงหาคม 2569	
ขั้นติดตามและ ประเมินผล ดำเนินการประเมินผล การเรียนรู้ของ ผู้เข้าร่วมโครงการจาก การสังเกตพฤติกรรม การฝึกปฏิบัติ	เพื่อประเมินผล การเรียนรู้และ ทักษะของ ผู้เข้าร่วมโครงการ	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ โพธิ์ประทับช้าง	7 สิงหาคม 2569	
ขั้นสรุปผลและ รายงานผลการ ดำเนินการสรุปผลการ ดำเนินการโครงการ ปัญหา อุปสรรค และ ข้อเสนอแนะ	เพื่อสรุปผลการ ดำเนินโครงการ วิเคราะห์ปัญหา อุปสรรคและ ข้อเสนอแนะ	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ โพธิ์ประทับช้าง	17 สิงหาคม 2569	

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500 ได้รับจัดสรรงบประมาณ 7,200.- (เจ็ดพันสองร้อยบาทถ้วน.-)

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ (ระบุแผนการใช้จ่ายงบประมาณตามกิจกรรมโดยจำแนกเป็นรายไตรมาส)

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)
ดำเนินการวางแผนการจัดโครงการ	-	-	-	โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500 ได้รับจัดสรรงบประมาณ 7,200.- บาท (เจ็ดพันสองร้อยบาทถ้วน)
ดำเนินการจัดกิจกรรมฝึกอบรม	-	-	-	
ติดตามและประเมินผล ดำเนินการประเมินผลการเรียนรู้	-	-	-	
ดำเนินการสรุปผลการดำเนินโครงการ	-	-	-	

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- นางสาวพิณทิพย์ ชุมภู

ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

-

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

12. ผลลัพธ์

ประชาชนในพื้นที่เข้ารับการฝึกอบรม ร้อยละ 100

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จโครงการ

ตัวชี้วัดผลผลิต (Output) :

1. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนการทำน้ำพริกเพื่อการค้า
2. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถปฏิบัติการทำน้ำพริกเพื่อการค้าได้ถูกต้องตามขั้นตอน

ตัวชี้วัดเชิงผลลัพธ์ (Outcomes) :

ประชาชนในพื้นที่เข้ารับการฝึกอบรม ร้อยละ 100

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

1. สังเกตพฤติกรรมการเข้าร่วมกิจกรรมและการแสดงความคิดเห็น
2. สำนัรวระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ
3. ติดตามและสรุปผลการดำเนินงานตามแผน

กำหนดการจัดอบรมหลักสูตรวิชาการทำน้ำพริกเพื่อการค้า จำนวน 9 ชั่วโมง

วันที่ 5 - 7 สิงหาคม 2569

ณ วัดदानน้อย ตำบลวังจิก อำเภอโพธิ์ประทับช้าง จังหวัดพิจิตร

วันที่ 5 สิงหาคม 2569

- | | |
|------------------|--|
| 08.00 - 08.30 น. | - ลงทะเบียน |
| 08.30 - 09.00 น. | - พิธีเปิดโครงการฝึกอบรมวิชาการทำน้ำพริกเพื่อการค้า
โดย นางดารุง บัวดี ครูชำนาญการ รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพธิ์ประทับช้าง |
| | - ทำแบบทดสอบก่อนอบรม |
| 09.00 - 9.30 น. | - การออกแบบบรรจุภัณฑ์ |
| 09.30 - 12.00 น. | - กิจกรรมการฝึกอบรมวิชาการทำน้ำพริกเพื่อการค้า
(การทำน้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง) โดยวิทยากร นางสาว แพงไตร |

วันที่ 6 สิงหาคม 2569

- | | |
|------------------|---|
| 08.30 - 09.00 น. | - ลงทะเบียน |
| 09.00 - 12.00 น. | - กิจกรรมการฝึกอบรมวิชาการทำน้ำพริกเพื่อการค้า
(การทำน้ำพริกผัดใส่หมูสับ) โดยวิทยากร นางสาว แพงไตร |

วันที่ 7 สิงหาคม 2569

- | | |
|------------------|---|
| 08.30 - 09.00 น. | - ลงทะเบียน |
| 09.00 - 12.00 น. | - กิจกรรมการฝึกอบรมวิชาการทำน้ำพริกเพื่อการค้า
(การทำน้ำพริกอ่อง) โดยวิทยากร นางสาว แพงไตร |
| | - แบบทดสอบหลังอบรม |
| | - การวัดผลและประเมินผล |
| | - ประเมินผลความพึงพอใจ |
| | - โดย นางสาวพนทิพย์ ชุมภู ครูศูนย์การเรียนรู้ |

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม

- | | |
|------------------|--------------------------|
| 10.00 - 10.15 น. | พักรับประทานอาหารว่าง |
| 12.00 - 13.00 น. | พักรับประทานอาหารกลางวัน |