

หลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรการทำน้ำพริกภาคหามู ต.หนองคล้า กลุ่มที่ 1 จำนวน 6 ชั่วโมง

ความเป็นมา

สืบเนื่องจากกระทรวงศึกษาธิการ มีแนวทางอยากจะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและ ชีตความสามารถให้ประชาชนในพื้นที่ ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง มุ่งพัฒนาประชาชนให้ได้รับ การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพอย่างทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ มีงานทำ อย่างยั่งยืน ดังนั้น การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันจะต้องมุ่งพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพ เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ซึ่งเป็นการ จัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ ตลอดจนสามารถ แก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรม

จริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนก ารเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริก กากหมู	1. อธิบายเกี่ยวกับข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับ อาชีพการทำน้ำพริกกากหมู 2. คำนวณต้นทุนและกำหนดราคาได้อย่าง เหมาะสมการคิดวิเคราะห์ อาชีพที่สามารถ ประกอบได้ใน ชุมชน 3. ทิศทางการประกอบอาชีพ การ ทำน้ำพริกกากหมู	ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับช่อง ทางการประกอบ อาชีพ การทำน้ำพริกกากหมู ขาย 2. การคิดวิเคราะห์ อาชีพที่ สามารถประกอบ ได้ในชุมชน 3. ทิศทางการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกกากหมู	- การ บรรยาย	1 ชม.	-
2.	ทักษะและการลงมือปฏิบัติการ ประกอบอาชีพ การทำน้ำพริก กากหมู	1. อธิบายทักษะการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกกากหมู	วิธีทักษะการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกกากหมู 1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการ ทำน้ำพริกกากหมู - ส่วนผสม ต่าง ๆ ที่สำคัญ - ขั้นตอนการทำน้ำพริก กากหมู 2.บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมใน การเก็บรักษา	- การ บรรยาย -การ สาธิต/ การลงมือ ปฏิบัติ	30 นาที	4 ชม
3.	ขั้นตอนการสอน ชุมชนเปิดร้านค้า ออนไลน์ การขาย ออนไลน์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถขายสินค้า แบบออนไลน์ ได้อีกช่องทางหนึ่ง	ความรู้ด้านการขายสินค้า ออนไลน์	- การ บรรยาย	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น, สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญ
3. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน และฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบการทำงานน้ำพริกกากหมู

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

1. ชื่อโครงการ หลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมู ต.หนองคล้า กลุ่มที่ 1 จำนวน 6 ชั่วโมง

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงาน ของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจในชุมชน และการต่อยอด ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

3. หลักการและเหตุผล

ในสถานการณ์ปัจจุบันที่มีวิถีการดำเนินชีวิตของคนในชุมชนต้องเปลี่ยนแปลงไป ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอค่าใช้จ่ายในชีวิตประจำวัน ประชาชนจึงต้องหารายได้เสริม อาหารถือเป็นปัจจัย 4 ในการดำรงชีวิต และการทำน้ำพริกกากหมู เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรม จริยธรรม และสามารถนำมาประกอบอาชีพเสริมสร้างรายได้และใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน ได้ และน้ำพริกก็ถือได้ว่าเป็นส่วนประกอบหลักของอาหารที่คนนิยมรับประทาน กันทุกเพศทุกวัย ซึ่งน้ำพริกที่มีการคิดค้นสูตรขึ้นใหม่มีส่วนผสมหลักคือกากหมู หอมเจียวกระเทียมเจียว และพริกป่น นิยมทานเป็นของน้ำพริกคู่กับข้าวสวยหรือทานเป็นของทานเล่น ปัจจุบันกำลังเป็นที่นิยมของกลุ่มคนทั่วไป และการทำน้ำพริกกากหมูเพื่อเป็นการสร้างรายได้เสริมจึงเป็นอีกอาชีพที่น่าสนใจ อีกทั้งยังเป็นการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์โดยสามารถใช้เป็นช่องทางในการนำไปประกอบเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโทรงาม จึงเห็นความสำคัญในการพัฒนาหลักสูตรน้ำพริกกากหมู เพื่อมุ่งพัฒนาคนให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคงสามารถ ทำงานร่วมกับภาคีเครือข่ายและนำเอาความรู้ที่ได้เรียนรู้มาประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน และสามารถสร้างรายได้เสริมให้กับครอบครัวได้อีกหนึ่ง

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่ออบรมอาชีพให้ประชาชนในชุมชนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้เพิ่มขึ้น
2. เพื่อเป็นการกระตุ้นให้ประชาชนใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเองและครอบครัว
3. เพื่อส่งเสริมและพัฒนาทักษะทางด้านอาชีพให้กับผู้เข้ารับการอบรม

5. เป้าหมาย

- เชิงปริมาณ จำนวน 6 คน มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

- เชิงคุณภาพ

ผู้เรียนสามารถนำความรู้เกี่ยวกับการทำน้ำพริกกากหมู ไปทำกินในครัวเรือน และสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ประชุมวางแผน	- เพื่อวางแผนการจัดทำ โครงการฝึกอาชีพ - เพื่อจัดสรรงบประมาณ	- ผู้บริหารและ คณะครู สกร. ระดับอำเภอ ไทรงาม	12 คน	ห้องประชุม สกร.ระดับ อำเภอไทรงาม	12 – 13 กุมภาพันธ์ 2569	
2. จัดทำหลักสูตรการจัด กระบวนการจัดกิจกรรม	- เพื่อจัดทำหลักสูตรให้สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมายและบริบทพื้นที่	- คณะครู สกร.ระดับ อำเภอไทรงาม	12คน	สกร.ระดับ อำเภอไทรงาม	18 – 20 กุมภาพันธ์ 2569	
3. ประสานงานการ ดำเนินงาน	- เพื่อติดต่อประสานงาน เครือข่ายในพื้นที่ในการ ดำเนินงาน	- คณะครู สกร.ระดับ อำเภอไทรงาม	12 คน	สกร.ระดับ อำเภอไทรงาม	5 - 10 มีนาคม 2569	
4. จัดกิจกรรม ดำเนินงานตามโครงการ หลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรการทำน้ำพริก กากหมู จำนวน 6 ชั่วโมง	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความ เข้าใจ ทักษะและเจตคติที่ดีใน การประกอบอาชีพการทำ น้ำพริกกากหมู - เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ เกี่ยวกับการทำน้ำพริกกากหมู ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณธรรมและมั่นคง	- ครูผู้รับผิดชอบ โครงการ	6 คน	หมู่ 1 บ้านหนองคล้า ตำบล หนองคล้า	12 มีนาคม 2569	4,365 บาท
5. สรุปและติดตาม ประเมินผลการดำเนินงาน ตามโครงการ	- เพื่อกำกับ ติดตามการ ดำเนินงานตามโครงการให้ บรรลุผลตามที่กำหนดไว้ - เพื่อประเมินผลโครงการและ สรุปรายงานผลการดำเนินงาน	- ครูผู้รับผิดชอบ โครงการ	1 คน	สกร.ระดับ อำเภอไทรงาม	17 มีนาคม 2569	

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

งบประมาณประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้
 ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการ
 พัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 1 – 2 รหัสงบประมาณ
 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 691150 จำนวนเงินทั้งสิ้น 4,365
 บาท เป็นค่าใช้จ่าย โครงการหลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมู จำนวน 6 ชั่วโมง ดังนี้

- 7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร ชั่วโมงละ 300 บาท x 6 ชั่วโมง 1,800 บาท
- 7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม 1,545 บาท
- 7.3 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน 6 คน x 35 บาท x 2 มื้อ 420 บาท
- 7.4 ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 6 คน x 100บาท x 1 มื้อ 600 บาท

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ (ระบุแผนการใช้จ่ายงบประมาณตามกิจกรรมโดยจำแนกเป็นรายไตรมาส)

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. 68)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. 69)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. 69)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. 69)
1. ประชุมวางแผน		2 – 6 กุมภาพันธ์ 2569		
2. จัดทำหลักสูตรการจัดกระบวนการจัดกิจกรรม		18 – 20 กุมภาพันธ์ 2569		
3. ประสานงานการดำเนินงาน		5 – 10 มีนาคม 2569		
4. จัดกิจกรรมดำเนินงานตามโครงการหลักสูตร ฝึกอบรม หลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมู จำนวน 6 ชั่วโมง		12 มีนาคม 2569		
5. สรุปและติดตามประเมินผลการดำเนินงาน ตามโครงการ		17 มีนาคม 2569		

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอไทรงาม

นางสาวเกศสุดา ชัยชมภู ตำแหน่ง ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

ผู้นำชุมชนหมู่ 1 บ้านหนองคล้า ตำบลหนองคล้า อำเภอไทรงาม จังหวัดกำแพงเพชร

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

12. ผลลัพธ์ (Out come)

- ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ ทักษะและเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ และสามารถนำความรู้เกี่ยวกับการทำ น้ำพริกกากหมู ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณธรรมและมั่นคง

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ผู้เรียนเข้าอบรม ไม่น้อยกว่า 6 คน

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ร้อยละ 80 ของผู้เรียนมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร มีความรู้ความเข้าใจ ทักษะและเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

ร้อยละ 60 ของผู้เรียนมีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรและสามารถนำความรู้เกี่ยวกับการทำน้ำพริกกากหมู ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณธรรมและมั่นคง

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

ประเมินโครงการจากแบบประเมินความพึงพอใจ

กำหนดการจัดโครงการหลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมู ต.หนองคล้า กลุ่มที่ 1

จำนวน 6 ชั่วโมง

วันที่ 12 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2569

ณ บ้านเลขที่ 225 หมู่ 1 ตำบลหนองคล้า อำเภอนาทม จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 12 มีนาคม 2569

08.00 - 09.00 น. ลงทะเบียน

09.00 - 10.00 น. เรื่องหลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมู

- บรรยายความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกกากหมูและแนะนำวัสดุ อุปกรณ์ในการทำน้ำพริกกากหมู (โดยวิทยากร นางหนูแดง บุญเทียม)

10.30 - 10.45 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

10.00 - 12.00 น. - บรรยายขั้นตอนและสาธิตวิธีการทำน้ำพริกกากหมู

- ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำน้ำพริกกากหมู
(โดยวิทยากร นางหนูแดง บุญเทียม)

12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

13.00 - 14.00 น. เรื่องการทำน้ำพริกกากหมู

- บรรยายวัสดุอุปกรณ์ขั้นตอนและสาธิตวิธีการทำน้ำพริกกากหมูผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำน้ำพริกกากหมู (โดยวิทยากร นางหนูแดง บุญเทียม)

14.00 - 14.20 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

14.20 - 16.00 น. - ผู้เรียนลงมือปฏิบัติทำน้ำพริกกากหมู

- วิทยากรบอกขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อบริโภคหรือการจำหน่าย (โดยวิทยากร นางหนูแดง บุญเทียม)

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม