

หลักสูตรฝึกอบรม

หลักสูตรการทำน้ำพริกผัดหมูสับปลาย่าง จำนวน 6 ชั่วโมง (ตำบลไทรงาม)

ความเป็นมา

การศึกษาด้านอาชีพในปัจจุบัน มีความจำเป็นและสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้ เกิดกับเศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ และมีงานทำได้นั้น

น้ำพริก เป็นส่วนประกอบของอาหารไทยที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคมาตั้งแต่อดีตจนกระทั่ง ปัจจุบัน และในด้านวิถีชีวิตวัฒนธรรมการบริโภคของคนในชุมชน พบว่านิยมบริโภคน้ำพริกกันทุกครัวเรือน ซึ่งมักจะขาดไม่ได้ในการรับประทานอาหารแต่ละมื้อ น้ำพริกยังเป็นอาหารสุขภาพชั้นเยี่ยม เพราะทั้งส่วนผสม และวิธีการก็คู่กับผักเคียงได้ ประโยชน์ทั้งโปรตีน วิตามิน ควบถ้วน สำหรับ วิธีทำก็ง่าย และประหยัดอีกด้วย ส่วนผสมหลักของน้ำพริกนั้นส่วนมาก จะใช้พืชผักสมุนไพรที่นิยมปลูกเป็นผักสวนครัว ที่หาได้ง่ายมีประโยชน์ กักร่างกาย ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ ไทรงาม จึงได้จัดหลักสูตรการทำน้ำพริกผัดหมูสับปลาย่าง จำนวน 6 ชั่วโมง จัดการเรียนการสอนให้กับประชาชนเพื่อ เป็นทางเลือกอีกทาง หนึ่งสำหรับ ประชาชนให้มียอดความรู้ในการทำน้ำพริกผัดหมูสับปลาย่าง สามารถนำไปปฏิบัติได้ จริงและนำไปเป็นอาชีพเพิ่มรายได้ให้กับ ครอบครัวและชุมชนได้

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาปฏิบัติควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรม จริยธรรม

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

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้ทั่วไป ของการทำ น้ำพริกผักหมูสับ ปลາอย่าง	1.1. สามารถอธิบายความ เป็นมาในการทำน้ำพริกผักหมู สับปลาอย่างได้ 1.2. สามารถบอกประโยชน์ ของการทำ น้ำพริกผักหมูสับ ปลาอย่างได้	1. ความเป็นมาในการทำ น้ำพริกเผาหมูสับปลาอย่าง 2. ประโยชน์ของการทำ น้ำพริกผักหมูสับปลาอย่าง	-วิทยากรอธิบายความ เป็นมาในการทำ น้ำพริก ผักหมูสับปลาอย่าง ประโยชน์ ของการทำ น้ำพริกผักหมูสับปลาอย่าง - การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ วิทยากร ระหว่างผู้เรียน	1 ชม.	-
2. วัสดุอุปกรณ์ใน การทำน้ำพริกผัก หมูสับปลาอย่าง	1. สามารถอธิบายวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำ น้ำพริกเผาหมูสับปลาอย่างได้	1. บอกวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ใน การทำน้ำพริกผักหมูสับปลา อย่าง 2.เลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้ใน ราคาถูกและมีคุณภาพ	- วิทยากรอธิบายอุปกรณ์ ที่ใช้การทำ น้ำพริกผักหมู สับปลาอย่าง - วิทยากรอธิบายการเลือก ซื้อวัสดุ อุปกรณ์ได้ในราคา ถูกและมีคุณภาพ	1 ชม.	
3.ขั้นตอนวิธีการ ทำน้ำพริกผัก หมูสับปลาอย่าง	1.ผู้เรียนสามารถทำน้ำพริก ผักหมูสับปลาอย่างได้	1. ขั้นตอนและวิธีการทำ น้ำพริกผักหมูสับปลาอย่าง 2. การควบคุมคุณภาพและ การเก็บรักษา 3. การบรรจุภัณฑ์	- วิทยากรอธิบายขั้นตอน และวิธีการ ในการเตรียม วัตถุดิบในการทำน้ำพริก ผักหมูสับปลาอย่าง - วิทยากรอธิบายขั้นตอน และผู้เรียน ปฏิบัติทำ น้ำพริกผักหมูสับปลาอย่าง - วิทยากรอธิบายการคุม ควบคุมคุณภาพ และการเก็บ รักษา และวิธีการเลือก บรรจุภัณฑ์ให้ เหมาะสม กับการเพิ่ม มูลค่าสินค้า		4 ชม.

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. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบการทำน้ำพริกผัดหมูสับปลาอย่างที่มีคุณภาพ

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

แบบเขียนโครงการฝึกอบรม

1. ชื่อโครงการ หลักสูตรการทำน้ำพริกผัดหมูสับปลาย่าง จำนวน 6 ชั่วโมง (ตำบลไทรงาม)

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงาน ของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

3. หลักการและเหตุผล

ตำบลหนองทองประชาชนส่วนใหญ่มีอาชีพหลักในการทำเกษตรกรรม จึงทำให้มีช่วงเวลารว่างจากฤดูกาลทำงานเป็นเวลาหลายเดือน ประชาชนในตำบลจึงมีความคิดที่จะหารายได้เสริมจากการฝึกอาชีพการแปรรูปการทำน้ำพริก เพราะมีวัตถุดิบที่หาง่ายอยู่ในชุมชน และหลักสูตรการทำน้ำพริกยังเป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม และสามารถนำมาประกอบอาชีพเสริมสร้างรายได้และใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันได้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอไทรงาม จึงเห็นความสำคัญในการพัฒนาหลักสูตรเพื่อ มุ่งพัฒนาคนให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคงสามารถ ทำงานร่วมกับภาคีเครือข่าย และนำเอาความรู้มาเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษา ขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551 ให้สอดคล้องกับศักยภาพพัฒนาตนเอง สังคม ชุมชน และสิ่งแวดล้อม มีความ พร้อมที่จะสามารถทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพต่อไป

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่ออบรมอาชีพให้ประชาชนในชุมชนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้เพิ่มขึ้น
2. เพื่อเป็นการกระตุ้นให้ประชาชนใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเองและครอบครัว
3. เพื่อส่งเสริมและพัฒนาทักษะทางด้านอาชีพให้กับผู้เข้ารับการอบรม

5. เป้าหมาย

- เชิงปริมาณ จำนวน 6 คน มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

- เชิงคุณภาพ

ผู้เรียนสามารถนำความรู้เกี่ยวกับการทำน้ำพริกผัดหมูสับปลาย่าง ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเอง และครอบครัว อย่างมีคุณธรรมและมั่นคง

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ประชุมวางแผน	- เพื่อวางแผนการจัดทำ โครงการฝึกอาชีพ - เพื่อจัดสรรงบประมาณ	- ผู้บริหาร และคณะครู สกร.ระดับ อำเภอไทร งาม	12 คน	ห้องประชุม สกร.ระดับ อำเภอไทรงาม	9-13 กุมภาพันธ์ 2569	-
2. จัดทำหลักสูตรการจัด จัดกระบวนการจัด กิจกรรม	- เพื่อจัดทำหลักสูตรให้ สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมาย และบริบทพื้นที่	- คณะครู สกร.ระดับ อำเภอไทร งาม	12คน	สกร.ระดับ อำเภอไทรงาม	9-13 กุมภาพันธ์ 2569	-
3. ประสานงานการ ดำเนินงาน	- เพื่อติดต่อประสานงาน เครือข่ายในพื้นที่ในการ ดำเนินงาน	- คณะครู สกร.ระดับ อำเภอไทร งาม	1 คน	สกร.ระดับ อำเภอไทรงาม	2- 6 มีนาคม 2569	
4. จัดกิจกรรม ดำเนินงานตาม โครงการหลักสูตร ฝึกอบรม หลักสูตร การทำน้ำพริกผัดหมู สับปลาย่าง จำนวน 6 ชั่วโมง	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ทักษะและเจต คติที่ดีในการประกอบ อาชีพการทำหมูสั้ - เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ เกี่ยวกับการทำหมูสั้ ไป ประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณธรรมและมั่นคง	- ประชาชน ตำบลไทรงาม	6 คน	ณ ศาลา SML หมู่ 3 ตำบล ไทรงาม อำเภอไทรงาม จังหวัด กำแพงเพชร	23 มีนาคม 2569	4,365 บาท
5. สรุปและติดตาม ประเมินผลการ ดำเนินงาน ตามโครงการ	- เพื่อกำกับ ติดตามการ ดำเนินงานตามโครงการให้ บรรลุผลตามที่กำหนดไว้ - เพื่อประเมินผลโครงการ และสรุปรายงานผลการ ดำเนินงาน	- ครู ผู้รับผิดชอบ โครงการ	1 คน	สกร.ระดับ อำเภอไทรงาม	26-27 มีนาคม 2569	-

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

งบประมาณประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้
ผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการ
พัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 1 - 2 รหัสงบประมาณ
20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 691150 จำนวนเงินทั้งสิ้น 4,365
บาท เป็นค่าใช้จ่าย โครงการหลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรการทำน้ำพริกผัดหมูสับปลาย่าง 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

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		9 - 13 กุมภาพันธ์ 2569		
2. จัดทำหลักสูตรการจัดกระบวนการจัด กิจกรรม		9-13 กุมภาพันธ์ 2569		
3. ประสานงานการดำเนินงาน		2-6 มีนาคม 2569		
4. จัดกิจกรรมดำเนินงานตามโครงการ หลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรการทำ น้ำพริกผัดหมูสับปลาย่าง จำนวน 6 ชั่วโมง		23 มีนาคม 2569		
5. สรุปและติดตามประเมินผลการ ดำเนินงาน ตามโครงการ		26 - 27 มีนาคม 2569		

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอไทรงาม

นางสาวสิบสองเมฆา สามงามเขียว ตำแหน่ง ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

- ผู้นำชุมชนอำเภอไทรงาม จังหวัดกำแพงเพชร

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

12. ผลลัพธ์ (Out come)

- ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ ทักษะและเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ และสามารถนำความรู้เกี่ยวกับการทำ น้ำพริกผัดหมูสับไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณธรรมและมั่นคง

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ผู้เรียนเข้าอบรม ไม่น้อยกว่า 6 คน

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ร้อยละ 80 ของผู้เรียนมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร มีความรู้ความเข้าใจ ทักษะและเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

ร้อยละ 60 ของผู้เรียนมีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรและสามารถนำความรู้เกี่ยวกับการทำน้ำพริกผัดหมูสับไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณธรรมและมั่นคง

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

- ประเมินโครงการจากแบบประเมินความพึงพอใจ

กำหนดการจัดโครงการหลักสูตรฝึกอบรม
หลักสูตรการทำน้ำพริกผัดหมูสับปลาย่าง จำนวน 6 ชั่วโมง (ตำบลไทรงาม)
ในวันที่ 23 เดือนมีนาคม พ.ศ. 2569
ณ ศาลา SML หมู่ 3 ตำบลไทรงาม อำเภอไทรงาม จังหวัดกำแพงเพชร

ในวันที่ 23 เดือนมีนาคม พ.ศ.2569

- | | |
|------------------|---|
| 08.00 - 09.00 น. | ลงทะเบียน |
| 09.00 - 10.00 น. | บรรยายความรู้
- ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกผัดหมูสับปลาย่าง
- แนะนำวัสดุ/ อุปกรณ์ในการทำน้ำพริกผัดหมูสับปลาย่าง
(โดยวิทยากร นางแสงเดือน โพธิ์ศรี) |
| 10.00 - 12.00 น. | บรรยายความรู้
- ขั้นตอนและวิธีการทำน้ำพริกผัดหมูสับปลาย่าง
- ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำน้ำพริกผัดหมูสับปลาย่าง
(โดยวิทยากร นางแสงเดือน โพธิ์ศรี) |
| 12.00 - 13.00 น. | พักรับประทานอาหารกลางวัน |
| 13.00 - 14.00 น. | บรรยายความรู้
- บรรยายวัสดุอุปกรณ์ขั้นตอนและสาธิตวิธีการทำน้ำพริกผัดหมูสับปลาย่าง
- ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำน้ำพริกผัดหมูสับปลาย่าง
(โดยวิทยากร นางแสงเดือน โพธิ์ศรี) |
| 14.00 - 16.00 น. | - ผู้เรียนลงมือปฏิบัติทำน้ำพริกผัดหมูสับปลาย่าง
- วิทยากรบอกขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อบริโภคหรือการจำหน่าย
(โดยวิทยากร นางแสงเดือน โพธิ์ศรี) |

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม

- 10.30 - 10.45 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
- 14.30 - 14.45 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม