

หลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรการทำน้ำพริกผัดหมูสับปลาย่าง จำนวน 6 ชั่วโมง (ตำบลหนองทอง 1)

ความเป็นมา

การศึกษาด้านอาชีพในปัจจุบัน มีความจำเป็นและสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้ เกิดกับเศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ และมีงานทำได้นั้น

น้ำพริก เป็นส่วนประกอบของอาหารไทยที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคมาตั้งแต่อดีตจนกระทั่ง ปัจจุบัน และใน ด้านวิถีชีวิตวัฒนธรรมการบริโภคของคนในชุมชน พบว่านิยมบริโภคน้ำพริกกันทุกครัวเรือน ซึ่งมักจะขาดไม่ได้ในการ รับประทานอาหารแต่ละมื้อ น้ำพริกยังเป็นอาหารสุขภาพชั้นเยี่ยม เพราะทั้งส่วนผสม และวิธีการก็คู่กับผักเคียงได้ ประโยชน์ทั้งโปรตีน วิตามิน ควบถ้วน สำหรับ วิธีทำก็ง่าย และประหยัดอีกด้วย ส่วนผสมหลักของน้ำพริกนั้นส่วนมากจะ ใช้พืชผักสมุนไพรที่นิยมปลูกเป็นผักสวนครัว ที่หาได้ง่ายมีประโยชน์ กับร่างกาย ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอไทร งาม จึงได้จัดหลักสูตรการทำน้ำพริกผัดหมูสับปลาย่าง จำนวน 6 ชั่วโมง จัดการเรียนการสอนให้กับประชาชนเพื่อเป็น ทางเลือกอีกทาง หนึ่งสำหรับ ประชาชนให้มองเห็นความรู้ในการทำน้ำพริกผัดหมูสับปลาย่าง สามารถนำไปปฏิบัติได้จริง และนำไปเป็นอาชีพเพิ่มรายได้ให้กับ ครอบครัวและชุมชนได้

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไป กับการฝึกปฏิบัติจริง 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 ของการ ทำ น้ำพริกผัดหมูสับ ปลาอย่าง	1.1. สามารถอธิบายความ เป็นมาในการทน้ำพริกผัดหมู สับปลาอย่างได้ 1.2. สามารถบอกประโยชน์ ของการทำ น้ำพริกผัดหมูสับ ปลาอย่างได้	1.ความเป็นมาในการทำ น้ำพริกเผาหมูสับปลาอย่าง 2. ประโยชน์ของการทำ น้ำพริกผัดหมูสับปลาอย่าง	-วิทยาการอธิบายความ เป็นมาในการทำ น้ำพริก ผัดหมูสับปลาอย่าง ประโยชน์ ของการทำ น้ำพริกผัดหมูสับปลาอย่าง - การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ วิทยาการ ระหว่างผู้เรียน	1 ชม.	-
2. วัสดุอุปกรณ์ใน การทำน้ำพริกผัด หมูสับปลาอย่าง	1. สามารถอธิบายวัสดุ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำ น้ำพริกเผาหมูสับปลา ย่างได้	1. บอกวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ใน การทำน้ำพริกผัดหมูสับปลา อย่าง 2.เลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้ใน ราคาถูกและมีคุณภาพ	- วิทยาการอธิบายอุปกรณ์ ที่ใช้การทำ น้ำพริกผัดหมู สับปลาอย่าง - วิทยาการอธิบายการเลือก ซื้อวัสดุ อุปกรณ์ได้ในราคา ถูกและมีคุณภาพ	1 ชม.	
3.ขั้นตอนวิธีการ ทำน้ำพริกผัด หมูสับ ปลาอย่าง	1.ผู้เรียนสามารถทำ น้ำพริก ผัด หมูสับปลาอย่างได้ 2. ผู้เรียนสามารถออกแบบ บรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่า ของสินค้าได้	1. ขั้นตอนและวิธีการทำ น้ำพริกผัดหมูสับปลาอย่าง 2. การควบคุมคุณภาพและ การเก็บรักษา	- วิทยาการอธิบายขั้นตอน และวิธีการ ในการเตรียม วัตถุดิบในการทำน้ำพริก ผัดหมูสับปลาอย่าง - วิทยาการอธิบายขั้นตอน และผู้เรียน ปฏิบัติทำ น้ำพริกผัดหมูสับปลาอย่าง - วิทยาการอธิบายการคุม ควบคุมคุณภาพ และการเก็บ รักษา - วิทยาการอธิบายวิธีการ เลือกบรรจุภัณฑ์ให้ เหมาะสมกับการเพิ่ม 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. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบการทำน้ำพริกผัดหมูสับปลาย่างที่มีคุณภาพ

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

แบบเขียนโครงการฝึกอบรม

1. ชื่อโครงการ หลักสูตรการทำน้ำพริกผัดหมูสับปลาย่าง จำนวน 6 ชั่วโมง (ตำบลหนองทอง 1)

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 จึงทำให้มีช่วงเวลาว่างจากฤดูกาลทำงานเป็นเวลาหลายเดือน ประชาชนในตำบลจึงมีความคิดที่จะหารายได้เสริมจากการฝึกอาชีพการแปรรูปการทำน้ำพริก เพราะมีวัตถุดิบที่หาง่ายอยู่ในชุมชน และหลักสูตรการทำน้ำพริกยังเป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม และสามารถนำมาประกอบอาชีพเสริมสร้างรายได้และใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันได้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอไทรงาม จึงเห็นความสำคัญในการพัฒนาหลักสูตรเพื่อมุ่งพัฒนาคนให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำสร้างรายได้อาชีพให้มีความมั่นคงสามารถ ทำงานร่วมกับภาคีเครือข่ายและนำเอาความรู้มาเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษา 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 สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว 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 อำเภอไทร งาม	9-13 กุมภาพันธ์ 2569	-
2. จัดทำหลักสูตรการจัดกระบวนการจัดกิจกรรม	- เพื่อจัดทำหลักสูตรให้ สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมาย และบริบทพื้นที่	- คณะครู สกร.ระดับ อำเภอไทร งาม	12คน	สกร.ระดับ อำเภอไทร งาม	9-13 กุมภาพันธ์ 2569	-
3. ประสานงานการดำเนินงาน	- เพื่อติดต่อประสานงาน เครือข่ายในพื้นที่ในการ ดำเนินงาน	- คณะครู สกร.ระดับ อำเภอไทร งาม	1 คน	สกร.ระดับ อำเภอไทร งาม	2- 6 มีนาคม 2569	
4. จัดกิจกรรมดำเนินงานตามโครงการหลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรการทำน้ำพริกผัดหมูสับปลาย่าง จำนวน 6 ชั่วโมง	- เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ทักษะและเจต คติที่ดีในการประกอบ อาชีพการทำหมูสั้ม - เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้ เกี่ยวกับการทำหมูสั้ม ไป ประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณธรรมและมั่นคง	- ประชาชน ตำบลหนอง ทอง	6 คน	กลุ่มทอผ้า ไหม หมู่ 9 บ้านสมบูรณ์ พัฒนา ตำบล หนองทอง อำเภอ ไทรงาม	17 มีนาคม 2569	4,365 บาท
5. สรุปและติดตามประเมินผลการดำเนินงานตามโครงการ	- เพื่อกำกับ ติดตามการ ดำเนินงานตามโครงการให้ บรรลุผลตามที่กำหนดไว้ - เพื่อประเมินผลโครงการ และสรุปรายงานผลการ ดำเนินงาน	- ครู ผู้รับผิดชอบ โครงการ	1 คน	สกร.ระดับ อำเภอไทร งาม	17-18 มีนาคม 2569	-

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

งบประมาณประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการ โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 1 – 2 รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 691150 จำนวนเงินทั้งสิ้น 4,365 บาท เป็นค่าใช้จ่าย โครงการหลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรการทำน้ำพริกผัดหมูสับปลาอย่าง 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		9 – 13 กุมภาพันธ์ 2569		
2. จัดทำหลักสูตรการจัดกระบวนการจัดกิจกรรม		9-13 กุมภาพันธ์ 2569		
3. ประสานงานการดำเนินงาน		2-6 มีนาคม 2569		
4. จัดกิจกรรมดำเนินงานตามโครงการหลักสูตร ฝึกอบรม หลักสูตรการทำน้ำพริกผัดหมูสับปลา อย่าง จำนวน 6 ชั่วโมง		17 มีนาคม 2569		
5. สรุปและติดตามประเมินผลการดำเนินงาน ตามโครงการ		17-20 มีนาคม 2569		

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอไทรงาม

นางสาววรินญา สง่าชาติ ตำแหน่ง ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทอผ้าไหมบ้านสมบูรณ์พัฒนา ตำบลหนองทอง อำเภอไทรงาม จังหวัดกำแพงเพชร

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

12. ผลลัพธ์ (Out come)

- ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ ทักษะและเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ และสามารถนำความรู้เกี่ยวกับการทำน้ำพริกผักต้มสับปลาย่าง ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณธรรมและมั่นคง

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ผู้เรียนเข้าอบรม ไม่น้อยกว่า 6 คน

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ร้อยละ 80 ของผู้เรียนมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร มีความรู้ความเข้าใจ ทักษะและเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

ร้อยละ 60 ของผู้เรียนมีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร และสามารถนำความรู้เกี่ยวกับการทำน้ำพริกผักต้มสับปลาย่าง ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณธรรมและมั่นคง

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

ประเมินโครงการจากแบบประเมินความพึงพอใจ

กำหนดการจัดโครงการหลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรการทำน้ำพริกผัดหมูสับปลาอย่าง

จำนวน 6 ชั่วโมง (ตำบลหนองทอง 1)

วันที่ 17 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2569

ณ กลุ่มทอผ้าไหมบ้านสมบูรณพัฒนา หมู่ 9 ตำบลหนองทอง อำเภอไทรยางง จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 17 มีนาคม 2569

08.00 - 09.00 น. ลงทะเบียน

09.00 - 10.00 น. เรื่องหลักสูตรการทำน้ำพริกผัดหมูสับปลาอย่าง

- บรรยายความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกผัดหมูสับปลา
อย่างและแนะนำวัสดุ อุปกรณ์ในการทำน้ำพริกผัดหมูสับปลาอย่าง
(โดยวิทยากร นางอนันท์ อินทร์วังค์)

10.30 - 10.45 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

10.00 - 12.00 น. - บรรยายขั้นตอนและสาธิตวิธีการทำน้ำพริกผัดหมูสับปลาอย่าง

- ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำน้ำพริกผัดหมูสับปลาอย่าง

(โดยวิทยากร นางอนันท์ อินทร์วังค์)

12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

13.00 - 14.00 น. เรื่องการทำน้ำพริกผัดหมูสับปลาอย่าง

- บรรยายวัสดุอุปกรณ์ขั้นตอนและสาธิตวิธีการทำน้ำพริกผัดหมูสับปลาอย่างผู้เรียนลงมือปฏิบัติ
การทำน้ำพริกผัดหมูสับปลาอย่าง (โดยวิทยากร นางอนันท์ อินทร์วังค์)

14.00 - 14.20 น. รับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

14.20 - 16.00 น. - ผู้เรียนลงมือปฏิบัติทำน้ำพริกผัดหมูสับปลาอย่าง

- วิทยากรบอกขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อ บริโภคหรือการจำหน่าย

(โดยวิทยากร นางอนันท์ อินทร์วังค์)

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม

