

## หลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรการทำพริกแกงสมุนไพร จำนวน 5 ชั่วโมง

### ความเป็นมา

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายด้านการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน เพื่อให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ พริกแกงสมุนไพร เป็นอาหารคู่ครัวของคนไทยมาช้านาน เป็นความภาคภูมิใจของคนไทยที่บรรพชนรุ่น เก่าก่อนได้สร้างสรรค์อาหารจากการผสมผสานพืชพรรณต่าง ๆ ที่มีหลากหลายในท้องถิ่นให้ได้อาหารแสนอร่อยอย่างกลมกลืนจนมีหลายท่านที่กล่าวว่าถ้าขาดน้ำพริกแล้วทานข้าวไม่อร่อย ไม่เพียงการกระตุ้นให้ทานอาหารได้เพิ่มขึ้นเท่านั้น น้ำพริกคู่ครัวไทยยังมีมากด้วยคุณค่าของสารอาหารและประโยชน์ทางยาสมุนไพร สมุนไพรในพริกแกงประกอบด้วยสมุนไพรหลากหลายชนิด นำมาตำเข้าด้วยกันจนเป็นเนื้อเดียว โดยมี ตะไคร้ ข่า พริกหอม กระเทียม มะกรูดเป็นส่วนประกอบหลัก อาชีพขายพริกแกงสำเร็จรูปนี้ทำเงินให้กับผู้ประกอบการมานักต่อนักแล้ว อย่างที่เห็นพริกแกงสำเร็จรูปในกระปุกสวยงามที่สามารถขายส่งออกได้ปีละมากๆ อาชีพขายพริกแกงสำเร็จรูป จึงถือว่าเป็นอาชีพทำเงินที่มองข้ามไม่ได้ และพริกแกงสำเร็จรูปที่นิยมมากคือ พริกแกงเผ็ด พริกแกงเขียวหวาน พริกแกงส้ม เป็นต้น ซึ่งเป็นที่ต้องการของตลาด ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ ทราญทองวัฒนา จึงได้เล็งเห็น ความสำคัญของการพัฒนาอาชีพของคนในชุมชนเพื่อเป็นการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นและให้ประชาชนนำองค์ ความรู้ที่ได้จากการอบรมไปพัฒนาอาชีพในชุมชนที่ หลากหลายมีรายได้มากยิ่งขึ้น จึงได้ดำเนินการจัดทำ หลักสูตรการทำพริกแกงสมุนไพร ขึ้น เพื่อให้ประชาชนทั่วไปที่สนใจได้มีทักษะในการทำพริกแกงสมุนไพร และสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวได้

### หลักการของหลักสูตร

1. มุ่งพัฒนาคนในท้องถิ่นให้ได้รับการศึกษาอาชีพเรื่องการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกันสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
2. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานจัดการศึกษาอาชีพร่วมกับภาคีเครือข่าย
3. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นให้ผู้เรียน เรียนรู้เพื่อใช้เป็นอาชีพ เพิ่มรายได้ให้กับตนเอง และครอบครัวได้

## จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำพริกแกงสมุนไพร
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

## กลุ่มเป้าหมาย

เป้าหมาย คือ ประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ว่างงาน
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
3. ผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ
4. ผู้ที่ต้องการทำเป็นอาชีพเสริม

## ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 4 ชั่วโมง

รวม จำนวน 5 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรการทำพริกแกงสมุนไพร มีโครงสร้างหลักสูตร ดังนี้

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร
  - 1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร
  - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร
  - 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร
  - 2.1 ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร
    - 2.1.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร
    - 2.1.2 การใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร
  - 2.2 การทำพริกแกงสมุนไพร
    - พริกแกงส้ม – พริกแกงเผ็ด
    - พริกแกงเขียวหวาน
  - 2.3 ขั้นตอนการเก็บรักษาพริกแกงสมุนไพรและบรรจุภัณฑ์เพื่อการจัดจำหน่าย
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร
  - 3.1 วิเคราะห์ความต้องการของตลาดได้
  - 3.2 การคิดคำนวณต้นทุน

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. ฝึกปฏิบัติจริง (Workshop)
3. ประเมินผลก่อน-หลังอบรม

รายละเอียดโครงสร้าง หลักสูตรการทำพริกแกงสมุนไพร จำนวน 5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร	1.1 บอกความสำคัญ และความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำพริกแกง สมุนไพร 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำพริกแกง สมุนไพร 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร	1.1 วิทยากรบรรยายให้ความรู้ ความสำคัญและความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ การทำพริกแกงสมุนไพร 1.2 ผู้ร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ การทำพริกแกงสมุนไพร เช่น ความต้องการของตลาด	1 ชั่วโมง	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร	2.1 สามารถทำพริกแกงสมุนไพรได้ 2.2 บอกขั้นตอนการเก็บรักษาพริกแกง สมุนไพรและบรรจุภัณฑ์เพื่อการจัดจำหน่ายได้	2.1 วัสดุ อุปกรณ์ การทำพริกแกง สมุนไพร 2.2 วิธีการทำพริกแกงสมุนไพร - พริกแกงส้ม - พริกแกงเผ็ด - พริกแกงเขียวหวาน 2.3 ขั้นตอนการเก็บพริกแกง สมุนไพรและบรรจุภัณฑ์เพื่อการ จำหน่าย	2.1 วิทยากรบรรยายวัสดุ อุปกรณ์ ในการประกอบอาชีพการทำพริก แกงสมุนไพร 2.2 วิทยากรอธิบายวิธีการทำ และสาธิตการทำพริกแกงสมุนไพร และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ 2.4 วิทยากรให้ความรู้ขั้นตอนการ เก็บพริกแกงสมุนไพร และ บรรจุภัณฑ์เพื่อการจำหน่าย	-	3 ชั่วโมง
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร	3.1 สามารถวิเคราะห์ความต้องการของ ตลาดได้ 3.2 สามารถคิดคำนวณต้นทุน กำไร ได้	3.1 การบริหารจัดการ การ ประกอบอาชีพการทำพริกแกง สมุนไพร 3.2 การคิดคำนวณต้นทุน กำไร	3.1 ศึกษาข้อมูลและวิเคราะห์ ความ ต้องการของตลาดในชุมชน และฝึกปฏิบัติ 3.2 ฝึกปฏิบัติการคิดคำนวณต้นทุน กำไร 3.3 วิทยากรและผู้เรียนร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ สรุปความรู้ร่วมกัน	-	1 ชั่วโมง

## สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้/เอกสารประกอบการเรียน
2. ตัวอย่างน้ำพริกแกงสมุนไพร
3. วัสดุ อุปกรณ์
4. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆ เช่น YouTube
5. วิทียากร

## การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียน และจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพ

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. เวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. ประเมินผลงาน/ชิ้นงาน

## การเทียบโอน

-

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

## 1. ชื่อโครงการ หลักสูตรการทำพริกแกงสมุนไพร

### 2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

นโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

#### 1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

#### 6. ขยายโอกาสการเรียนรู้ให้ครอบคลุมทุกกลุ่มเป้าหมาย

6.3 ส่งเสริมการเรียนรู้ระหว่างวัย และการเตรียมความพร้อมสู่สังคมสูงวัยอย่างมีคุณภาพ ผ่านพื้นที่กิจกรรมที่เอื้อต่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งกันระหว่างคนต่างวัย

### 3. หลักการและเหตุผล

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ มีนโยบายด้านการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบัน มีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถ และทักษะใน การประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน เพื่อให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ พริกแกงสมุนไพร เป็นอาหารคู่ครัวของคนไทยมาช้านาน เป็นความภาคภูมิใจของคนไทยที่บรรพชนรุ่น เก่า ก่อนได้สร้างสรรค์อาหารจากการผสมผสานพืชพรรณต่าง ๆ ที่มีหลากหลายในท้องถิ่นให้ได้อาหารแสนอร่อย อย่างกลมกลืนจนมีหลายท่านที่กล่าวว่าถ้าขาดน้ำพริกแล้วทานข้าวไม่อร่อย ไม่เพียงการกระตุ้นให้ทาน อาหารได้เพิ่มขึ้นเท่านั้น น้ำพริกคู่ครัวไทยยังมีมากด้วยคุณค่าของสารอาหารและประโยชน์ทางยาสมุนไพร สมุนไพร ในพริกแกงประกอบด้วยสมุนไพรหลากหลายชนิด นำมาตำเข้าด้วยกันจนเป็นเนื้อเดียว โดยมี ตะไคร้ ข่า พริก หอม กระเทียม มะกรูดเป็นส่วนประกอบหลัก อาชีพขายพริกแกงสำเร็จรูปนี้ทำเงินให้กับผู้ประกอบการ มาหนักต่อนักแล้ว อย่างที่เห็นพริกแกงสำเร็จรูปในกระปุกสวยงามที่สามารถขายส่งออกได้ปีละมากๆ อาชีพขายพริกแกงสำเร็จรูป จึงถือว่าเป็นอาชีพทำเงินที่มองข้ามไม่ได้ และพริกแกงสำเร็จรูปที่นิยมมากคือ พริกแกงเผ็ด พริกแกงเขียวหวาน พริกแกงส้ม เป็นต้น ซึ่งเป็นที่ต้องการของตลาด ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ ทวายทองวัฒนา จึงได้เล็งเห็น ความสำคัญของการพัฒนาอาชีพของคนในชุมชนเพื่อเป็นการสืบทอดภูมิปัญญา ท้องถิ่นและให้ประชาชนนำองค์ ความรู้ที่ได้จากการอบรมไปพัฒนาอาชีพในชุมชนที่ หลากหลายมีรายได้มากขึ้น จึงได้ดำเนินการจัดทำ หลักสูตรการทำพริกแกงสมุนไพร ขึ้น เพื่อให้ประชาชนทั่วไปที่สนใจได้มีทักษะ ในการทำพริกแกงสมุนไพร และสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวได้

#### 4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำพริกแกงสมุนไพร
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

#### 5. เป้าหมาย

- ประชาชนในเขตตำบลถาวรพัฒนา จำนวน 6 คน

#### 6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ประชุมวางแผน	- เพื่อวางแผนการจัดทำโครงการฝึกอบรมอาชีพ - เพื่อจัดสรรงบประมาณ	- ผู้บริหารและคณะครูสกร.ระดับอำเภอทรายทองวัฒนา	7 คน	ห้องประชุมสกร.ระดับอำเภอทรายทองวัฒนา	9-13 กุมภาพันธ์ 2569	-
2. จัดทำหลักสูตรการวัดกระบวนการจัดกิจกรรม	- เพื่อจัดทำหลักสูตรให้สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมายและบริบทพื้นที่	- คณะครูสกร.ระดับอำเภอทรายทองวัฒนา	7 คน	สกร.ระดับอำเภอทรายทองวัฒนา	9-13 กุมภาพันธ์ 2569	-
3. ประสานงานการดำเนินงาน	- เพื่อติดต่อประสานงานเครือข่ายในพื้นที่ในการดำเนินงาน	- คณะครูสกร.ระดับอำเภอทรายทองวัฒนา	1 คน	สกร.ระดับอำเภอทรายทองวัฒนา	2- 6 มีนาคม 2569	
4. จัดกิจกรรมดำเนินงานตามโครงการหลักสูตรฝึกอบรมหลักสูตรการทำพริกแกงสมุนไพรจำนวน 5 ชั่วโมง	1.เพื่ออบรมอาชีพให้ประชาชนในชุมชนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้เพิ่มขึ้น 2.เพื่อเป็นการกระตุ้นให้ประชาชนใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเองและครอบครัว	ประชาชนทั่วไป	6 คน	ณ ศาลาอเนกประสงค์บ้านบึงหล่ม หมู่ 10 ตำบลถาวรวัฒนา อำเภอทรายทองวัฒนา จังหวัดกำแพงเพชร	11 มีนาคม 2569	4,340 บาท

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
	3. เพื่อส่งเสริมและพัฒนาทักษะทางด้านอาชีพให้กับผู้เข้ารับการอบรม					

## 7. งบประมาณทั้งโครงการ

งบประมาณประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 1 – 2 รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 691150 จำนวนเงินทั้งสิ้น 4,340 บาท เป็นค่าใช้จ่าย โครงการหลักสูตรฝึกอบรม หลักสูตรการทำพริกแกงสมุนไพร จำนวน 5 ชั่วโมง ดังนี้

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร ชั่วโมงละ 300 บาท x 5 ชั่วโมง	1,500 บาท
7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม	2,000 บาท
7.3 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน 6 คน x 35 บาท x 1 มื้อ	420 บาท
7.3 ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 6 คน x 70 บาท x 1 มื้อ	420 บาท
	รวมทั้งสิ้น 4,340 บาท

## 8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. 2568)-	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ.2569)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. 2569)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. 2569)
1. ประชุมวางแผน		9 – 13 กุมภาพันธ์ 2569		
2. จัดทำหลักสูตรการจัดกระบวนการจัดกิจกรรม		9-13 กุมภาพันธ์ 2569		
3. ประสานงานการดำเนินงาน		2-6 มีนาคม 2569		
4. จัดกิจกรรมดำเนินงานตามโครงการหลักสูตรฝึกอบรมหลักสูตรการทำพริกแกงสมุนไพร จำนวน 5 ชั่วโมง		11 มีนาคม 2569		
5. สรุปและติดตามประเมินผลการดำเนินงานตามโครงการ		11 มีนาคม 2569		

## 9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

1. นางสาวสุชума นีกรักษ์ ครูศูนย์การเรียนรู้

## 10. เครือข่าย

1. ผู้นำชุมชนในเขตตำบลถาวรวัฒนา
2. กลุ่มพัฒนาอาชีพตำบลถาวรวัฒนา

## 11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- การศึกษาเพื่อพัฒนาสังคมและชุมชน
- การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิต
- พัฒนาอาชีพระยะสั้น
- พัฒนาอาชีพแบบขั้นเรียน

## 12. ผลลัพธ์ (Out come)

1. ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้เพิ่มขึ้น
2. ผู้เรียนใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ต่อตนเองและครอบครัว
3. ผู้เรียนมีทักษะทางด้านอาชีพให้กับผู้เข้ารับการอบรม

## 13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

### 13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ประชาชนมีความรู้และทักษะในการทำพริกแกงสมุนไพร

### 13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ร้อยละ 80 ของประชาชนที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้และทักษะในการทำพริกแกงสมุนไพร สามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพและเพิ่มรายได้ให้ตนเอง ครอบครัวและชุมชน

## 14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

- แบบประเมินความพึงพอใจ

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นางสาวสุชума นีกรักษ์)

ตำแหน่ง ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ

(นายรัชพงษ์ บุพศิริ)

ตำแหน่ง ครู

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นางสาวจิรัญญารัตต์ มงคลธณารัฐ)

ผู้อำนวยการ สกร. ระดับอำเภอทรายทองวัฒนา

## กำหนดการ

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตร วิชาการทำพริกแกงสมุนไพร จำนวน 5 ชั่วโมง  
วันที่ 11 มีนาคม 2569

สถานที่ ศาลาอเนกประสงค์บ้านบึงหล่ม หมู่ 10

ตำบลถาวรพัฒนา อำเภอรายทองวัฒนา จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 11 มีนาคม 2569

08.00 น. - 08.30 น.	ลงทะเบียน
08.30 น. - 09.00 น.	ปฐมนิเทศ/แนะนำบรรยาย โดยครูศูนย์การเรียนรู้
09.00 น. - 09.30 น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้ โดย นางสาวเนียง ไทยภักดี - วิทยากรบรรยาย เรื่อง พื้นฐานเรื่องการทำพริกแกงสมุนไพร
09.30 น. - 10.30 น.	- วิทยากรบรรยาย เรื่อง วิธีการใช้วัสดุ อุปกรณ์และเลือกวัตถุดิบ - ผู้เรียนเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และการใช้วัตถุดิบในการทำพริกแกง สมุนไพร โดยวิทยากร นางสาวเนียง ไทยภักดี
10.30 น. - 10.45 น.	- พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
10.45 น. - 12.00 น.	- วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำพริกแกงสมุนไพร โดยวิทยากร นางสาวเนียง ไทยภักดี
12.00 น. - 13.00 น.	- พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 น. - 14.30 น.	- วิทยากรให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การทำพริกแกงสมุนไพร โดยวิทยากร นางสาวเนียง ไทยภักดี
14.30 น. - 14.45 น.	- พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
14.45 น. - 15.30 น.	- เทคนิคการทำพริกแกงสมุนไพรมีสีสวยและเก็บได้นาน - การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย โดยวิทยากร นางสาวเนียง ไทยภักดี - ปิดการอบรม

หมายเหตุ : กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม