

หลักสูตรฝึกอบรมการทำหมี่คลุกไก่ฉีก จำนวน 5 ชั่วโมง

ความเป็นมา

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้กำหนดนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน ด้านส่งเสริมและสนับสนุน สร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิต โดยจัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชนให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกรรม อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพตัดถักรวม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้

ทั้งนี้ การจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง หลักสูตรการทำหมี่คลุกไก่ฉีก เป็นการส่งเสริมอาชีพให้กับประชาชน เพื่อที่จะสามารถสร้างรายได้ให้เพิ่มขึ้นตรงตามเป้าหมายของการฝึกอบรมอาชีพในชุมชนให้แก่ประชาชน สอดคล้องกับการพัฒนาอาชีพและส่งเสริมให้ประชาชนสามารถประกอบอาชีพที่สร้างรายได้และสามารถพึ่งตนเองได้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของศิลปวัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตและศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมการพัฒนาด้านอาชีพการทำหมี่คลุกไก่ฉีก
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ในการทำหมี่คลุกไก่ฉีก
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการทำหมี่คลุกไก่ฉีก

กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไปที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา ใช้เวลาเรียนทั้งหมด 5 ชั่วโมง

จำนวน 5 ชั่วโมง

- ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำหมี่คลุกไก่ฉีก	1. ความรู้เบื้องต้นของการประกอบอาชีพการทำหมี่คลุกไก่ฉีก 2. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมี่คลุกไก่ฉีก	1.ความรู้เบื้องต้นของการประกอบอาชีพการทำหมี่คลุกไก่ฉีก 2.ทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมี่คลุกไก่ฉีก	1.ศึกษาข้อมูลจากเอกสารวิทยากร 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับความสำคัญและทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมี่คลุกไก่ฉีก	30 นาที	
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำหมี่คลุกไก่ฉีก	1. เตรียมวัสดุและเลือกใช้วัสดุในการทำหมี่คลุกไก่ฉีก 2. ฝึกทักษะการการทำหมี่คลุกไก่ฉีก 3. บรรจุก้อนท์เพื่อการจำหน่าย	1. ชั้นเตรียมวัสดุ การเลือกใช้วัสดุในการทำหมี่คลุกไก่ฉีก 2. ชั้นฝึกทักษะ การทำหมี่คลุกไก่ฉีก 3. ชั้นบรรจุก้อนท์เพื่อการจัดจำหน่าย	1.ศึกษาข้อมูลจากเอกสารวิทยากร 2.ผู้เรียนฝึกทักษะการทำหมี่คลุกไก่ฉีก 3.วิทยากรและผู้เรียนร่วมกัน อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำหมี่คลุกไก่ฉีก	30 นาที	4 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสาร/ใบความรู้
2. วิทยากร
3. การฝึกปฏิบัติจริง
4. วัสดุอุปกรณ์/ชิ้นงาน

การวัดและประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติจากการสอบถาม การสังเกต การมีส่วนร่วมและจากชิ้นงาน/ผลงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

แบบเขียนโครงการฝึกอบรม

1.ชื่อโครงการ โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำหมี่คลุกไก่ฉีก จำนวน 5 ชั่วโมง

2.สอดคล้องกับยุทธศาสตร์และจุดเน้นการดำเนินงานสำนักงาน สกร.ประจำปีงบประมาณ 2569

นโยบาย ที่ 2 ขับเคลื่อนการเรียนรู้ สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้ และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 การออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์ของพื้นที่และตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานทั้งในปัจจุบันและอนาคต

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการรายใหม่เพิ่มโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการยกระดับผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม

3 หลักการและเหตุผล

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้กำหนดนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน ด้านส่งเสริมและสนับสนุนสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิต โดยจัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชนให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกรอาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพตัดถักรวม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้

ทั้งนี้ การจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง หลักสูตรการทำหมี่คลุกไก่ฉีก เป็นการส่งเสริมอาชีพให้กับประชาชน เพื่อที่จะสามารถสร้างรายได้ให้เพิ่มขึ้นตรงตามเป้าหมายของการฝึกอบรมอาชีพในชุมชนให้แก่ประชาชน สอดคล้องกับการพัฒนาอาชีพและส่งเสริมให้ประชาชนสามารถประกอบอาชีพที่สร้างรายได้และสามารถพึ่งตนเองได้

4.วัตถุประสงค์

1.เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้และทักษะเฉพาะทางในการทำหมี่คลุกไก่ฉีกสำหรับนำไปใช้ในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้

2.เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ต่อการพัฒนาตนเอง และเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจให้แก่ครอบครัว

3.เพื่อพัฒนาทักษะฝีมือแรงงานและเตรียมความพร้อมในการ เป็นผู้ประกอบการรายใหม่ในชุมชน

5.เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ตำบลวังตะแบก จำนวน 6 คน ประกอบด้วย

1.ผู้ที่ไม่มีความรู้อาชีพว่างงาน

2.ผู้ที่มีความรู้เดิมและต้องการพัฒนาหรือต่อยอดอาชีพ

เชิงคุณภาพ ผู้เข้ารับการอบรม มีความรู้ความเข้าใจและทักษะในการทำหมี่คลุกไก่ฉีกตามมาตรฐานสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยยึดหลักคุณธรรม และจริยธรรมในการประกอบอาชีพ

6.วิธีการดำเนินงาน

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลาดำเนินการ	งบประมาณ
1.ประชุมและวางแผนการดำเนินงาน	1.เพื่อวางแผนการจัดทำโครงการฝึกอาชีพ 2.เพื่อจัดสรรงบประมาณ	ผู้บริหารและคณะครู สกร. ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	17 คน	ห้องประชุม สกร. ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	2 - 6 กุมภาพันธ์ 2569	---
2.จัดทำหลักสูตรการจัดกระบวนการจัดกิจกรรม	เพื่อจัดทำหลักสูตรให้สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมายและบริบทพื้นที่	คณะครู สกร. ระดับอำเภอพรานกระต่าย	17 คน	ห้องประชุม สกร. ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	2 - 6 กุมภาพันธ์ 2569	---
3.ประสานงานการดำเนินงาน	เพื่อติดต่อประสานงานเครือข่ายในพื้นที่ในการดำเนินงาน	คณะครู สกร. ระดับอำเภอพรานกระต่าย	17 คน	ห้องประชุม สกร. ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	9 - 13 กุมภาพันธ์ 2569	---
4. จัดกิจกรรมดำเนินงานตามโครงการ หลักสูตร ฝึกอบรมหลักสูตรการทำหมี่คลุกไก่ฉีก จำนวน 5 ชั่วโมง	1.เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจทักษะและเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพการทำหมี่คลุกไก่ฉีก 2.เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้เกี่ยวกับการทำหมี่คลุกไก่ฉีก ไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวอย่างมีคุณธรรมและมั่นคง	ประชาชนในเขตพื้นที่ตำบลวังตะแบก	6 คน	หมู่ที่ 1 บ้านวังตะแบก ตำบลวังตะแบก อำเภอพรานกระต่าย จังหวัด กำแพงเพชร	21 มีนาคม 2569	3,760.- บาท

6.วิธีการดำเนินงาน (ต่อ)

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลาดำเนินการ	งบประมาณ
5. สรุปและติดตามประเมินผลการดำเนินงานตามโครงการ	1.เพื่อกำกับติดตามการดำเนินงานตามโครงการให้บรรลุผลตามที่กำหนดไว้ 2.เพื่อประเมินผลโครงการและสรุปรายงานผลการดำเนินงาน	ครูผู้รับผิดชอบโครงการ	1 คน	สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย	22 - 31 มีนาคม 2569	---

7.งบประมาณ

งบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ.แผนงาน ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 1-2 รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวนเงินรวมทั้งสิ้น 3,760.-บาท(-สามพันเจ็ดร้อยหกสิบบาทถ้วน-) เพื่อใช้จ่ายตามรายละเอียด ดังนี้

- 1.ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 5 ชั่วโมง ๆ ละ 300.-บาท (5x300) เป็นเงิน 1,500.-บาท
- 2.ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 1 มื้อ จำนวน 6 คน ๆ ละ 100.-บาท (1x6x100) เป็นเงิน 600.-บาท
- 3.ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน 2 มื้อ ๆ ละ 35.-บาท จำนวน 6 คน (2x35x6) เป็นเงิน 420.-บาท
- 4.ค่าวัสดุฝึก เป็นเงิน 1,240.-บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 3,760.-บาท(-สามพันเจ็ดร้อยหกสิบบาทถ้วน-)

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

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)
1.ประชุมและวางแผนการดำเนินงาน		2 - 6 กุมภาพันธ์ 2569		
2.จัดทำหลักสูตรการจัดกระบวนการ จัดกิจกรรม		2 - 6 กุมภาพันธ์ 2569		
3.ประสานงานการดำเนินงาน		9 - 13 กุมภาพันธ์ 2569		
4.จัดกิจกรรมดำเนินงานตามโครงการ หลักสูตรฝึกอบรมหลักสูตรการทำหมี่คลุก ไก่ฉีก จำนวน 5 ชั่วโมง		21 มีนาคม 2569		
5.สรุปและติดตามประเมินผลการ ดำเนินงานตามโครงการ		22 - 31 มีนาคม 2569		

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

นายวสันต์ ตันเจริญ ตำแหน่งครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

ผู้นำชุมชน หมู่ที่ 1 บ้านวังตะแบก ตำบลวังตะแบก อำเภอพรานกระต่าย จังหวัดกำแพงเพชร

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

-

12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจทักษะและเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพและสามารถนำความรู้เกี่ยวกับการ
ทำหมี่คลุกไก่ฉีก ไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวอย่างมีคุณค่าและมั่นคง

13. ดัชนีชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัดผลผลิต

ผู้เรียนเข้าอบรมไม่น้อยกว่า 6 คน

ตัวชี้วัดผลลัพธ์

ร้อยละ 80 ของผู้เรียนมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร มีความรู้ความเข้าใจ ทักษะและเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

ร้อยละ 80 ของผู้เรียนมีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร และสามารถนำความรู้ เกี่ยวกับการทำหมีคลุกไถ่ไปประกอบอาชีพสร้าง รายได้ให้กับตนเองและครอบครัว อย่างมีคุณธรรมและมั่นคง

14. การติดตามประเมินผลโครงการ

ประเมินโครงการจากแบบประเมินความพึงพอใจ

กำหนดการ

การทำหมี่คลุกไก่ฉีก สถานที่จัด ณ ศาลาการเปรียญวัดราชบุรณะ หมู่ที่ 1 บ้านวังตะแบก ตำบลวังตะแบก
อำเภอพรานกระต่าย จังหวัดกำแพงเพชร วันที่ 21 มีนาคม 2569

วันที่ 21 มีนาคม 2569		
08.00 – 08.30 น.	ลงทะเบียน รายงานตัว	
08.30 – 09.00 น.	พิธีเปิดโครงการ	
09.00 – 09.30 น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้ ช่องทางการประกอบอาชีพการทำหมี่คลุกไก่ฉีก -ความรู้เบื้องต้นของการประกอบอาชีพการทำหมี่คลุกไก่ฉีก -ทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมี่คลุกไก่ฉีก วิทยากร นางสาวกรรณิการ์ ดินุช	
09.30 – 09.45 น.	พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม	
09.45 – 12.00 น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง ทักษะการประกอบอาชีพ การทำหมี่คลุกไก่ฉีก -การเตรียมวัสดุ การเลือกใช้วัสดุในการทำหมี่คลุกไก่ฉีก วิทยากร นางสาวกรรณิการ์ ดินุช	
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 – 13.30 น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง ทักษะการประกอบอาชีพ การทำหมี่คลุกไก่ฉีก -ฝึกทักษะการทำหมี่คลุกไก่ฉีก วิทยากร นางสาวกรรณิการ์ ดินุช	
13.30 - 13.45 น.	พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม	
13.45 – 15.00 น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง ทักษะการประกอบอาชีพ การทำหมี่คลุกไก่ฉีก -ฝึกทักษะการทำหมี่คลุกไก่ฉีก -บรรจุภัณฑ์เพื่อการจัดจำหน่าย วิทยากร นางสาวกรรณิการ์ ดินุช	

หมายเหตุ : ตารางการอบรมอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

- 1.เวลา 09.30 - 09.45 น. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
- 2.เวลา 13.30 - 13.45 น. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม