

หลักสูตรฝึกอบรมการให้ความรู้วิชาการทำแคปหมูไร้มัน จำนวน....9...ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร

ความเป็นมา

ในปัจจุบัน ยังมีประชาชนอีกหลายกลุ่มที่ยังมีความต้องการในการร่วมกิจกรรมอย่างต่อเนื่องและผนวกกับปัจจุบันเศรษฐกิจในประเทศไทยไม่ค่อยดีเท่าที่ควรมีค่าใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มมากขึ้น จึงเห็นว่าควร จะได้มีการจัดฝึกอบรมอาชีพให้กับประชาชนที่สนใจ เพื่อจัดการศึกษาพัฒนาความรู้ความสามารถในการเลือก และมองเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ ทักษะอาชีพและการบริหารจัดการ ที่สอดคล้องกับปัญหาและความ ต้องการของกลุ่มเป้าหมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิต ความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพ เพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมี สิ่งที่ดีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็น อย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามา ทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด และหนึ่งในอาหารที่คนไทย นิยมบริโภค คือ “แคปหมู” ซึ่งมีเคล็ดลับใน การปรุงที่ง่าย และยังสามารถยึดเป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากินและ สร้างรายได้ให้กับตนเองพร้อม ทั้งนำไปจำหน่ายในท้องตลาดได้ในราคาที่ย่อมเยาอีกด้วย

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร ได้ตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาอาชีพให้กับ ประชาชนผู้รับบริการ จากการสำรวจความต้องการเรียนรู้ของประชาชนผู้รับบริการ เพื่อจัดอบรมส่งเสริมอาชีพ ให้กับประชาชนผู้รับบริการในชุมชนตามความ ต้องการและสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพ

หลักการของหลักสูตร

1. เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ศึกษาหาความรู้สำหรับการประกอบอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ประกอบเป็น อาชีพหลัก หรือพัฒนาอาชีพที่ทำอยู่แล้วให้ดีขึ้นด้วยตนเอง

2. มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพจากแหล่งวิทยากร สถาน ประกอบการ สถานประกอบการอิสระ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งการเรียนรู้ ตลอดจนเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม และเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ

3. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความคิดและทักษะเพื่อการเข้าสู่อาชีพ การประกอบอาชีพ การพัฒนา อาชีพ และคุณภาพชีวิต สอดคล้องกับความพร้อม ความต้องการ ความถนัด ความสนใจ และวิถีชีวิตของตนเอง ท้องถิ่น และสังคม

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้ผู้ศึกษาได้มีความความเข้าใจ มีทักษะและประสบการณ์อาชีพ และสามารถนำไปใช้ให้เป็น ประโยชน์ในการดำรงชีวิตประจำวันจริยธรรม
2. เพื่อให้ผู้ศึกษามีเจตคติต่อวิชาชีพ เป็นผู้มีความคุณธรรมและความภาคภูมิใจในการประกอบอาชีพ
3. เพื่อให้ผู้ศึกษามีความและทักษะในการประกอบอาชีพครบวงจรจัดการ การผลิต การตลาดและการ จำหน่ายสามารถนำความและทักษะไปใช้ในการสร้างอาชีพ ประกอบอาชีพเสริมหรือพัฒนาอาชีพให้มีคุณภาพ
4. เพื่อให้ผู้ศึกษาเห็นคุณค่าของการอนุรักษ์ สืบทอด พัฒนา ส่งเสริมและเผยแพร่อาชีพในท้องถิ่นของ ตนเองและสังคม

เป้าหมาย

1. ประชาชน
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ 7 ชั่วโมง รวม 9 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.สามารถอธิบายความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพการทำแคบหมูไรมัน หลักสูตร 5 ชั่วโมง เช่น การลงทุนการตลาดวัสดุ อุปกรณ์และทำเลที่ตั้ง 2.บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ 3.บอกทิศทางการประกอบอาชีพวิชาการทำแคบหมูไรมัน ได้	1 ความเป็นไปได้ในการ ประกอบอาชีพ การทำการ ทำ แคบหมูไรมัน และ ความต้องการของ ตลาด 2.การลงทุนและการ หาแหล่งเงินทุน 3 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และการ เลือกซื้อวัตถุดิบ 4 ทิศทางการ ประกอบ อาชีพการทำแคบหมูไรมัน	1. วิทยากรให้ความรู้และ อธิบายความเป็นมา และการ เลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ในการทำ แคบหมูไรมัน 2. วิทยากรนำแคบหมูไรมันมา เป็น ตัวอย่าง พร้อมอธิบาย 3. วิทยากรและผู้เรียน แลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน	1	
2	ขั้นตอนการทำแคบหมูไรมัน	ผู้เรียนสามารถทำ แคบหมูไรมันได้	1.ขั้นตอนการทำ แคบหมูไรมัน 1.1.เตรียมหนังหมูสด 1.2 การต้มหนังหมู 1.3 การหั่นหนังหมู หั่นให้ได้ขนาดที่ เหมาะสม 1.4 การปรุงรสหนัง หมู 1.5วิธีการทำให้หนัง หมูแห้ง 1.6วิธีการทอด แคบหมูไรมัน	1. วิทยากรอธิบายขั้นตอนและ สาธิตการทำแคบหมูไรมัน 2. ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำ แคบหมูไรมัน		7 ชม.
3	ช่องทางการตลาด	1.คิดต้นทุน -กำไร จำหน่าย 2.อธิบายช่องทาง การ จัดการตลาด	1. คิดต้นทุน -กำไร 2. ช่องทางการ จัดการ ตลาด	1.วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับ วิธีการคิดต้นทุน - กำไร 2.วิทยากรให้ความรู้เรื่องการบริหารจัดการตลาด 2.1 ฐานข้อมูลลูกค้าวิเคราะห์ ความ ต้องการของตลาด 2.2 การประชาสัมพันธ์ สินค้า ให้เข้าถึงตลาด 2.3 การส่งเสริมการขาย	1	

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ / ใบความรู้ หลักสูตรฝึกอบรมการให้ความรู้วิชาการทำแคปหมูไรมัน
2. ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น / สื่อบุคคล / สื่อจากอินเทอร์เน็ต วิทยากรผู้ชำนาญการให้ความรู้

วิชาการทำแคปหมูไรมัน

3. การอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ
5. ฝึกปฏิบัติจริง

การวัดผลประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การมีส่วนร่วม
2. การสังเกตการณ์ปฏิบัติจริง
3. กิจกรรมของกลุ่ม/ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงาน(ตามรายวิชาที่เรียน/ตามหลักสูตร) ที่ได้มาตรฐาน

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

1. ชื่อโครงการ หลักสูตรฝึกอบรมการให้ความรู้วิชาการทำแคปหมูไรมัน

2. ความสอดคล้องกับจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

- ด้านที่ 2 การสร้างโอกาสเข้าถึงการเรียนรู้

ข้อที่ 2.3 สร้างโอกาสให้คนทุกช่วงวัยเข้าถึงการศึกษาได้อย่างเท่าเทียมและมีคุณภาพ พร้อมพัฒนาทักษะด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การคิดวิเคราะห์อย่างมีเหตุผล และทักษะจำเป็นแห่งอนาคต (Future Skill)

- สอดคล้องกับพันธกิจของ สกร.ระดับอำเภอ ข้อที่ 1 จัด ส่งเสริม และสนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ที่มีคุณภาพ เพื่อพัฒนาทักษะการเรียนรู้ และยกระดับการศึกษาของประชาชน ให้สามารถปรับตัวในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสม และมีสมรรถนะพร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของโลกยุคใหม่

3. หลักการและเหตุผล

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ได้ให้สถานศึกษาขับเคลื่อนการพัฒนาการศึกษาที่ยั่งยืนกิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนขงบรายจ่ายอื่นในการจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่องให้กลุ่มเป้าหมายโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำใน 5 กลุ่มอาชีพได้แก่ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการรวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐานได้จัดทำ หลักสูตรเพื่อเสริมสร้าง ทักษะใหม่ (New skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up skill) หรือทบทวนทักษะ (Re skill) เพื่อให้ สถานศึกษาหรือผู้จัด กิจกรรมนำไปใช้ในการขับเคลื่อนโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน และความ ต้องการของตลาดแรงงาน การพัฒนาประเทศ การดำเนินงานจัดกิจกรรมหลักสูตร ฝึกอาชีพให้แก่ประชาชน กลุ่มเป้าหมายให้ดำเนินการตามแนวทางการดำเนินการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2561) การกำหนดเนื้อหา และชั่วโมงในการเรียน หลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวน ชั่วโมงของเนื้อหาความรู้และการ ปฏิบัติเมื่อผู้เรียนเรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถนำความรู้และทักษะไป ประกอบอาชีพสร้างรายได้ รวมทั้งสามารถ นำจำนวนชั่วโมงที่ได้เรียนไปเทียบโอน เป็นผลการ เรียนในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพตามหลักสูตร การศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551 ประชาชนในอำเภอมีความสนใจในการนำวัสดุ เหลือใช้มาสร้างรายได้ สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับตัวผลิตภัณฑ์

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำแคปหมูไรมัน
2. เพื่อส่งเสริมอาชีพและเสริมรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว ชุมชน ตามแนวคิดปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง
3. เพื่อพัฒนาศักยภาพและคุณภาพชีวิตของประชาชน
4. เพื่ออนุรักษ์ ส่งเสริมและสืบสานรักษามรดกภูมิปัญญาท้องถิ่น จากการทำแคปหมูไรมัน

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

ประชาชนอำเภอเมืองกำแพงเพชร

เชิงคุณภาพ

ประชาชนที่เข้าที่เข้าร่วมโครงการฯ มีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับ การทำแคปหมูไรมัน พร้อมทั้งสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้

1. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. รับสมัครประชาชนที่สนใจสมัครเข้าร่วมหลักสูตรฝึกอบรมการให้ความรู้การทำแคปหมูไร้มัน จำนวน 9 ชั่วโมง	เพื่อตรวจสอบยืนยันความต้องการของกลุ่มเป้าหมายและทราบจำนวนผู้สนใจในการเข้าร่วมโครงการฯ	ประชาชนตำบลสระแก้ว อำเภอมือง กำแพงเพชร	6 คน	พื้นที่ประชาชนตำบลสระแก้ว อำเภอมือง กำแพงเพชร	มีนาคม 2569	-
2. ประสานงานผู้เข้าร่วมโครงการฯ เพื่อจัดทำแผนปฏิบัติงานตามโครงการฯ	เพื่อจัดทำโครงการฯ เสนอ สกร.ระดับอำเภอมือง กำแพงเพชร	ประชาชนตำบลสระแก้ว อำเภอมือง กำแพงเพชร	6 คน	สกร.ระดับอำเภอมือง กำแพงเพชร	มีนาคม 2569	-
3. เสนอหลักสูตรฝึกอบรมการให้ความรู้การทำแคปหมูไร้มัน จำนวน 9 ชั่วโมง	เพื่อให้ความรู้ ทักษะ และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำแคปหมูไร้มัน	ครู สกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอมือง กำแพงเพชร	มีนาคม 2569	
4. ดำเนินกิจกรรมตามหลักสูตรฝึกอบรมการให้ความรู้การทำแคปหมูไร้มัน จำนวน 9 ชั่วโมง	เพื่อจัดกิจกรรมโครงการฯ ตามตารางที่กำหนดไว้	ประชาชนตำบลสระแก้ว อำเภอมือง กำแพงเพชร	6 คน	ณ บ้านเลขที่ 139 หมู่ที่ 9 ต.สระแก้ว อ.เมือง จ.กำแพงเพชร	18-19 มีนาคม 2569	12,000.- บาท

5. นิเทศติดตามและประเมินผล	เพื่อทราบปัญหาอุปสรรคความคืบหน้าการดำเนินงาน และแนวทางแก้ไข	ครู ศกร.	1 – 2 คน	ณ บ้านเลขที่ 139 หมู่ที่ 9 ต.สระแก้ว อ.เมือง จ.กำแพงเพชร	18-19 มีนาคม 2569	-
6. สรุปผลการดำเนินงานและรายงานผล	เพื่อนำข้อมูล ผลการดำเนินงานและเสนอรายงานต่อผู้บริหาร	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ เมือง กำแพงเพชร	มีนาคม 2569	-

7. งบประมาณ

แผนงาน ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 1 – 2 รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวนเงิน 6,000.-บาท (หกพันบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

1.ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 9 ชั่วโมงๆ ละ 300.- บาท	เป็นเงิน 2,700.-บาท
2.อาหารกลางวัน จำนวน 6 คน คนละ 70.-บาท *1มื้อ	เป็นเงิน 420.-บาท
3.อาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน 6 คน คนละ 35.- บาท *3มื้อ	เป็นเงิน 630.-บาท
4. ค่าวัสดุ จำนวนเงิน 2,250.- บาท	
- หนังสือพิมพ์ จำนวน 10 กิโลกรัม ๆ ละ 140 บาท	เป็นเงิน 1,400.- บาท
- เกือบขนาด 500 กรัม จำนวน 2 ถุง ๆ ละ 20 บาท	เป็นเงิน 40.- บาท
- รสดีรสหมู บรรจุ 165 กรัม จำนวน 2 ถุงๆ ละ 30 บาท	เป็นเงิน 60.- บาท
- น้ำมันพืช ขนาด 1 ลิตร จำนวน 15 ขวด ๆละ 50 บาท	เป็นเงิน 750.- บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 6,000.- บาท (หกพันบาทถ้วน)

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1	ไตรมาสที่ 2	ไตรมาสที่ 3	ไตรมาสที่ 4
ดำเนินการจัดหลักสูตรฝึกอบรม การให้ความรู้การทำแคปหมูไร้มัน จำนวน 9 ชั่วโมง	-	6,000.- บาท	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางจรงค์ษ์ นิมพลี ครู ๓๓

10. เครือข่าย/ผู้เกี่ยวข้องและความร่วมมือ

ภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลสระแก้ว อำเภอเมืองกำแพงเพชร

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

1. งานจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง
2. โครงการประกันคุณภาพภายในสถานศึกษา

12. ผลลัพธ์ (Outcome)

ผู้เข้าร่วมโครงการฯ มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการศึกษาเรียนรู้การทำแคปหมูไร้มัน

13. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต(Output) ร้อยละ ๘๐ ของผู้เข้าร่วมโครงการฯ มีความรู้ความเข้าใจในการศึกษาเรียนรู้การทำแคปหมูไร้มัน มากขึ้น

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์(Outcome) ร้อยละ ๘๐ ของผู้เข้าร่วมโครงการฯ มีความพึงพอใจโครงการศึกษาเรียนรู้การทำแคปหมูไร้มัน

14. การติดตามและประเมินโครงการ

รายงานสรุปผลการดำเนินการจัดหลักสูตรฝึกอบรมการให้ความรู้การทำแคปหมูไร้มัน จำนวน 9 ชั่วโมง

กำหนดการหลักสูตรฝึกอบรมการให้ความรู้การทำแคปหมูไต้หวัน จำนวน 9 ชั่วโมง
ระหว่างวันที่ 18 - 19 มีนาคม 2569
ณ บ้านเลขที่ 139 หมู่ 9 ตำบลสระแก้ว อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่	เวลา	เนื้อหากิจกรรม	หมายเหตุ
11 มีนาคม 2569	08.30 - 09.00 น.	ผู้เข้าร่วมลงทะเบียนเข้าร่วมโครงการฯ	
	09.00 - 10.00 น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำ การทำแคปหมูไต้หวัน การลงทุน การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ทิศทางการประกอบอาชีพ	
	10.00 - 12.00 น.	วิทยากรบรรยายเกี่ยวกับขั้นตอนการทำ 1.เตรียมหนังหมูสด 2.การต้มหนังหมูสด	
	12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
	13.00 - 16.00 น.	ผู้เรียน เรียนรู้และ ฝึกปฏิบัติ (ต่อ) 1.การหั่นหนังหมู 2.การปรุงรสหนังหมู 3.วิธีการทำหนังหมูให้แห้ง	
12 มีนาคม 2569	08.30 - 09.00 น.	ผู้เข้าร่วมลงทะเบียนเข้าร่วมโครงการฯ	
	09.00 - 11.00 น.	ผู้เรียน เรียนรู้และ ฝึกปฏิบัติ (ต่อ) 1. วิธีการทอดแคปหมูไต้หวัน	
	11.00 - 12.00 น.	วิทยากรบรรยายเกี่ยวกับการคิดต้นทุน-กำไร ช่องทางการจัดการตลาด	

หมายเหตุ : ตารางนี้อาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม
เวลา 10.30-10.45 น. และเวลา 14.00-14.15 น. รับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
เวลา 12.00-13.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน