

หลักสูตรการทำแซนวิชน้ำสลัดโบราณ จำนวน 5 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

ความเป็นมา

จากนโยบายการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ 2569 มุ่งเน้นจัดการศึกษาอาชีพ เพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำในกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรมและอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการและศักยภาพของแต่ละพื้นที่ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้เด่นต่อหนึ่งศูนย์ฝึกอาชีพ รวมทั้งให้มีการ กำกับ ติดตามและรายงานผลการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง

โครงการฝึกอบรมและส่งเสริมอาชีพ แขนงวิชาชีพประเภทต่างๆ ให้แก่ประชาชน เยาวชนและ ผู้ที่สนใจโดยมุ่ง พัฒนาด้านคุณภาพชีวิต ที่มุ่งเน้นส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษาอบรมและการฝึกอาชีพตามความ เหมาะสม และความต้องการของประชาชนในท้องถิ่น เพื่อพัฒนารายได้ของประชาชน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ สร้างความชำนาญและประสบการณ์ด้านการประกอบอาชีพ รวมถึงเพื่อสร้างรายได้และสร้าง ประสบการณ์ ด้านทักษะการฝึกอาชีพ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญในการทำแซนวิชน้ำสลัดโบราณ ให้สามารถต่อยอดสร้างอาชีพสร้างรายได้ให้กับผู้ที่สนใจเรียนรู้ จึงได้จัดทำหลักสูตร รายวิชาการทำแซนวิชน้ำสลัด โบราณ

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงที่ทำให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
 2. เป็นหลักสูตรหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
 3. เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551
- ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้ ความเข้าใจการทำแซนวิชน้ำสลัดโบราณ
2. มีทักษะการทำแซนวิชน้ำสลัดโบราณ
3. มีเจตคติที่ดีต่อการทำแซนวิชน้ำสลัดโบราณ

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นการทำแซนวิชน้ำสลัดโบราณ	1. ผู้เรียนสามารถอธิบายความรู้เบื้องต้น สามารถบอกขั้นตอนในการทำแซนวิชน้ำสลัดโบราณ	1. ความรู้พื้นฐานด้านการทำแซนวิชน้ำสลัดโบราณ 1.1 อุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำแซนวิชน้ำสลัดโบราณ 1.2 ความรู้เกี่ยวกับการทำแซนวิชน้ำสลัดโบราณ 1.3 การจัดการควบคุมคุณภาพการทำแซนวิชน้ำสลัดโบราณ	1. วิทยากรให้ความรู้และอธิบายความเป็นมา และการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ ในการทำแซนวิชน้ำสลัดโบราณ 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนการทำแซนวิชน้ำสลัดโบราณ 3. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน	40 นาที	-
2	ขั้นตอนการทำแซนวิชน้ำสลัดโบราณ	1. ผู้เรียนสามารถทำแซนวิชน้ำสลัดโบราณได้	1.1 ขั้นตอนการทำหมูฝอย 1.1.1 การทำหมูฝอย	1. วิทยากรอธิบายขั้นตอนและสาธิตการทำแซนวิชน้ำสลัดโบราณ 2. ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำแซนวิชน้ำสลัดโบราณ	1 ชม.	3 ชม.
3.	ช่องทางการตลาด	1.คิดต้นทุน -กำไรจำหน่าย 2.อธิบายช่องทางการจัดการตลาด	1. คิดต้นทุน -กำไร 2. ช่องทางการจัดการตลาดการทำแซนวิชน้ำสลัดโบราณ	1.วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุน - กำไร 2.วิทยากรให้ความรู้เรื่องการบริหารจัดการตลาด 2.1 ฐานข้อมูลลูกค้าวิเคราะห์ความต้องการของตลาด 2.2 การประชาสัมพันธ์สินค้าให้เข้าถึงตลาด 2.3 การส่งเสริมการขาย	20 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ
3. สื่อทางอินเทอร์เน็ต
4. สื่อบุคคล ผู้รู้ ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการชิ้นงานที่มีคุณภาพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. ผู้เรียนต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80 ของเวลาเรียน
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60
3. มีผลงานชิ้นงานผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจบหลักสูตร

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551
ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

1. ชื่อโครงการ โครงการการทำแซนวิชน้ำสลัดโบราณ

2. สอดคล้องกับนโยบาย และจุดเน้นการดำเนินงานกรมส่งเสริมการเรียนรู้

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความ ต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / New skill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจในชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

จากนโยบายการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ 2569 มุ่งเน้นจัดการศึกษาอาชีพ เพื่อการมีงานทำอย่างยั่งยืน โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำในกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรมและอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการ ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน ความต้องการและศักยภาพของแต่ละพื้นที่ตลอดจนสร้างความเข้มแข็งให้เด่นต่อหนึ่งศูนย์ฝึกอาชีพ รวมทั้งให้มีการ กำกับ ติดตามและรายงานผลการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง

โครงการฝึกอบรมและส่งเสริมอาชีพ อาชีพการทำแซนวิชประเภทต่างๆ ให้แก่ประชาชน เยาวชนและ ผู้ที่ สนใจโดยมุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิต ที่มุ่งเน้นส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษาอบรมและการฝึกอาชีพตามความ เหมาะสม และความต้องการของประชาชนในท้องถิ่น เพื่อพัฒนารายได้ของประชาชน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ เพิ่มพูนความรู้ ทักษะ สร้างความชำนาญและประสบการณ์ด้านการประกอบอาชีพ รวมถึงเพื่อสร้างรายได้และ สร้างประสบการณ์ด้านทักษะการฝึกอาชีพ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญในการทำแซนวิชน้ำสลัดโบราณ ให้สามารถต่อยอดสร้างอาชีพสร้างรายได้ให้กับผู้ที่สนใจเรียนรู้ จึงได้จัดทำหลักสูตร รายวิชาการทำแซนวิชน้ำสลัด โบราณ

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจการทำแซนวิชน้ำสลัดโบราณ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการทำแซนวิชน้ำสลัดโบราณ
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อการทำแซนวิชน้ำสลัดโบราณ

5.เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

ประชาชนตำบลวังคอง จำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ

ร้อยละ 80 ของผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะการทำแซนวิชน้ำสลัดโบราณ และมีเจตคติที่ดีต่อการทำแซนวิชน้ำสลัดโบราณ

6.วิธีการดำเนินงาน

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลาดำเนินการ	งบประมาณ
1.ประชุมและวางแผนการจัดกิจกรรม	ชี้แจงวางแผน กำหนดการ ดำเนินงาน	บุคลากร สกร. ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	สกร.ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	12 กุมภาพันธ์ 2569	-
2.จัดทำ/ขออนุมัติโครงการ	เพื่อให้งานเป็นไปตามกระบวนการ	ครู สกร.	สกร.ระดับอำเภอ พรานกระต่าย	19 มีนาคม 2569	-
3.ดำเนินงานตามโครงการ/กิจกรรม	เพื่อจัดกระบวนการเรียนรู้ให้เป็นที่ไปตามแผนงาน	ประชาชนตำบลวังคอง จำนวน 6 คน	สกร.ระดับตำบลวังคอง หมู่ที่ 2 ตำบลวังคอง อำเภอพรานกระต่าย จังหวัดกำแพงเพชร	22 มีนาคม 2569	2,320.-
4.การนิเทศติดตามการจัดกิจกรรม	เพื่อเป็นการนิเทศติดตามการจัดกิจกรรม	ผู้ได้รับการแต่งตั้งนิเทศติดตามกิจกรรม	สกร.ระดับตำบลวังคอง หมู่ที่ 2 ตำบลวังคอง อำเภอพรานกระต่าย จังหวัดกำแพงเพ	22 มีนาคม 2569	-
5.ประเมินผลสรุปผลและรายงานผลการดำเนินงาน	รายงาน สรุปผล การดำเนินงาน นำผลไปปรับปรุงพัฒนาต่อไป	สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย	สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย	22-30 มีนาคม 2569	-

7.วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการจัดการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (ไตรมาส 1-2) รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500 งบประมาณที่ได้รับการจัดสรร 2,320.-บาท (-สองพันสามร้อยยี่สิบบาทถ้วน-) เป็นค่าใช้จ่ายดังนี้

- 1.ค่าวิทยากร (1 คน X 300 บาท X 5 ชั่วโมง) เป็นเงิน 1,500.- บาท
- 2.ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (6 คน X 35 บาท X 1 มื้อ) เป็นเงิน 210 บาท
- 3.ค่าวัสดุในการจัดกิจกรรม เป็นเงิน 610 บาท

รวมทั้งสิ้นเป็นเงิน 2,320 .- บาท (-สองพันสามร้อยยี่สิบบาทถ้วน-)

8. แผนการใช้จ่ายเงินงบประมาณ

กิจกรรม	ไตรมาส 1	ไตรมาส 2	ไตรมาส 3	ไตรมาส 4
โครงการการทำแซนวิชน้ำสลัดโบราณ	-	2,320	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวบุญญารัตน์ เทพา ครู ศกร.

10. เครือข่าย/ผู้ที่เกี่ยวข้อง

1. ผู้นำชุมชนและองค์การบริหารส่วนตำบล
2. โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพประจำตำบล
3. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนตำบลวังควง
4. อสม.

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- 1.งานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
- 2.งานจัดการศึกษาเรียนรู้ตลอดชีวิต
- 3.การเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณวุฒิตามระดับ

12.ผลลัพธ์(Out Come)

ประชาชนมีความรู้ ประชาชนในพื้นที่รู้ความเข้าใจ และเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ และมีความรู้เรื่องการทำแซนวิชน้ำสลัดโบราณพร้อมทั้งความสามารถการบริหารการทำแซนวิชน้ำสลัดโบราณ เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ และการจัดจำหน่ายการทำแซนวิชน้ำสลัดโบราณ

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต(Output)

ผู้เข้าร่วมโครงการร้อยละ 80 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยในการทำอาหาร สามารถทำแซนวิชน้ำสลัดโบราณได้สำเร็จ การคำนวณต้นทุนการผลิตและราคา

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์(Outcome)

- ร้อยละ 80 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความสามารถในการทำแซนวิชน้ำสลัดโบราณ เพื่อบริโภคในครัวเรือนหลังจากการอบรมไปแล้ว

- ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจในการวางแผนการประกอบอาชีพ คำนวณต้นทุน การตั้งราคาจำหน่ายได้

14 การติดตามและการประเมินโครงการ

1.การสังเกตผู้เข้าร่วมโครงการ

2.ประเมินจากรายงานการสรุปผลการดำเนินงาน

กำหนดการกลุ่มการทำแซนวิชน้ำสลัดโบราณ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย
วันที่ 22 มีนาคม 2569

สถานที่ ศกร.ระดับตำบลวังควง หมู่ที่ 2 ต.วังควง อ.พรานกระต่าย จ.กำแพงเพชร

เวลา	เนื้อหา	หมายเหตุ
วันที่ 22 มีนาคม 2569		
08.00 – 08.30 น.	ลงทะเบียนรายงานตัว	
08.30 – 09.00 น.	พิธีเปิดโครงการ	
09.00 – 09.40 น.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ ความรู้เบื้องต้นการทำแซนวิชน้ำสลัดโบราณ วิทยากร นางบุญล้ำ ศิรินาค	
09.40 - 12.00 น.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ สาธิตและให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ ขั้นตอนการทำแซนวิชน้ำสลัดโบราณ วิทยากร นางบุญล้ำ ศิรินาค	
12.00-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00-14.40 น.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ สาธิตและให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ ขั้นตอนการทำแซนวิชน้ำสลัดโบราณ วิทยากร นางบุญล้ำ ศิรินาค	
14.40 - 15.00 น.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ ช่องทางการตลาด วิทยากร นางบุญล้ำ ศิรินาค	

หมายเหตุ ตารางการอบรมอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

เวลา 10.30 – 10.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง