

แบบเขียนหลักสูตร
หลักสูตรน้ำพริก 4 เกล
(พริกแกงเผ็ด,พริกแกงส้ม,พริกปลาทุคั่วแห้ง,น้ำพริกกากหมู) จำนวน 6 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

ความเป็นมาของหลักสูตร

จากการสำรวจสภาพชุมชน วิถีชีวิตความเป็นอยู่ การดำรงชีวิต วัฒนธรรมการบริโภค ภูมิปัญญา และความต้องการ มีอาชีพเกษตรกรรม ปลูกข้าว ปลูกถั่วเหลือง ปลูกพริก ปลูกหอม กระเทียม เกือบทุกครัวเรือน มีทั้งปลูกไว้รับประทานในในครัวเรือน รวมถึงปลูกเพื่อจำหน่าย มีผลผลิตเพียงพอใช้ในชุมชนและเหลือจำหน่ายออกนอกชุมชน กับทั้งวิถีชีวิตวัฒนธรรมการบริโภคของคนในชุมชน ยังนิยมที่จะบริโภคน้ำพริก ซึ่งเป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมของประชาชน การประกอบอาชีพการทำน้ำพริกยังเป็นอาชีพที่ต้องอยู่คู่ชาวอำเภอพรานกระต่าย แต่เนื่องจากภูมิปัญญาการทำน้ำพริกนั้นมีแต่จะหายไปเนื่องจากคนรุ่นหลังไม่ได้รับการถ่ายทอด และจากการสำรวจ การสอบถามความต้องการพบว่า กลุ่มสตรีมีความต้องการเรียนรู้ การทำน้ำพริกจากภูมิปัญญา เพื่อสืบทอดอาชีพของชุมชน และเป็นการถนอมอาหารเพิ่มมูลค่าผลผลิตมากยิ่งขึ้น

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพของคนในชุมชน จึงได้จัดทำหลักสูตรน้ำพริก4เกลอ จำนวน 6 ชั่วโมง เพื่อถ่ายทอดความรู้และฝึกทักษะด้านน้ำพริก4เกลอ ให้แก่ผู้เข้าร่วมโครงการ ให้สามารถเรียนรู้ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ ขั้นตอนการผลิต การควบคุมคุณภาพ ความปลอดภัยด้านอาหาร ตลอดจนการคำนวณต้นทุนและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อันจะนำไปสู่การสร้างอาชีพ สร้างรายได้เสริม ลดรายจ่ายในครัวเรือน และเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัด การศึกษาอาชีพเพื่อ การมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริงผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธ รมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไป เทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
- 4.เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพโดยเฉพาะ ผู้ประกอบการ SME, OTOP และผู้ประกอบอาชีพทั่วไป
3. นักศึกษา สกร. และประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี 30 นาที

ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง 30 นาที

รวมจำนวน 6 ชั่วโมง

เนื้อหาหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ
2. ทักษะการประกอบอาชีพ และการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ และการคิดต้นทุน กำไรน้ำพริก4เกลอ
3. ช่องทางการจัดการตลาด และการค้าขายออนไลน์

โครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตรน้ำพริก 4 เกล
(พริกแกงเผ็ด,พริกแกงส้ม,พริกปลาทุคั่วแห้ง,น้ำพริกกากหมู) จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพ **จำนวน 30 นาที**

1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการถนอมอาหาร
2. ขั้นตอนการถนอมอาหาร
3. จัดการเกี่ยวกับการ ประกอบอาชีพการทำน้ำพริก

เรื่องที่ 2 รู้ขั้นตอนการทำน้ำพริก ฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริก การหีบห่อ การบรรจุภัณฑ์ การทำน้ำพริก (พริกแกงเผ็ด) จำนวน 1 ชั่วโมง

1. ลักษณะประเภท/วิธีการและขั้นตอนการทำน้ำพริก(พริกแกงเผ็ด)
2. การเตรียมอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัตถุดิบการทำน้ำพริก(พริกแกงเผ็ด)

เรื่องที่ 3 รู้ขั้นตอนการทำน้ำพริก ฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริก การหีบห่อ การบรรจุภัณฑ์ การทำน้ำพริก (พริกส้ม) จำนวน 1 ชั่วโมง 30 นาที

1. ลักษณะประเภท/วิธีการและขั้นตอนการทำน้ำพริก(พริกแกงส้ม)
2. การเตรียมอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัตถุดิบการทำน้ำพริก(พริกแกงส้ม)

เรื่องที่ 4 รู้ขั้นตอนการทำน้ำพริก ฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริก การหีบห่อ การบรรจุภัณฑ์ การทำน้ำพริก (พริกปลาทุคั่วแห้ง) จำนวน 1 ชั่วโมง 30 นาที

1. ลักษณะประเภท/วิธีการและขั้นตอนการทำน้ำพริก(พริกปลาทุคั่วแห้ง)
2. การเตรียมอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัตถุดิบการทำน้ำพริก(พริกปลาทุคั่วแห้ง)

เรื่องที่ 5 รู้ขั้นตอนการทำน้ำพริก ฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริก การหีบห่อ การบรรจุภัณฑ์ การทำน้ำพริก (น้ำพริกกากหมู) จำนวน 1 ชั่วโมง 30 นาที

1. ลักษณะประเภท/วิธีการและขั้นตอนการทำน้ำพริก(น้ำพริกกากหมู)
2. การเตรียมอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัตถุดิบการทำน้ำพริก(น้ำพริกกากหมู)

หลักสูตรน้ำพริก 4 เกลอส (พริกแกงเผ็ด,พริกแกงส้ม,พริกปลาทุคั่วแห้ง,น้ำพริกกากหมู) จำนวน 6 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		หมายเหตุ
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
1.	1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการถนอมอาหาร 2. ขั้นตอนการถนอมอาหาร 3. จัดการเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก	1. อธิบายความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการถนอมอาหารได้ถูกต้อง 2. ถนอมอาหารได้ถูกต้อง	1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการถนอมอาหาร 2. ขั้นตอนการถนอมอาหาร 3. จัดการเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก	1. วิทยากรอธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพ และความ เป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก	30 นาที		
2.	รู้ขั้นตอนการทำน้ำพริก ผัก ปฏิบัติการทำน้ำพริก การหีบห่อ การบรรจุภัณฑ์	1. รู้ขั้นตอนการทำน้ำพริก ผัก ปฏิบัติการทำน้ำพริก การหีบห่อ การบรรจุภัณฑ์	1.ลักษณะประเภทของการทำน้ำพริกดังนี้ - วิธีการและขั้นตอนการทำน้ำพริก(พริกแกงเผ็ด) 2. การเตรียมอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัตถุดิบในการทำน้ำพริก(พริกแกงเผ็ด)	1.วิทยากรอธิบาย สาธิต / ผู้เรียน ผักปฏิบัติ 1 วิทยากรอธิบาย ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัตถุดิบในการทำน้ำพริก(พริกแกงเผ็ด) 2. วิทยากรสาธิตขั้นตอน วิธีการทำน้ำพริก(พริกแกงเผ็ด) 2.1 การเลือกพริกแห้ง 2.2 การหั่น/ป่น/บด พริก ชিং ข่า ตะไคร้		1 ชั่วโมง	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		หมายเหตุ
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
				2.3 การผสมการทำน้ำพริก(พริกแกงเผ็ด) 2.4 การถนอมอาหาร/การบรรจุหีบห่อ			
3.	รู้ขั้นตอนการทำน้ำพริก ผักปฏิบัติการทำน้ำพริก การหีบห่อ การบรรจุภัณฑ์	1. รู้ขั้นตอนการทำน้ำพริก ผักปฏิบัติการทำน้ำพริก การหีบห่อ การบรรจุภัณฑ์	1.ลักษณะประเภทของการทำน้ำพริกดังนี้ - วิธีการและขั้นตอนการทำน้ำพริก(พริกแกงส้ม) 2. การเตรียมอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัตถุดิบการทำน้ำพริก(พริกแกงส้ม)	1.วิทยากรอธิบาย สาธิต / ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ 1 วิทยากรอธิบาย ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ และการเลือกใช้วัตถุดิบในการทำน้ำพริก(พริกแกงส้ม) 2. วิทยากรสาธิตขั้นตอน วิธีการทำน้ำพริก(พริกแกงส้ม) 2.1 การเลือกพริกแห้ง 2.2 การหั่น/ป่น/บด พริก ชিং ข่า ตะไคร้ 2.3 การผสมการทำน้ำพริก(พริกแกงส้ม)		1.30 ชั่วโมง	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		หมายเหตุ
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
				2.4 การถนอมอาหาร/การบรรจุหีบห่อ			
4.	รู้ขั้นตอนการทำน้ำพริก ผัก ปฏิบัติการทำน้ำพริก การหีบ ห่อ การบรรจุภัณฑ์	1. รู้ขั้นตอนการทำน้ำพริก ผัก ปฏิบัติการทำน้ำพริก การหีบห่อ การบรรจุภัณฑ์	1.ลักษณะประเภท ของการทำน้ำพริกดังนี้ - วิธีการและขั้นตอน การทำน้ำพริก(พริกปลาทูคั่ว แห้ง) 2. การเตรียมอุปกรณ์ และ การเลือกใช้วัตถุดิบการทำ น้ำพริก(พริกปลาทูคั่วแห้ง)	1.วิทยาการอธิบาย สาธิต / ผู้เรียน ฝึกปฏิบัติ 1 วิทยาการอธิบาย ขั้นตอนการ เตรียมอุปกรณ์ และการเลือกใช้ วัตถุดิบในการทำน้ำพริก(พริก ปลาทูคั่วแห้ง) 2. วิทยาการสาธิตขั้นตอน วิธีการ ทำน้ำพริก(พริกปลาทูคั่วแห้ง) 2.1 การเลือกพริกแห้ง 2.2 การหั่น/ป่น/บด พริก ชিং ข่า ตะไคร้ 2.3 การผสมการทำน้ำพริก(พริก ปลาทูคั่วแห้ง) 2.4 การถนอมอาหาร/การบรรจุ หีบห่อ		1.30 ชั่วโมง	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง		หมายเหตุ
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
5.	รู้ขั้นตอนการทำน้ำพริก ผัก ปฏิบัติการทำน้ำพริก การหีบ ห่อ การบรรจุภัณฑ์	1. รู้ขั้นตอนการทำน้ำพริก ผัก ปฏิบัติการทำน้ำพริก การหีบห่อ การบรรจุภัณฑ์	1.ลักษณะประเภท ของการทำน้ำพริกดังนี้ - วิธีการและขั้นตอน การทำน้ำพริก(น้ำพริกกาก หมู) 2. การเตรียมอุปกรณ์ และ การเลือกใช้วัตถุดิบการทำ น้ำพริก(น้ำพริกกากหมู)	1.วิทยากรอธิบาย สาธิต / ผู้เรียน ฝึกปฏิบัติ 1 วิทยากรอธิบาย ขั้นตอนการ เตรียมอุปกรณ์ และการเลือกใช้ วัตถุดิบในการทำน้ำพริก(น้ำพริก กากหมู) 2. วิทยากรสาธิตขั้นตอน วิธีการ ทำน้ำพริก(น้ำพริกกากหมู) 2.1 การเลือกพริกแห้ง 2.2 การหั่น/ปั่น/บด พริก ชিং ข่า ตะไคร้ 2.3 การผสมการทำน้ำพริก (น้ำพริกกากหมู) 2.4 การถนอมอาหาร/การบรรจุ หีบห่อ		1.30 ชั่วโมง	

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้เรื่องความรู้การทำน้ำพริก4เกลอ
2. สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญด้านการทำน้ำพริก4เกลอ
3. เนื้อหาวิชาการทำน้ำพริก4เกลอ
4. ใบความรู้เรื่องการทำน้ำพริก4เกลอ
5. การเรียนเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
6. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ

การวัดผลประเมินผล

- 1.การประเมินก่อนและหลังการเข้าร่วมโครงการ
- 2.ประเมินจากการมีส่วนร่วมในกิจกรรม
- 3.ประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- 1.มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 2.มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
- 3.มีผลงานที่มีคุณภาพ

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

หลักฐานการผ่านการอบรม

วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

.....งานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
(นางสาวอนุสตรา เลี่ยมสุวรรณ)

.....หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
(นางสาวญาณัฐนิษฐ์ พุทธกุลหิรัญเมธา)

.....ผู้อนุมัติ
(นายกัมกร หัดไทย)
ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอพรานกระต่าย

1.โครงการ หลักสูตรน้ำพริก 4 เกลอ (พริกแกงเผ็ด,พริกแกงส้ม,พริกปลาหาคั่วแห้ง,น้ำพริกกากหมู)

2.สอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้ เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจ ในชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

จากการสำรวจสภาพชุมชน วิถีชีวิตความเป็นอยู่ การดำรงชีวิต วัฒนธรรมการบริโภค ภูมิปัญญา และความต้องการ มีอาชีพเกษตรกรรม ปลุกข้าว ปลุกถั่วเหลือง ปลุกพริก ปลุกหอม กระเทียม เกือบทุกครัวเรือน มีทั้งปลูกไว้รับประทานในครัวเรือน รวมถึงปลูกเพื่อจำหน่าย มีผลผลิตเพียงพอใช้ในชุมชนและเหลือจำหน่ายออกนอกชุมชน กับทั้งวิถีชีวิตวัฒนธรรมการบริโภคของคนในชุมชน ยังนิยมที่จะบริโภคน้ำพริก ซึ่งเป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมของประชาชน การประกอบอาชีพการทำน้ำพริกยังเป็นอาชีพที่ต้องอยู่คู่ชาวอำเภอพรานกระต่าย แต่เนื่องจากภูมิปัญญาการทำน้ำพริกนั้นมีแต่จะหายไปเนื่องจากคนรุ่นหลังไม่ได้รับการถ่ายทอด และจากการสำรวจ การสอบถามความต้องการพบว่า กลุ่มสตรีมีความต้องการเรียนรู้ การทำน้ำพริกจากภูมิปัญญา เพื่อสืบทอดอาชีพของชุมชน และเป็นการถนอมอาหารเพิ่มมูลค่าผลผลิตมากยิ่งขึ้น

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพของคนในชุมชน จึงได้จัดทำหลักสูตรน้ำพริก4เกลอ (พริกแกงเผ็ด,พริกแกงส้ม,พริกปลาหาคั่วแห้ง,น้ำพริกกากหมู) จำนวน 6 ชั่วโมง เพื่อถ่ายทอดความรู้และฝึกทักษะด้านน้ำพริก4เกลอ (พริกแกงเผ็ด,พริกแกงส้ม,พริกปลาหาคั่วแห้ง,น้ำพริกกากหมู)ให้แก่ผู้เข้าร่วมโครงการ ให้สามารถเรียนรู้ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ ขั้นตอนการผลิต การควบคุมคุณภาพ ความปลอดภัยด้านอาหาร ตลอดจนการคำนวณต้นทุนและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อันจะนำไปสู่การสร้างอาชีพ สร้างรายได้เสริม ลดรายจ่ายในครัวเรือน และเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน

4.วัตถุประสงค์

1.เพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำน้ำพริก4เกลอ อย่างถูกวิธี ถูกสุขลักษณะ และได้มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร

2.เพื่อพัฒนาทักษะอาชีพด้านการแปรรูปอาหาร ให้ผู้เข้าร่วมสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริม หรือพัฒนาเป็นอาชีพหลักได้

3.เพื่อเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบในท้องถิ่น และส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า สอดคล้องกับวิถีชีวิตและภูมิปัญญาชุมชน

4.เพื่อปลูกฝังแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการเบื้องต้น เช่น การวางแผนการผลิต การคำนวณต้นทุน-กำไร และการตั้งราคาจำหน่ายอย่างเหมาะสม

5.เป้าหมาย

เป้าหมายเชิงปริมาณ

ประชาชนในพื้นที่อำเภอพรานกระต่าย จำนวน 6 คน

เป้าหมายเชิงคุณภาพ

1.ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำน้ำพริก4เกลอ (พริกแกงเผ็ด,พริกแกงส้ม,พริกปลาทุคั่วแห้ง,น้ำพริกกากหมู)อย่างถูกวิธี ถูกสุขลักษณะ และได้มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร

2.ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถผลิตน้ำพริก4เกลอ ที่มีคุณภาพ รสชาติสม่ำเสมอ สะอาด ปลอดภัย และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

3.ผู้เข้าร่วมโครงการมีทักษะด้านการแปรรูปอาหารและการจัดการอาชีพ สามารถวางแผนการผลิต คำนวณต้นทุน-กำไร และตั้งราคาจำหน่ายได้อย่างเหมาะสม

6.วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1.ประชุมครูวางแผน	- เพื่อวางแผนการดำเนินโครงการ	ครู ศกร.	10 คน	สกร.ระดับ อำเภอพราน กระต่าย	1 มิ.ย.69	7,200
2.ประสานงาน ครู ศกร.และวิทยากร/ ผู้เรียน	- จัดทำโครงการ นำเสนอ	ครู ศกร.	10 คน	สกร.ระดับ อำเภอพราน กระต่าย	4 มิ.ย.69	
3.เสนอโครงการเพื่อ ขออนุมัติจัดกิจกรรม	- เตรียมโครงการ/ เตรียมแผน	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับ อำเภอพราน กระต่าย	5 มิ.ย.69	
4.ดำเนินจัดกิจกรรม ตามโครงการ	- จัดกิจกรรมตาม แผนที่กำหนด	ประชาชน	6 คน	สกร.ระดับ อำเภอพราน กระต่าย	9 มิ.ย.69	
5.นิเทศติดตาม/ ประเมินผล	- เพื่อทราบปัญหา อุปสรรคผลการ ดำเนินงาน	-ข้าราชการครู	5 คน	สกร.ระดับ อำเภอพราน กระต่าย	9 มิ.ย.69	
6.สรุปผลการ ดำเนินงานรายงานผล	- สรุปผลการ ดำเนินงาน	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับ อำเภอพราน กระต่าย	10 มิ.ย.69	

7.วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

เงินงบประมาณประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
งบรายจ่ายอื่น รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000
แหล่งของเงิน 6911500 ดังรายละเอียดดังต่อไปนี้

1. ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 6 ชั่วโมง x ชั่วโมงละ 300 บาท	เป็นเงิน 1,800 บาท
2. ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 6 คน x 1 มื้อ x 120 บาท	เป็นเงิน 720 บาท
3. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน 6 คน x 2 มื้อ x 35 บาท	เป็นเงิน 420 บาท
4. ค่าวัสดุฝึก	เป็นเงิน 4,260 บาท
รวมเป็นเงิน	7,200 บาท

8.แผนการใช้จ่ายเงินงบประมาณ

กิจกรรม	ไตรมาส 1	ไตรมาส 2	ไตรมาส 3	ไตรมาส 4
โครงการน้ำพริก 4 เกลือ (พริกแกงเผ็ด,พริกแกงส้ม,พริกปลาทุ คั่วแห้ง,น้ำพริกกากหมู)	-	-	7,200	-

9.ผู้รับผิดชอบโครงการ

นายอภิวัฒน์ สังค
ครู ศกร.

นางสาวบุญญารัตน์ เทพา
ครู ศกร.

10. เครือข่าย/ผู้ที่เกี่ยวข้อง

- 1.ผู้นำชุมชนและองค์การบริหารส่วนตำบล
- 2.โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพประจำตำบล
- 3.กลุ่มวิสาหกิจชุมชนตำบลท่าไม้
- 4.อสม.

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

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

12.ผลลัพธ์(Out Come)

ประชาชนมีความรู้ ประชาชนในพื้นที่รู้ความเข้าใจ และเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์การทำน้ำพริก4เกลือ และมีความรู้เรื่องการทำน้ำพริก4เกลือ (พริกแกงเผ็ด,พริกแกงส้ม,พริกปลาทุคั่วแห้ง,น้ำพริกกากหมู) พร้อมทั้งความสามารถ ในการบริหารการทำน้ำพริก4เกลือ เห็นช่องทางในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก4เกลือ และการจัดจำหน่าย

13. ตัวชี้วัดวัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต(Output)

ผู้เข้าร่วมโครงการร้อยละ 85 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยในการแปรรูป สามารถผลิตน้ำพริก4เกลือ ได้สำเร็จ การคำนวณต้นทุนการผลิตและราคา

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์(Outcome)

- ร้อยละ 85 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความสามารถในการทำน้ำพริก4เกลอเพื่อบริโภคในครัวเรือนหลังจากการอบรมไปแล้ว

- ร้อยละ 85 ของผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจในการวางแผนการประกอบอาชีพคำนวณต้นทุน การตั้งราคาจำหน่ายได้

14 การติดตามและการประเมินโครงการ

1.การสังเกตผู้เข้าร่วมโครงการ

2.ประเมินจากรายงานการสรุปผลการดำเนินงาน

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
(.....)

กำหนดการ น้ำพริก 4 เกลอ
(พริกแกงเผ็ด,พริกแกงส้ม,พริกปลาทุคั่วแห้ง,น้ำพริกกากหมู) จำนวน 6 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

วันที่ 9 มิถุนายน 2569

สถานที่ อาคารอเนกประสงค์ หมู่ที่ 2 ต.ท่าไม้ อ.พรานกระต่าย จ.กำแพงเพชร

เวลา	เนื้อหา	หมายเหตุ
วันที่ 9 มิถุนายน 2569		
08.00 – 08.30 น.	ลงทะเบียนรายงานตัว	
08.30 – 09.00 น.	พิธีเปิดโครงการ	
09.00 – 10.30 น.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ ความรู้เบื้องต้นหลักสูตรน้ำพริก4เกลอ(พริกแกงเผ็ด ,พริกแกงส้ม ,พริกปลาทุคั่วแห้ง ,น้ำพริกกากหมู) วิทยากร นางน้องนุช แพงมี - วิทยากรบรรยายให้ความรู้ สาธิตและให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ ขั้นตอนการทำน้ำพริก4เกลอ(พริกแกงเผ็ด) วิทยากร นางน้องนุช แพงมี	
10.30 - 12.00 น.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ สาธิตและให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติ ขั้นตอนการทำน้ำพริก4เกลอ(พริกแกงส้ม) วิทยากร นางน้องนุช แพงมี	
12.00-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00-14.30 น.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ ขั้นตอนการทำน้ำพริก4เกลอ (พริกปลาทุคั่วแห้ง) วิทยากร นางน้องนุช แพงมี	
14.30 – 16.00 น.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ ขั้นตอนการทำน้ำพริก4เกลอ (พริกกากหมู) วิทยากร นางน้องนุช แพงมี	

หมายเหตุ ตารางการอบรมอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

เวลา 10.30 – 10.45น. พักรับประทานอาหารว่าง

เวลา 14.30 - 14.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง