

หลักสูตรฝึกอบรมโครงการศึกษาเรียนรู้โครงการการแปรรูปอาหารกลุ่มวิสาหกิจชุมชน จำนวน 3 ชั่วโมง

ความเป็นมา

จังหวัดกำแพงเพชร โดยเฉพาะในพื้นที่ตำบลทรงธรรม เป็นพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ทางอุดมเกษตรกรรม ประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกร มีการปลูกพืชผลและผลิตวัตถุดิบทางการเกษตรเป็นจำนวนมาก อย่างไรก็ตาม ในช่วงที่ผลผลิตออกสู่ตลาดพร้อมกัน มักประสบปัญหา "ราคาผลผลิตตกต่ำ" และ "ผลผลิตเน่าเสีย" ส่งผลกระทบโดยตรงต่อรายได้และความมั่นคงทางเศรษฐกิจของครัวเรือนในชุมชน การสร้างความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจฐานรากตามแนวทางพึ่งพาตนเอง จึงจำเป็นต้องยกระดับศักยภาพของคนในชุมชน โดยนำความรู้เรื่อง "การแปรรูปอาหารและการถนอมอาหาร" เข้ามาเป็นเครื่องมือสำคัญ การแปรรูปอาหารนอกจากจะช่วยยืดอายุการเก็บรักษาวัตถุดิบ และลดปัญหาผลผลิตล้นตลาดแล้ว ยังเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่ม (Value Added) ให้กับสินค้าเกษตรในท้องถิ่น เปลี่ยนวัตถุดิบพื้นบ้านให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและตอบสนองต่อโจทย์ความต้องการของผู้บริโภค

ด้วยเหตุผลดังกล่าว ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญดังกล่าว จึงได้จัดทำ โครงการการแปรรูปอาหารกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ขึ้น เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้และส่งเสริมทักษะความชำนาญให้แก่ประชาชนในพื้นที่ตำบลทรงธรรม ให้สามารถนำทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อบริโภคในครัวเรือนอันเป็นการลดรายจ่าย และสามารถนำไปต่อยอดพัฒนาเป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้ นำไปสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสร้างความยั่งยืนให้แก่ชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่ชุมชน หลักสูตรมีภาคทฤษฎีและ ภาคปฏิบัติ เกิดกระบวนการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ
2. มุ่งพัฒนาผู้เรียนมีทักษะอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีคุณลักษณะ ผู้ประกอบการที่ดีมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้ เกิดรายได้ที่มั่นคง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเกิดทักษะเกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร
2. เพื่อสร้างรายได้ให้กับครัวเรือนในชุมชน

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่สนใจ

1. กลุ่มผู้ไม่มีอาชีพและมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
2. กลุ่มผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 3 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 2 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1 . ช่องทางการประกอบอาชีพ โครงการการแปรรูปอาหารกลุ่ม วิสาหกิจชุมชน	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพโครงการ การแปรรูปอาหารกลุ่ม วิสาหกิจชุมชน 1.2 ความเป็นมาในการประกอบอาชีพโครงการ การแปรรูปอาหารกลุ่ม วิสาหกิจชุมชน 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 การตัดสินใจในการเลือก อาชีพโครงการการ แปรรูปอาหารกลุ่ม วิสาหกิจชุมชน	1.1 ความสำคัญของการประกอบ อาชีพโครงการการ แปรรูปอาหารกลุ่มวิสาหกิจ ชุมชน 1.2 ความเป็นมาในการทำ โครงการการแปรรูปอาหาร กลุ่มวิสาหกิจชุมชน 1.3 แหล่งเรียนรู้ในพื้นที่ ชุมชน 1.4 การตัดสินใจในการเลือก อาชีพ โครงการการแปรรูป อาหารกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	วิทยากรนำเสนอข้อมูล ความสำคัญ ความเป็นมา ใน การประกอบอาชีพ โครงการการแปรรูป อาหารกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ในแหล่งเรียนรู้ และการ ตัดสินใจเลือกประกอบ อาชีพโครงการการแปรรูป อาหารกลุ่มวิสาหกิจชุมชน โดยคำนึงถึงความ เหมาะสม	1 ชม.	-
2 . ทักษะการประกอบอาชีพ โครงการการแปรรูปอาหารกลุ่ม วิสาหกิจชุมชน	2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบ อาชีพโครงการ การแปรรูปอาหารกลุ่ม วิสาหกิจชุมชน 2.2 ขั้นตอนโครงการการ แปรรูปอาหารกลุ่ม วิสาหกิจชุมชน 2.3 ขั้นตอนการจำหน่าย โครงการการแปรรูป อาหารกลุ่มวิสาหกิจ ชุมชน	2.1 ขั้นตอนเตรียมการประกอบ อาชีพโครงการการแปรรูป อาหารกลุ่มวิสาหกิจชุมชน 2.2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 2.2.3 งบประมาณในการ จัดซื้อ วัสดุอุปกรณ์ 2.2.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องใน การ ประกอบอาชีพโครงการ การแปรรูปอาหารกลุ่ม วิสาหกิจชุมชน และการ ออกแบบตลาดอื่นๆ 2.2 ขั้นตอนการทำและ การตลาด การค้าออนไลน์ 2.2.1 ส่วนผสมในโครงการ การแปรรูปอาหารกลุ่ม	วิทยากรอธิบายเนื้อหา ตามลำดับขั้นตอน พร้อม สาธิต และให้ผู้เรียนฝึก ปฏิบัติจริง จัดเตรียม วัตถุดิบในการทำ ประกอบด้วย ปลาสาม หอมเจียว กระเทียมเจียว และพริกป่น โครงการการ แปรรูปอาหารกลุ่ม วิสาหกิจชุมชน และนำมา บรรจุภัณฑ์เพื่อจำหน่าย ผลิตภัณฑ์ในชุมชน ทาง เฟสบุ๊ค ไลน์ เพจ เป็นต้น		2 ชม.

		วิสาหกิจชุมชน 2.2.2 การบรรจุผลิตภัณฑ์เพื่อ จัดจำหน่าย 2.3 การขายออนไลน์			
--	--	--	--	--	--

สื่อการเรียนรู้

1. สื่ออินเทอร์เน็ต
2. วิทยากร
3. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น
4. เอกสารประกอบการเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. เวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
2. ผ่านการประเมินทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
3. ประเมินผลงาน/ชิ้นงาน

1. ชื่อโครงการ โครงการศึกษาเรียนรู้โครงการการแปรรูปอาหารกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

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

จังหวัดกำแพงเพชร โดยเฉพาะในพื้นที่ตำบลทรงธรรม เป็นพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ทางอุตสาหกรรม ประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกร มีการปลูกพืชผลและผลิตวัตถุดิบทางการเกษตรเป็นจำนวนมาก อย่างไรก็ตาม ในช่วงที่ผลผลิตออกสู่ตลาดพร้อมกัน มักประสบปัญหา "ราคาผลผลิตตกต่ำ" และ "ผลผลิตเน่าเสีย" ส่งผลกระทบต่อรายได้และความมั่นคงทางเศรษฐกิจของครัวเรือนในชุมชน การสร้างความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจฐานรากตามแนวทางพึ่งพาตนเอง จึงจำเป็นต้องยกระดับศักยภาพของคนในชุมชน โดยนำความรู้เรื่อง "การแปรรูปอาหารและการถนอมอาหาร" เข้ามาเป็นเครื่องมือสำคัญ การแปรรูปอาหารนอกจากจะช่วยยืดอายุการเก็บรักษาวัตถุดิบ และลดปัญหาผลผลิตล้นตลาดแล้ว ยังเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่ม (Value Added) ให้กับสินค้าเกษตรในท้องถิ่น เปลี่ยนวัตถุดิบพื้นบ้านให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภค

ด้วยเหตุผลดังกล่าว ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญดังกล่าว จึงได้จัดทำ โครงการการแปรรูปอาหารกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ขึ้น เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้และส่งเสริมทักษะความชำนาญให้แก่ประชาชนในพื้นที่ตำบลทรงธรรม ให้สามารถนำทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อบริโภคในครัวเรือนอันเป็นการลดรายจ่าย และสามารถนำไปต่อยอดพัฒนาเป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้ นำไปสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสร้างความยั่งยืนให้แก่ชุมชนต่อไป

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเกิดทักษะเกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร
2. เพื่อสร้างรายได้ให้กับครัวเรือนในชุมชน

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

ประชาชนทั่วไป ตำบลทรงธรรม จำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ

ประชาชนที่เข้าที่เข้าร่วมโครงการฯ มีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับ โครงการการแปรรูปอาหารกลุ่มวิสาหกิจชุมชน พร้อมทั้งสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้

6. ขั้นตอนการดำเนินงาน

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบ ประมาณ
1. รับสมัครประชาชน ที่สนใจสมัครเข้าร่วม โครงการศึกษาเรียนรู้ โครงการการแปรรูป อาหารกลุ่มวิสาหกิจ ชุมชน	เพื่อตรวจสอบ ยืนยันความ ต้องการของ กลุ่มเป้าหมายและ ทราบจำนวน ผู้สนใจในการเข้า ร่วมโครงการฯ	ประชาชนตำบลทรง ธรรม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร	6 คน	บ้านเลขที่ 132 หมู่ 3 ตำบลทรง ธรรม อำเภอเมือง จังหวัด กำแพงเพชร	สิงหาคม 2569	-
3. ประสานงาน ผู้เข้าร่วมโครงการฯ เพื่อจัดทำแผนปฏิบัติ งานตามโครงการฯ	เพื่อจัดทำ โครงการฯ เสนอ สกร.ระดับอำเภอ เมืองกำแพงเพชร	ประชาชนตำบลทรง ธรรม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ เมืองกำแพงเพชร	สิงหาคม 2569	-
3. เสนอโครงการ ศึกษาเรียนรู้โครงการ การแปรรูปอาหารกลุ่ม วิสาหกิจชุมชน	เพื่อจัดเตรียม โครงการศึกษา เรียนรู้โครงการการ แปรรูปอาหารกลุ่ม วิสาหกิจชุมชน	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ เมืองกำแพงเพชร	11 สิงหาคม 2569	-
4. ดำเนินกิจกรรม ตามโครงการศึกษา เรียนรู้โครงการการ แปรรูปอาหารกลุ่ม วิสาหกิจชุมชน	เพื่อจัดกิจกรรม โครงการฯ ตาม ตารางที่กำหนดไว้	ประชาชนตำบลทรง ธรรม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร	6 คน	บ้านเลขที่ 132 หมู่ 3 ตำบลทรง ธรรม อำเภอเมือง จังหวัด กำแพงเพชร	13 สิงหาคม 2569	690.- บาท
5. นิเทศติดตามและ ประเมินผล	เพื่อทราบปัญหา อุปสรรคความ คืบหน้า การดำเนินงาน และแนวทางแก้ไข	ครู ศกร.	1 คน	บ้านเลขที่ 132 หมู่ 3 ตำบลทรง ธรรม อำเภอเมือง จังหวัด กำแพงเพชร	13 สิงหาคม 2569	-
6. สรุปผลการ ดำเนินงานและ รายงานผล	เพื่อนำข้อมูล ผล การดำเนินงานและ เสนอรายงานต่อ ผู้บริหาร	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ เมืองกำแพงเพชร	สิงหาคม 2569	-

7. งบประมาณ

แผนการใช้จ่ายงบประมาณ โครงการ/กิจกรรม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

แผนงานยุทธศาสตร์ พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต
กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบดำเนินงาน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง **ด้านการพัฒนา
สังคมและชุมชน** รหัสงบประมาณ 20334332005002000000 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน
6911200 จำนวนเงิน 2,000.- บาท (สองพันร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

1. ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 3 ชั่วโมงๆ ละ 200.-บาท เป็นเงิน 600.- บาท
2. ค่าวัสดุ จำนวนเงิน 1,400.- บาท
 - ปลาต้ม 4 กก.ๆละ 150 บาท เป็นเงิน 600 บาท
 - กระเทียมเจียว 1 กก.ๆละ 300 บาท เป็นเงิน 300 บาท
 - หอมเจียว 1 กก.ๆละ 250 บาท เป็นเงิน 250 บาท
 - พริกป่น 1 กก.ๆละ 250 บาท เป็นเงิน 250 บาท

รวมทั้งสิ้นเป็นเงิน 2,000.- บาท (สองพันบาทถ้วน)

****ขอถัวเฉลี่ยค่าใช้จ่ายทุกรายการตามที่จ่ายจริง****

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1	ไตรมาสที่ 2	ไตรมาสที่ 3	ไตรมาสที่ 4
ดำเนินการจัดโครงการศึกษาเรียนรู้ โครงการการแปรรูปอาหารกลุ่ม วิสาหกิจชุมชน	-	-	-	2,000.- บาท

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นายสุรียนต์ ทิพย์เกษร ครู ศกร.

10. เครือข่าย/ผู้เกี่ยวข้องและความร่วมมือ

1. กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ตำบลทรงธรรม อำเภอเมืองกำแพงเพชร
2. ชมรม โคก หนอง นา โมเดล อำเภอเมืองกำแพงเพชร

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

1. งานจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง
2. โครงการประกันคุณภาพภายในสถานศึกษา

12. ผลลัพธ์ (Outcome)

ผู้เข้าร่วมโครงการฯ มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการศึกษาเรียนรู้โครงการการแปรรูปอาหารกลุ่มวิสาหกิจ
ชุมชน

13. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต(Output) ร้อยละ ๘๐ ของผู้เข้าร่วมโครงการฯ มีความรู้ความเข้าใจในการศึกษาเรียนรู้การพิมพ์ผ้าด้วยใบไม้(Eco-print)มากขึ้น

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์(Outcome) ร้อยละ ๘๐ ของผู้เข้าร่วมโครงการฯ มีความพึงพอใจโครงการศึกษาเรียนรู้การศึกษาเรียนรู้โครงการการแปรรูปอาหารกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

14. การติดตามและประเมินโครงการ

รายงานสรุปผลการดำเนินการจัดโครงการศึกษาเรียนรู้โครงการการแปรรูปอาหารกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

ตารางกำหนดการโครงการศึกษาเรียนรู้โครงการ การแปรรูปอาหารกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

วันที่ 13 สิงหาคม 2569

ณ สวนของขวัญ “โคกหนองนาสร้างสุข” เลขที่ 78 หมู่ที่ 1 ตำบลทรงธรรม อำเภอมือง จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่/เวลา	เวลา	กิจกรรม	หมายเหตุ
13 สิงหาคม 2569	08.30 น. - 09.00 น.	ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการฯ	
	09.00 น. - 12.00 น.	วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่อง 1.ภาคทฤษฎี: ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การแปรรูปอาหารกลุ่มวิสาหกิจชุมชน 2.ภาคปฏิบัติ ขั้นตอนที่ 1: เตรียมเนื้อปลา 1. นำปลาสดมาแกะเอาเฉพาะส่วนเนื้อปลา ออกแรงบีบน้ำออกจากเนื้อปลาให้แห้งที่สุดเท่าที่จะทำได้ (เพื่อไม่ให้กระเด็นเวลาทอด) 2. นำเนื้อปลาไปสับหรือยีให้ละเอียดพอประมาณ ขั้นตอนที่ 2: ทอดเครื่องสมุนไพรและปลา 1. ตั้งกระทะใช้น้ำมันปานกลาง ทอด หอมแดง, กระเทียม, ข่า, และ ใบมะกรูด ทีละอย่างให้เหลืองกรอบและ มีกลิ่นหอม จากนั้นตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน 2. นำ พริกแห้ง ลงไปคั่วหรือทอดให้กรอบ (ระวังไหม้) แล้วนำไปตำหรือปั่นให้พวยหยาบ 3. นำ เนื้อปลาสับ ลงไปทอดในน้ำมัน ใช้ไฟกลางค่อนข้างอ่อน ค่อยๆ คนและยีไปเรื่อยๆ จนเนื้อปลาฟูกรอบและเปลี่ยนเป็นสีเหลืองทอง จากนั้นตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน ขั้นตอนที่ 3: ผัดคลุกเคล้าและปรุงรส 1. ตั้งกระทะใหม่โดยใช้น้ำมันเล็กน้อย (หรือกระทะแห้งไฟอ่อนมาก) 2. ใส่น้ำตาลปี๊บลงไปเคี่ยวกับน้ำมันเล็กน้อยให้ละลายตามด้วยพริกแห้งปั่น 3. ใส่เนื้อปลาสับทอดกรอบลงไปผัดคลุกเคล้าให้เข้ากัน 4. ใส่หอมเจียว กระเทียมเจียว ข่าทอด และใบมะกรูดทอดลงไป ผัดให้เข้ากันด้วยไฟอ่อน 5. ชิมรสชาติ (ความเปรี้ยวจะได้จากตัวปลาสับอยู่แล้ว) เติมหวานเค็มตามชอบ หากขาดความเปรี้ยวสามารถเติมน้ำมะขามเปียกเคี้ยวสุกเพิ่มได้เล็กน้อย 6. ผัดจนน้ำพริกเริ่มแห้งสนิท จากนั้นปิดไฟ พักไว้ให้เย็นสนิทก่อนบรรจุลงภาชนะ >>สิ่งที่ได้รับ: น้ำพริกปลาสับ -สูตรและแลกเปลี่ยนความรู้ร่วมกัน	

หมายเหตุ 1. ตารางนี้อาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม