

หลักสูตรฝึกอบรมโครงการอบรมให้ความรู้การแปรรูปอาหาร การทำหุฝอย (กลุ่มที่ 1)

จำนวน 3 ชั่วโมง

ความเป็นมา

การส่งเสริมและพัฒนาเศรษฐกิจระดับชุมชน เพื่อก่อให้เกิดรายได้ ลดรายจ่าย และแก้ไขปัญหาการว่างงานของประชาชน ที่ได้รับผลกระทบจากภาวะทางการเงินเป็นกระบวนการพัฒนาท้องถิ่นเพื่อสร้างชุมชนให้เข้มแข็งและพึ่งตนเองได้ และเป็นอีกวิธีหนึ่งที่จะส่งเสริมให้ประชาชนได้เกิดกลุ่มอาชีพที่หลากหลาย มีการพึ่งพาอาศัยซึ่งกันและกัน เกิดความรักความสามัคคีขึ้นในชุมชนและยังสามารถผลิตสินค้าตามความถนัดและความต้องการของชุมชนพร้อมทั้งสามารถนำมาแลกเปลี่ยนกัน จะเป็นทุนหมุนเวียนในชุมชนนั้นๆ ซึ่งการดำเนินงานดังกล่าวจะเกิดประโยชน์แก่ประชาชนอย่างทั่วถึง และเท่าเทียมกันอันจะส่งผลให้การแก้ไขปัญหาในระดับเศรษฐกิจรากหญ้าตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อเป็นการเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถกลุ่มอาชีพต่างๆ ให้มีประสิทธิภาพความเข้มแข็งต่อชุมชน สามารถพึ่งตัวเองได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น มีภูมิคุ้มกันต่อการเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจ ตลอดจนให้คนว่างงาน ให้มีรายได้เสริม อันจะเป็นการสร้างความเข้มแข็งของภาคประชาชนให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นการอบรมการแปรรูปอาหาร จึงเป็นทางเลือกที่จะช่วยให้ประชาชน ได้มีแนวทางในการเลือกเป็นอาชีพเสริมในการทำเป็นอาชีพเพิ่มรายได้ในครอบครัว จึงเป็นทางเลือกหนึ่งของการ แปรรูปสินค้าเกษตรไม่ให้น่าเสียและเก็บไว้ได้นาน สามารถนำมาประกอบอาหารและรักษาโรคได้

ด้วยเหตุผลดังกล่าว ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร จึงได้เล็งเห็นความสำคัญในการจัดทำ จึงจัดโครงการส่งเสริมการแปรรูปอาหาร การทำหุฝอย เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ เป็นการส่งเสริมให้ประชาชนได้รับความรู้และแนวทางพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารสด เพิ่มมูลค่าแก่อาหารสดไม่ให้น่าเสียและสามารถเก็บไว้ได้นาน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่ชุมชน หลักสูตรมีภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เกิดกระบวนการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ
2. มุ่งพัฒนาผู้เรียนมีทักษะอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีคุณลักษณะ ผู้ประกอบการที่ดี มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้ เกิดรายได้ที่มั่นคง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร
2. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมได้พัฒนาและเพิ่มทักษะในการแปรรูปอาหาร
3. เพื่อส่งเสริมอาชีพ ลดรายจ่าย และสร้างรายได้ให้กับครอบครัว

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่สนใจ

1. กลุ่มผู้ไม่มีอาชีพและความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
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 การแปรรูปอาหาร การทำหมูฝอย	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ 1.2 ความเป็นมาในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 การตัดสินใจในการเลือก อาชีพการแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์	1.1 ความสำคัญของการประกอบ อาชีพการแปรรูปอาหาร การทำหมูฝอย เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ 1.2 ความเป็นมาในการทำ การแปรรูปอาหาร การทำหมูฝอย เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ 1.3 แหล่งเรียนรู้ในพื้นที่ชุมชน 1.4 การตัดสินใจในการเลือก อาชีพ การแปรรูปอาหาร การทำหมูฝอย เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์	วิทยากรนำเสนอข้อมูลความสำคัญ ความเป็นมา ในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร การทำหมูฝอย เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ ในแหล่งเรียนรู้ และการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร การทำหมูฝอย เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ โดยคำนึงถึงความเหมาะสม	1 ชม.	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพ การแปรรูปอาหาร การทำหมูฝอย	2.1 ขั้นตอนการประกอบประกอบ อาชีพการแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ 2.2 ขั้นตอนการแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ 2.3 ขั้นตอนการจำหน่ายการแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์	2.1 ขั้นตอนการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร การทำหมูฝอย เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ 2.2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 2.2.3 งบประมาณในการจัดซื้อ วัสดุอุปกรณ์ 2.2.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการ ประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร การทำหมูฝอย เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ 2.2 ขั้นตอนการทำและการตลาด การค้าออนไลน์	วิทยากรอธิบายเนื้อหาตามลำดับขั้นตอน พร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง จัดเตรียมวัตถุดิบในการแปรรูปอาหาร การทำหมูฝอย เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ และนำมาบรรจุภัณฑ์เพื่อจำหน่าย ผลิตภัณฑ์ในชุมชน ทางเฟสบุ๊ก ไลน์ เพจ เป็นต้น		2 ชม.

		2.2.1 ส่วนผสมในการแปรรูป อาหาร การทำหมูฝอย เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ 2.2.2 การบรรจุผลิตภัณฑ์เพื่อ จัดจำหน่าย 2.3 การขายออนไลน์			
--	--	---	--	--	--

สื่อการเรียนรู้

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

การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบ

หลักสูตร

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

หมายเหตุ หน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

แบบเขียนโครงการฝึกอบรม

1. ชื่อโครงการให้ความรู้การแปรรูปอาหาร การทำหมฝอย (กลุ่ม 1)
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 ให้สามารถ ปรับตัวในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสม และมีสมรรถนะพร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของโลกยุคใหม่

3. หลักการและเหตุผล

การส่งเสริมและพัฒนาเศรษฐกิจระดับชุมชน เพื่อก่อให้เกิดรายได้ ลดรายจ่าย และแก้ไขปัญหาการว่างงานของประชาชน ที่ได้รับผลกระทบจากภาวะทางการเงินเป็นกระบวนการพัฒนาท้องถิ่นเพื่อสร้างชุมชนให้เข้มแข็งและพึ่งตนเองได้ และเป็นอีกวิธีหนึ่งที่จะส่งเสริมให้ประชาชนได้เกิดกลุ่มอาชีพที่หลากหลาย มีการพึ่งพาอาศัยซึ่งกันและกัน เกิดความรักความสามัคคีขึ้นในชุมชนและยังสามารถผลิตสินค้าตามความถนัดและความต้องการของชุมชน พร้อมทั้งสามารถนำมาแลกเปลี่ยนกัน จะเป็นทุนหมุนเวียนในชุมชนนั้นๆ ซึ่งการดำเนินงานดังกล่าวจะเกิดประโยชน์แก่ประชาชนอย่างทั่วถึง และเท่าเทียมกันอันจะส่งผลให้การแก้ไขปัญหาในระดับเศรษฐกิจรากหญ้า ตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อเป็นการเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถกลุ่มอาชีพต่างๆ ให้มีประสิทธิภาพความเข้มแข็งต่อชุมชน สามารถพึ่งตัวเองได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น มีภูมิคุ้มกันต่อการเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจ ตลอดจนให้คนว่างงาน ให้มีรายได้เสริม อันจะเป็นการสร้างความเข้มแข็งของภาคประชาชนให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นการอบรมการแปรรูปอาหาร จึงเป็นทางเลือกที่จะช่วยให้ประชาชน ได้มีแนวทางในการเลือกเป็นอาชีพเสริมในการทำเป็นอาชีพเพิ่มรายได้ในครอบครัว จึงเป็นทางเลือกหนึ่งของการ แปรรูปสินค้าเกษตรไม่ให้น่าเสียและเก็บไว้ได้นานสามารถนำมาประกอบอาหารและรักษาโรคได้

ด้วยเหตุผลดังกล่าว ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร จึงได้เล็งเห็นความสำคัญในการจัดทำ จึงจัดโครงการส่งเสริมการแปรรูปอาหาร การทำหมฝอย เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ เป็นการส่งเสริมให้ประชาชนได้รับความรู้และแนวทางพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารสด เพิ่มมูลค่าแก่อาหารสดไม่ให้น่าเสียและสามารถเก็บไว้ได้นาน

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร
2. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมได้พัฒนาและเพิ่มทักษะในการแปรรูปอาหาร
3. เพื่อส่งเสริมอาชีพ ลดรายจ่าย และสร้างรายได้ให้กับครอบครัว

5. เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

ประชาชนทั่วไป ตำบลไตรตรัง จำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ

ประชาชนที่เข้าที่เข้าร่วมโครงการฯ มีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับการแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ พร้อมทั้งสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้

6. ขั้นตอนการดำเนินงาน

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบ ประมาณ
1. รับสมัครประชาชน ที่สนใจสมัครเข้าร่วม โครงการศึกษาเรียนรู้ การแปรรูปอาหาร การทำหมูฝอย (กลุ่ม1)	เพื่อตรวจสอบ ยืนยันความต้องการ ของกลุ่มเป้าหมาย และทราบจำนวน ผู้สนใจในการเข้า ร่วมโครงการฯ	ประชาชนอำเภอ เมืองกำแพงเพชร จำนวน 6 คน	3 คน	พื้นที่ ประชาชน ตำบลไตรตรังษ์ อำเภอเมือง กำแพงเพชร	1-4 สิงหาคม 2569	-
3. ประสานงาน ผู้เข้าร่วมโครงการฯ เพื่อจัดทำแผนปฏิบัติ งานตามโครงการฯ	เพื่อจัดทำ โครงการฯ เสนอ สกร.ระดับอำเภอ เมืองกำแพงเพชร	ประชาชนอำเภอ เมืองกำแพงเพชร จำนวน 6 คน	3 คน	สกร.ระดับตำบล ไตรตรังษ์ อำเภอเมือง กำแพงเพชร	5-6 สิงหาคม 2569	-
3. เสนอโครงการ ศึกษาเรียนรู้การแปรรูป อาหาร การทำหมู ฝอย (กลุ่ม 1)	เพื่อจัดเตรียม โครงการศึกษา เรียนรู้การบริหาร จัดการปุ๋ยอินทรีย์ เพื่อสิ่งแวดล้อม	ครู ศกร.	1-2 คน	สกร.ระดับอำเภอ เมืองกำแพงเพชร	6 สิงหาคม 2569	-
4. ดำเนินกิจกรรม ตามโครงการศึกษา เรียนรู้การแปรรูป อาหารการทำหมูฝอย (กลุ่ม 1)	เพื่อจัดกิจกรรม โครงการฯ ตาม ตารางที่กำหนดไว้	ประชาชนอำเภอ เมืองกำแพงเพชร จำนวน 6 คน	6 คน	ณ บ้านเลขที่ 70 หมู่ที่ 8 ตำบลไตรตรังษ์ อำเภอเมือง จังหวัด กำแพงเพชร	11 สิงหาคม 2569	2,000.- บาท
5. นิเทศติดตามและ ประเมินผล	เพื่อทราบปัญหา อุปสรรคความ คืบหน้า การดำเนินงาน และแนวทางแก้ไข	ครู ศกร.	3 คน	ณ บ้านเลขที่ 70 หมู่ที่ 8 ตำบลไตรตรังษ์ อำเภอเมือง จังหวัด กำแพงเพชร	11 สิงหาคม 2569	-
6. สรุปผลการ ดำเนินงานและ รายงานผล	เพื่อนำข้อมูล ผล การดำเนินงานและ เสนอรายงานต่อ ผู้บริหาร	ครู ศกร.	3 คน	สกร.ระดับอำเภอ เมืองกำแพงเพชร	สิงหาคม 2569	-

7. งบประมาณ

แผนการใช้จ่ายงบประมาณ โครงการ/กิจกรรม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงานยุทธศาสตร์ พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้ เพื่อพัฒนาตนเอง งบดำเนินงาน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง ด้านการพัฒนาสังคมและชุมชน รหัสงบประมาณ 20334332005002000000 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911200 จำนวนเงิน 2,000.- บาท (สองพันบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

1. ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 3 ชั่วโมงๆละ 200.-บาท เป็นเงิน 600.- บาท
2. ค่าวัสดุ จำนวนเงิน 1,400.- บาท
 1. เนื้อหมูสะโพก 7 กิโลๆละ140 บาท เป็นเงิน 980.- บาท
 2. น้ำตาลทราย 1 กิโลๆละ 30 บาท เป็นเงิน 30.- บาท
 3. หอมแดงตัดจุก 1 กิโลกรัมๆละ 90 บาท เป็นเงิน 90.- บาท
 4. เกลือป่น 1 ถุงๆละ 5 บาท เป็นเงิน 5.- บาท
 5. น้ำมันพืชขนาด 1 ลิตร 4 ขวดๆละ 50 บาท เป็นเงิน 200.- บาท
 6. ผงปรุงรสขนาด 155 กรัม 1 ซองๆละ 27 บาท เป็นเงิน 27.- บาท
 7. ซีอิ๊วขาวขนาด 300 กรัม 1 ขวดๆละ 38 บาท เป็นเงิน 38.- บาท
 8. ซอสฝาเขียวขนาด 500 กรัม 1 ขวดๆละ 30 บาท เป็นเงิน 30.- บาท

รวมทั้งสิ้นเป็นเงิน 2,000.- บาท (สองพันบาทถ้วน)

ขอถัวเฉลี่ยค่าใช้จ่ายทุกรายการตามที่จ่ายจริง

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1	ไตรมาสที่ 2	ไตรมาสที่ 3	ไตรมาสที่ 4
ดำเนินการจัดโครงการอบรมให้ความรู้ การแปรรูปอาหาร การทำหมูฝอย (กลุ่ม 1)	-	-	-	2,000.- บาท

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวณิชาภา โสภณภักทริน ครู ศกร.

10. เครือข่าย/ผู้เกี่ยวข้องและความร่วมมือ

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่น อำเภอเมืองกำแพงเพชร
2. ชมรม โคก หนอง นา โมเดล อำเภอเมืองกำแพงเพชร

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

1. งานจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง
2. โครงการประกันคุณภาพภายในสถานศึกษา

12. ผลลัพธ์ (Outcome)

ผู้เข้าร่วมโครงการฯ มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการศึกษาเรียนรู้การแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์

13. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต(Output) ร้อยละ ๘๐ ของผู้เข้าร่วมโครงการฯ มีความรู้ความเข้าใจในการศึกษาเรียนรู้การแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์มากขึ้น

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์(Outcome) ร้อยละ ๘๐ ของผู้เข้าร่วมโครงการฯ มีความพึงพอใจโครงการศึกษาเรียนรู้การศึกษาเรียนรู้การแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์

14. การติดตามและประเมินโครงการ

รายงานสรุปผลการดำเนินการจัดโครงการศึกษาเรียนรู้การแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์

กำหนดการจัดกิจกรรม การศึกษาเพื่อพัฒนาสังคมและชุมชน
โครงการอบรมให้ความรู้การแปรรูปอาหาร การทำหมฝอย (กลุ่ม1)
วันที่ 11 สิงหาคม 2569
ณ บ้านเลขที่ 70 หมู่ที่ 8 ตำบลไตรตรึงษ์ อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

เวลา	กิจกรรม
08.00 - 08.30 น.	- ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม
08.30 - 09.00 น.	- พิธีเปิดโครงการอบรมส่งเสริมการแปรรูปอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์
09.00 - 10.00 น.	- บรรยายความรู้ในหัวข้อการทำหมฝอย - การเลือกวัตถุดิบเบื้องต้นและการทำความสะอาดเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ โดยวิทยากร นางสาวชนิกานัญญ์ ศิริเจริญวงศ์
10.00 - 12.00 น.	- ฝึกปฏิบัติจริง การทำหมฝอย โดยวิทยากร นางสาวชนิกานัญญ์ ศิริเจริญวงศ์

หมายเหตุ กิจกรรมนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม