

หลักสูตร การทำหมี่คลุกไก่ฉีก+กุ้งสด จำนวน 5 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

ความเป็นมาของหลักสูตร

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้กำหนดนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน ด้านส่งเสริมและสนับสนุนสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิต โดยจัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชนให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกรรมอาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพพัฒนารวม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้

ทั้งนี้ การจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง หลักสูตรการทำหมี่คลุกไก่ฉีก+กุ้งสด เป็นการส่งเสริมอาชีพให้กับประชาชน เพื่อที่จะสามารถสร้างรายได้ให้เพิ่มขึ้นตรงตามเป้าหมายของการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskil) หรือทบทวนทักษะ (Reskil) ให้แก่ประชาชน สอดคล้องกับการพัฒนาอาชีพและส่งเสริมให้ประชาชนสามารถประกอบอาชีพที่สร้างรายได้และสามารถพึ่งตนเองได้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตและศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. เน้นการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจและสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนในอาชีพ ส่งเสริมการพัฒนาด้านอาชีพการทำหมี่คลุกไก่ฉีก+กุ้งสด
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

รวมจำนวน 5 ชั่วโมง

เนื้อหาหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ
2. ทักษะการประกอบอาชีพ และการจัดหาหรือการบรรจุหีบห่อ และการคิดต้นทุน กำไร การทำหมีคลุกไก่ฉีก+กุ้งสด
3. ช่องทางการจัดการตลาด และการค้าขายออนไลน์

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำหมีคลุกไก่ฉีก+กุ้งสด **จำนวน 30 นาที**
 - ความรู้เบื้องต้นของการประกอบอาชีพการทำหมีคลุกไก่ฉีก+กุ้งสด
 - ทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมีคลุกไก่ฉีก+กุ้งสด
2. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำหมีคลุกไก่ฉีก+กุ้งสด **จำนวน 4 ชั่วโมง**
 - การเตรียมวัสดุ การเลือกใช้วัสดุในการทำหมีคลุกไก่ฉีก+กุ้งสด+กุ้งสด
 - ฝึกทักษะการทำหมีคลุกไก่ฉีก+กุ้งสด
 - บรรจุภัณฑ์เพื่อการจัดจำหน่าย
3. ช่องทางการจัดการตลาด และการขายออนไลน์ **จำนวน 30 นาที**
 - ช่องทางการจัดการตลาดและการขายออนไลน์

หลักสูตรการทำหมี่คลุกไก่ฉีก+กุ้งสด จำนวน 5 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำหมี่คลุกไก่ฉีก+กุ้งสด	1. ความรู้เบื้องต้นของการประกอบอาชีพการทำหมี่คลุกไก่ฉีก+กุ้งสด 2. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมี่คลุกไก่ฉีก+กุ้งสด	1.ความรู้เบื้องต้นของการประกอบอาชีพการทำหมี่คลุกไก่ฉีก+กุ้งสด 2.ทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมี่คลุกไก่ฉีก+กุ้งสด	1.ศึกษาข้อมูลจากเอกสารวิทยากร 2. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับความสำคัญ และทิศทางของทางการประกอบอาชีพการทำหมี่คลุกไก่ฉีก+กุ้งสด	30	นาที่
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำหมี่คลุกไก่ฉีก+กุ้งสด	1. เตรียมวัสดุและเลือกใช้วัสดุในการทำหมี่คลุกไก่ฉีก+กุ้งสด 2. ฝึกทักษะการการทำหมี่คลุกไก่ฉีก+กุ้งสด 3. บรรจุก้อนท์เพื่อการจำหน่าย	1. ชั้นเตรียมวัสดุ การเลือกใช้วัสดุในการทำหมี่คลุกไก่ฉีก+กุ้งสด 2. ชั้นฝึกทักษะการทำหมี่คลุกไก่ฉีก+กุ้งสด 3. ชั้นบรรจุก้อนท์เพื่อการจัดจำหน่าย	1.ศึกษาข้อมูลจากเอกสารวิทยากร 2. ผู้เรียนฝึกทักษะการทำหมี่คลุกไก่ฉีก+กุ้งสด 3. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำหมี่คลุกไก่ฉีก+กุ้งสด		4 ชั่วโมง
3.	ช่องทางการจัดการตลาดและขายออนไลน์	อธิบายช่องทางการจัดการตลาดและขายออนไลน์	ช่องทางการจัดการตลาดและการขายออนไลน์การทำหมี่คลุกไก่ฉีก+กุ้ง	1.วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการจัดการตลาดและขายออนไลน์ 1.1 ฐานข้อมูลลูกค้า วิเคราะห์ความต้องการของตลาด	30	นาที่

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				1.2 การ ประชาสัมพันธ์สินค้า ให้เข้าถึงตลาด 1.3 การส่งเสริมการ ขายออนไลน์		

การวัดและประเมินผล

ประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติจากการสอบถาม การสังเกต การมีส่วนร่วมและจากชิ้นงาน/ผลงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอน

เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน

.....งานหลักสูตร

(นายสันติ คงฟ้า)

งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(.....)

ครูผู้สอน/วิทยากร

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางสาวณัฐณิษฐ์ พุทธิกุลศิริธูเมธา)

หัวหน้าการจัดการศึกษา

.....ผู้อนุมัติ

(นายกำจร หัดไทย)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

1. โครงการ การทำหมี่คลุกไก่ฉีก+กุ้งสด

2. สอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้ เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็นสร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริงและการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชนและการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้กำหนดนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน ด้านส่งเสริมและสนับสนุนสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิต โดยจัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชนให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกรอาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้

ทั้งนี้ การจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง หลักสูตรการทำหมี่คลุกไก่ฉีก+กุ้งสด เป็นการส่งเสริมอาชีพให้กับประชาชน เพื่อที่จะสามารถสร้างรายได้ให้เพิ่มขึ้นตรงตามเป้าหมายของการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskil) หรือทบทวนทักษะ (Reskil) ให้แก่ประชาชน สอดคล้องกับการพัฒนาอาชีพและส่งเสริมให้ประชาชนสามารถประกอบอาชีพที่สร้างรายได้และสามารถพึ่งตนเองได้

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำหมี่คลุกไก่ฉีก+กุ้งสด อย่างถูกวิธี ถูกสุขลักษณะและได้มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร
2. เพื่อพัฒนาทักษะอาชีพด้านการแปรรูปอาหาร ให้ผู้เข้าร่วมสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพ สร้างรายได้เสริมหรือพัฒนาเป็นอาชีพหลักได้
3. เพื่อเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบในท้องถิ่น และส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า สอดคล้องกับวิถีชีวิตและภูมิปัญญาชุมชน
4. เพื่อปลูกฝังแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการเบื้องต้น เช่น การวางแผนการผลิต การคำนวณต้นทุน-กำไร และการตั้งราคาจำหน่ายอย่างเหมาะสม

5. เป้าหมาย

เป้าหมายเชิงปริมาณ

ประชาชนในพื้นที่ตำบลห้วยยั้ง จำนวน 6 คน

เป้าหมายเชิงคุณภาพ

1. ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการทำหมี่คลุกไก่ฉีก+กุ้งสด อย่างถูกวิธี ถูกสุขลักษณะและได้มาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร
2. ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถผลิตหมี่คลุกไก่ฉีก+กุ้งสด ที่มีคุณภาพ รสชาติสม่ำเสมอ สะอาด ปลอดภัยและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค
3. ผู้เข้าร่วมโครงการมีทักษะด้านการแปรรูปอาหารและการจัดการอาชีพ สามารถวางแผนการผลิต คำนวณต้นทุน-กำไร และตั้งราคาจำหน่ายได้อย่างเหมาะสม

6.วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1.ประชุมครูวางแผน	- เพื่อวางแผนการดำเนินงานโครงการ	ครู ศกร.	10 คน	สกร.ระดับอำเภอ พวานกระต่าย	10 ก.พ.69	3,585
2.ประสานงาน ครู ศกร.และวิทยากร/ ผู้เรียน	- จัดทำโครงการ นำเสนอ	ครู ศกร.	10 คน	สกร.ระดับอำเภอ พวานกระต่าย	10 ก.พ.69	
3.เสนอโครงการเพื่อ ขออนุมัติจัดกิจกรรม	- เตรียมโครงการ/ เตรียมแผน	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ พวานกระต่าย	18 ก.พ.69	
4.ดำเนินจัดกิจกรรม ตามโครงการ	- จัดกิจกรรมตาม แผนที่กำหนด	ประชาชน	6 คน	สกร.ระดับอำเภอ พวานกระต่าย	16 มี.ค.69	
5.นิเทศติดตาม/ ประเมินผล	- เพื่อทราบปัญหา อุปสรรคผลการ ดำเนินงาน	ข้าราชการครู	5 คน	สกร.ระดับอำเภอ พวานกระต่าย	16 มี.ค.69	
6.สรุปผลการ ดำเนินงานรายงานผล	- สรุปผลการ ดำเนินงาน	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอ พวานกระต่าย	23 มี.ค.69	

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

เงินงบประมาณประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
งบรายจ่ายอื่น รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 รหัสกิจกรรมหลัก 2033469000320000
แหล่งของเงิน 6911500

ดังรายละเอียดดังต่อไปนี้

- | | | |
|---|--------------------|------------------|
| 1.ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 1 คน จำนวน 5 ชั่วโมงๆละ 300 บาท 5x300 | เป็นเงิน | 1,500 บาท |
| 2.ค่าอาหารกลางวันจำนวน 6 คน จำนวน 1 มื้อๆ 100 บาท 6x100 | เป็นเงิน | 600 บาท |
| 3.ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน 6 คน จำนวน 2 มื้อๆ 35 บาท 6x35x2 | เป็นเงิน | 420 บาท |
| 4.ค่าวัสดุฝึก | เป็นเงิน | 1,065 บาท |
| | รวมทั้งสิ้น | 3,585 บาท |

8. แผนการใช้จ้างเงินงบประมาณ

กิจกรรม	ไตรมาส 1	ไตรมาส 2	ไตรมาส 3	ไตรมาส 4
โครงการการทำหมี่คลุกไก่ฉีก+กุ้งสด	-	3,585	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวอนุสตรา เลี่ยมสุวรรณ ครู ศกร.

10. เครือข่าย/ผู้ที่เกี่ยวข้อง

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

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

1. งานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
2. งานจัดการศึกษาเรียนรู้ตลอดชีวิต
3. การเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณวุฒิตามระดับ

12. ผลลัพธ์(Out Come)

ประชาชนมีความรู้ ประชาชนในพื้นที่รู้ความเข้าใจ และเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์การทำหมี่คลุกไก่ฉีก+กุ้งสด และมีความรู้เรื่องการทำหมี่คลุกไก่ฉีก+กุ้งสด พร้อมทั้งความสามารถ ในการบริหารการทำหมี่คลุกไก่ฉีก+กุ้งสด เห็นช่องทางในการประกอบ อาชีพการทำผลิตภัณฑ์การทำหมี่คลุกไก่ฉีก+กุ้งสดและการจัดจำหน่าย

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต(Output)

ผู้เข้าร่วมโครงการร้อยละ 80 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการสุขาภิบาล อาหาร ความปลอดภัยในการแปรรูป สามารถผลิตหมี่คลุกไก่ฉีก+กุ้งสดได้สำเร็จ การคำนวณต้นทุนการผลิตและราคา

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์(Outcome)

- ร้อยละ 80 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความสามารถในการทำหมี่คลุกไก่ฉีก+กุ้งสด เพื่อบริโภค ในครัวเรือนหลังจากการอบรมไปแล้ว

- ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจในการวางแผนการประกอบอาชีพ คำนวณต้นทุน การตั้งราคาจำหน่ายได้

14 การติดตามและการประเมินโครงการ

- 1.การสังเกตผู้เข้าร่วมโครงการ
- 2.ประเมินจากรายงานการสรุปผลการดำเนินงาน

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ
(นางสาวอนุสตรา เลี่ยมสุวรรณ)

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ
(นางสาวญาณัฐนิษฐ์ พุทธกุลหิรัญเมธา)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
(นายกัจจร หัตไทย)

กำหนดการกลุ่ม การทำหมี่คลุกไก่ฉีก+กุ้งสด
วันที่ 16 มีนาคม 2569
สถานที่จัด ศกร.ระดับตำบลห้วยยั้ง หมู่ที่ 1 ต.ห้วยยั้ง อ.พรานกระต่าย จ.กำแพงเพชร

เวลา	เนื้อหา	หมายเหตุ
วันที่ 16 มีนาคม 2569		
08.00 - 09.00 น.	- ลงทะเบียนผู้เรียน - พิธีเปิดโครงการ	
09.00 - 09.30 น.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องความรู้เบื้องต้นของการประกอบอาชีพและทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมี่คลุกไก่ฉีก+กุ้งสด วิทยากร นางรสริน เทพา	
09.30 - 12.00 น.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ 1. ขั้นตอนเตรียมวัสดุการเลือกใช้วัสดุในการทำหมี่คลุกไก่ฉีก+กุ้งสด 2. ขั้นตอนฝึกทักษะการทำหมี่คลุกไก่ฉีก+กุ้งสด 3. ขั้นตอนบรรจุภัณฑ์เพื่อการจัดจำหน่าย วิทยากร นางรสริน เทพา	
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 - 14.30 น.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ 2. (ต่อ) ขั้นตอนฝึกทักษะการทำหมี่คลุกไก่ฉีก+กุ้งสด 3. ขั้นตอนบรรจุภัณฑ์เพื่อการจัดจำหน่าย วิทยากร นางรสริน เทพา	
14.30 - 15.00 น.	- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่องช่องทางการจัดการตลาด และการขายออนไลน์ วิทยากร นางรสริน เทพา	

หมายเหตุ ตารางการอบรมอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

- 10.30-10.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- 14.30-14.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง