

หลักสูตรการแปรรูปอาหาร (การทำหมัสมและการทำปลาหมึก) จำนวน 9 ชั่วโมง ตำบลบ่อคำ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาววลักษณ์บุรี

ความเป็นมา

ปัจจุบันสภาพเศรษฐกิจและค่าครองชีพที่สูงขึ้นส่งผลกระทบต่อการดำรงชีวิตของประชาชนในหลายพื้นที่ ประชาชนจึงมีความจำเป็นที่จะต้องพัฒนาอาชีพหรือสร้างอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว การนำทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาสร้างมูลค่าเพิ่มผ่านกระบวนการแปรรูปอาหาร จึงเป็นแนวทางหนึ่งที่สามารถช่วยลดต้นทุน เพิ่มมูลค่าของผลผลิต และสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจให้แก่ชุมชนได้อย่างเป็นรูปธรรม

การแปรรูปอาหารประเภทหมัสมและปลาหมึก เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนาน มีกรรมวิธีการผลิตที่ไม่ซับซ้อน ใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในชุมชน และเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลากหลาย อีกทั้งยังช่วยยืดอายุการเก็บรักษาวัตถุดิบ ลดการสูญเสียหลังการผลิต และสามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อสร้างรายได้ให้กับครัวเรือน กลุ่มอาชีพ และวิสาหกิจชุมชนได้ นอกจากนี้ การพัฒนาทักษะด้านการแปรรูปอาหารยังสอดคล้องกับนโยบายของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ในด้านการส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาอาชีพ (Upskill, Reskill และ New Skill) ที่มุ่งเน้นให้ประชาชนมีความรู้และทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง มีความรู้ด้านการบริหารจัดการ การคำนวณต้นทุน การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การสร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลิตภัณฑ์ และการตลาดทั้งในรูปแบบออฟไลน์และออนไลน์ เพื่อให้สามารถแข่งขันและสร้างรายได้ได้อย่างยั่งยืน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาววลักษณ์บุรี จึงจัดทำหลักสูตรการแปรรูปอาหาร (การทำหมัสมและการทำปลาหมึก) ขึ้นเพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้รับความรู้และทักษะในการผลิตอาหารที่ถูกสุขลักษณะ ปลอดภัยตามหลักสุขาภิบาลอาหาร สามารถนำทรัพยากรในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด เพิ่มมูลค่าของผลผลิตทางการเกษตรและประมง พัฒนาคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว และชุมชน อันจะนำไปสู่ความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจและสังคมตามแนวทางการพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืน

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่ตอบสนองความต้องการการเรียนรู้ของประชาชนในการการแปรรูปอาหาร (การทำหมัสมและการทำปลาหมึก)
2. เป็นหลักสูตรที่มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทักษะและ เท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ ในการการแปรรูปอาหาร (การทำหมัสมและการทำปลาหมึก)

จุดมุ่งหมาย

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ความเข้าใจในการแปรรูปอาหาร (การทำหมุ่ส้มและการทำปลาส้ม)
2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีทักษะในการการแปรรูปอาหาร (การทำหมุ่ส้มและการทำปลาส้ม)

ที่ถูกต้องลักษณะและปลอดภัย

เป้าหมาย ประชาชนทั่วไป

1. กลุ่มเป้าหมายที่ไม่มีอาชีพ ต้องการมีอาชีพ และกลุ่มเป้าหมายที่ต้องการเรียนรู้อาชีพใหม่ (new skill)
2. กลุ่มเป้าหมายที่มีอาชีพอยู่แล้ว และต้องการพัฒนา ต่อยอดอาชีพเดิม (up skill & re skill)

ระยะเวลา จำนวน 9 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร (การทำหมุ่ส้มและการทำปลาส้ม)	อธิบายความเป็นมาของการแปรรูปอาหาร (การทำหมุ่ส้มและการทำปลาส้ม) ได้	ความเป็นมาของการแปรรูปอาหาร (การทำหมุ่ส้มและการทำปลาส้ม)	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการแปรรูปอาหาร (การทำหมุ่ส้มและการทำปลาส้ม) และให้ศึกษาเพิ่มเติมจากใบความรู้เรื่องความเป็นมาของการแปรรูปอาหาร (การทำหมุ่ส้มและการทำปลาส้ม) 2. วิทยากรและผู้เรียนสนทนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน	1 ชั่วโมง	-
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	ผู้เรียนสามารถอธิบายการเลือกใช้วัตถุดิบ ได้อย่างเหมาะสม	1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร (การทำหมุ่ส้มและการทำปลาส้ม) 2. วัตถุดิบในการแปรรูปอาหาร (การทำ	1. วิทยากรให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร (การทำหมุ่ส้มและการทำปลาส้ม) 2. การเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปอาหาร	1 ชั่วโมง	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			หมุ่ส้มและการทำปลา 3. การคัดเลือก วัตถุดิบที่สะอาด ปลอดภัย 4. การเตรียมอุปกรณ์ 5. การเก็บรักษา วัตถุดิบ	(การทำหมุ่ส้มและการ ทำปลาส้ม) 3. การคัดเลือกวัตถุดิบ ที่สะอาด ปลอดภัย 4. การเตรียมอุปกรณ์ 5. การเก็บรักษา วัตถุดิบ 6. วิทยาการและผู้เรียน สนทนาแลกเปลี่ยน เรียนรู้ร่วมกัน		
3	ขั้นตอนการ แปรรูป อาหาร (การทำหมุ่ ส้มและการ ทำปลาส้ม)	ผู้เรียนสามารถแปรรูป อาหาร (การทำหมุ่ส้ม และการทำปลาส้ม) ได้	การฝึกปฏิบัติการแปรรูปอาหาร 1.การทำหมุ่ส้ม 2.การทำปลาส้ม	ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ แปรรูปอาหาร 1.การทำหมุ่ส้ม - ส่วนผสม - วิธีการทำ - การหมัก - การบรรจุ - การเก็บรักษา 2.การทำปลาส้ม - ส่วนผสม - วิธีการทำ - การหมัก - การบรรจุ - การเก็บรักษา โดยวิทยาการ สาธิตและ ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ		6 ชั่วโมง
4	การบริหาร จัดการใน การประกอบ อาชีพ	ผู้เรียนสามารถคิด ต้นทุน กำไร การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ได้	1. วิธีการลดต้นทุน การแปรรูปอาหาร (การทำหมุ่ส้มและ การทำปลาส้ม) 2.การทำบัญชีรายรับ- รายจ่าย	1. วิทยาการอธิบาย วิธีการลดต้นทุนการ แปรรูปอาหาร (การทำ หมุ่ส้มและการทำปลา ส้ม) 2. วิทยาการให้ความรู้ การทำบัญชี	30 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				รายรับ-รายจ่าย		
5	การตลาด อาชีพการ แปรรูป อาหาร (การ ทำหมูส้ม และการทำ ปลาส้ม)	ผู้เรียนสามารถอธิบาย ช่องทางการจัดการ ตลาดได้	1. เรื่องการบริหาร จัดการการตลาด 2. เรื่องการส่งเสริม การขาย	1. วิทยากรให้ความรู้ เรื่องการบริหารจัดการ การตลาด 2. วิทยากรให้ความรู้ เรื่องการส่งเสริมการ ขาย	30 นาที	
รวมจำนวนชั่วโมง					3	6

สื่อการเรียนรู้

1. วิทยากร
2. แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. เอกสารประกอบการเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การมีส่วนร่วม
2. การประเมินผลงานระหว่างการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงาน/ชิ้นงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

1. ชื่อโครงการ โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการแปรรูปอาหาร (การทำหมูส้มและการทำปลาส้ม)
จำนวน 9 ชั่วโมง ตำบลบ่อแก้ว (กลุ่ม 1)

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ 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 สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3 .หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันสภาพเศรษฐกิจและค่าครองชีพที่สูงขึ้นส่งผลกระทบต่อการดำรงชีวิตของประชาชนในหลายพื้นที่ ประชาชนจึงมีความจำเป็นที่จะต้องพัฒนาอาชีพหรือสร้างอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว การนำทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาสร้างมูลค่าเพิ่มผ่านกระบวนการแปรรูปอาหาร จึงเป็นแนวทางหนึ่งที่สามารถช่วยลดต้นทุน เพิ่มมูลค่าของผลผลิต และสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจให้แก่ชุมชนได้อย่างเป็นรูปธรรม

การแปรรูปอาหารประเภทหมูส้มและปลาส้ม เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนาน มีกรรมวิธีการผลิตที่ไม่ซับซ้อน ใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในชุมชน และเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคสามารถนำไปประกอบอาหารได้หลากหลาย อีกทั้งยังช่วยยืดอายุการเก็บรักษาวัตถุดิบ ลดการสูญเสียหลังการผลิต และสามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อสร้างรายได้ให้กับครัวเรือน กลุ่มอาชีพ และวิสาหกิจชุมชนได้นอกจากนี้ การพัฒนาทักษะด้านการแปรรูปอาหารยังสอดคล้องกับนโยบายของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ในด้านการส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาอาชีพ (Upskill, Reskill และ New Skill) ที่มุ่งเน้นให้ประชาชนมีความรู้และทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง มีความรู้ด้านการบริหารจัดการ การคำนวณต้นทุน การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การสร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลิตภัณฑ์ และการตลาดทั้งในรูปแบบออฟไลน์และออนไลน์ เพื่อให้สามารถแข่งขันและสร้างรายได้ได้อย่างยั่งยืน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาวนาบุรี จึงจัดทำหลักสูตรการแปรรูปอาหาร (การทำหมูส้มและการทำปลาส้ม) ขึ้นเพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้รับความรู้และทักษะในการผลิตอาหารที่ถูกสุขลักษณะ

ปลอดภัยตามหลักสุขาภิบาลอาหาร สามารถนำทรัพยากรในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด เพิ่มมูลค่าของผลผลิตทางการเกษตรและประมง พัฒนาคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว และชุมชน อันจะนำไปสู่ความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจและสังคมตามแนวทางการพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืน

4.วัตถุประสงค์

4.1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ความเข้าใจในการแปรรูปอาหาร (การทำหมั่มและการทำปลาหมั่ม)

4.2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีทักษะในการการแปรรูปอาหาร (การทำหมั่มและการทำปลาหมั่ม) ที่ถูกสุขลักษณะและปลอดภัย

5.เป้าหมาย (Output)

5.1 เชิงปริมาณ (กลุ่มเป้าหมาย)

- ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย จำนวน 6 คน

5.2 เชิงคุณภาพ

- ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร (การทำหมั่มและการทำปลาหมั่ม)

6.วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1.ประชุมวางแผนการดำเนินงาน	ชี้แจงวางแผนกำหนดการดำเนินงาน	บุคลากร สกร.ระดับอำเภอ ชาวนวลักษณ์บุรี	16 คน	สกร.ระดับอำเภอ ชาณุฯ	15 ก.ค.2569	
2. ประสานงานวิทยากรและผู้เข้าร่วมโครงการและเสนอหลักสูตร	เพื่อจัดทำแผนเห็นชอบโครงการฯและจัดทำโครงการฯ	ประชาชนตำบลบ่อถ้ำ	7 คน	สกร.ระดับ อำเภอ ชาณุฯ	16 ก.ค 2569	
3. เสนอขออนุมัติโครงการพัฒนาอาชีพชุมชนหลักสูตรการแปรรูปอาหาร (การทำหมั่มและการทำปลาหมั่ม) จำนวน 10 ชั่วโมง ตำบลบ่อถ้ำ	- เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร (การทำ	ครู สกร.ระดับตำบลบ่อถ้ำ	จำนวน 1 คน	สกร.ระดับ อำเภอ ชาณุฯ	27 ก.ค 2569	

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
	หมูสั้มและการ ทำปลาสั้ม)					
4. ดำเนินกิจกรรม โครงการพัฒนา อาชีพชุมชน หลักสูตรการแปรรูป อาหาร (การทำหมู สั้มและการทำ ปลาสั้ม) จำนวน 10 ชั่วโมง ตำบลบ่อถ้ำ	เพื่อจัดกิจกรรม โครงการฯ ตามที่กำหนดไว้	ประชาชนตำบล บ่อถ้ำ	6 คน	บ้านเปาะสอง หมู่ที่ 9 ตำบลบ่อถ้ำ	13-14 สิงหาคม 2569	7,200บาท
5.การนิเทศติดตาม การจัดกิจกรรม	เพื่อเป็นการ นิเทศติดตาม การจัดกิจกรรม	ผู้บริหารและ เจ้าหน้าที่นิเทศ	2 คน	บ้านเปาะสอง หมู่ที่ 9 ตำบลบ่อถ้ำ	13-14 สิงหาคม 2569	
6.ประเมินผล/ สรุปผลและรายงาน ผลการดำเนินการ	รายงาน สรุปผลการ ดำเนินงานนำ ผลไปปรับปรุง พัฒนาต่อไป	1 เล่ม	1 เล่ม	สกร.ระดับอำเภอ ฯ	30 ส.ค. 2569	

7.วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

งบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส4 รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวนเงิน 12,250 บาท (หนึ่งหมื่นสองพันสองร้อยห้าสิบบาทถ้วน-) รายละเอียดดังต่อไปนี้

- ค่าตอบแทนวิทยากร(ชั่วโมงละ 300 บาท x 9 ชั่วโมง) เป็นเงิน 2,700 บาท
- ค่าอาหารกลางวัน (80 บาท x 6 คน x 2 มื้อ) เป็นเงิน 960 บาท
- ค่าอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม (35 บาท x 6 คน x 3 มื้อ) เป็นเงิน 630 บาท
- ค่าวัสดุ เป็นเงิน 2,910 บาท

รวมเงินทั้งสิ้น 7,200 บาท (เจ็ดพันสองร้อยบาทถ้วน-)

หมายเหตุ : ค่าใช้จ่ายแล้วจ่ายตามจริงทุกรายการ

8.แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	จำนวนเงินงบประมาณ (บาท)			
	ไตรมาส 1 (ต.ค.- ธ.ค. 2568)	ไตรมาส 2 (ม.ค.- มี.ค. 2569)	ไตรมาส 3 (เม.ย.- มิ.ย. 2569)	ไตรมาส 4 (ก.ค.- ก.ย. 2569)
ดำเนินการตามโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการแปรรูปอาหาร (การทำหมูสั้มและการทำปลาสั้ม) 1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร (การทำหมูสั้มและการทำปลาสั้ม) - ความเป็นมาของการแปรรูปอาหาร (การทำหมูสั้มและการทำปลาสั้ม) - วิทยากรและผู้เรียนสนทนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน เรื่อง ทักษะการประกอบอาชีพ 1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร (การทำหมูสั้มและการทำปลาสั้ม) 2. วัตถุดิบในการแปรรูปอาหาร (การทำหมูสั้มและการทำปลาสั้ม) 3. การคัดเลือกวัตถุดิบที่สะอาด ปลอดภัย 4. การเตรียมอุปกรณ์ 5. การเก็บรักษาวัตถุดิบ เรื่อง เรื่อง ขั้นตอนการแปรรูปอาหาร (การทำหมูสั้มและการทำปลาสั้ม) - วิทยากร สาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ - การทำหมูสั้ม - ส่วนผสม - วิธีการทำ เรื่อง ขั้นตอนการแปรรูปอาหาร (การทำหมูสั้มและการทำปลาสั้ม) - วิทยากร สาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ (ต่อ) - การทำหมูสั้ม - การหมัก - การบรรจุ - การเก็บรักษา	-	-	-	7,200. -

กิจกรรมหลัก	จำนวนเงินงบประมาณ (บาท)			
	ไตรมาส 1 (ต.ค.- ธ.ค. 2568)	ไตรมาส 2 (ม.ค.- มี.ค. 2569)	ไตรมาส 3 (เม.ย.- มิ.ย. 2569)	ไตรมาส 4 (ก.ค.- ก.ย. 2569)
เรื่อง ขั้นตอนการแปรรูปอาหาร (การทำหมูสั้มและ การทำปลาสั้ม) - วิทยากร สาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ - การทำปลาสั้ม - ส่วนผสม - วิธีการทำ - การหมัก - การบรรจุ - การเก็บรักษา เรื่อง การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ 1. วิธีการลดต้นทุน การแปรรูปอาหาร (การทำหมูสั้ม และการทำปลาสั้ม) 2. การทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย เรื่อง การตลาดอาชีพการแปรรูปอาหาร (การทำหมู สั้มและการทำปลาสั้ม) 1. เรื่องการบริหารจัดการการตลาด 2. เรื่องการส่งเสริมการขาย - ทำแบบประเมินความพึงพอใจ				
รวม	-	-	-	7,200. -

9.ผู้รับผิดชอบโครงการ

- นางสาวสุภาพ ทองทจิตร ครูศูนย์การเรียนรู้ เบอร์โทรศัพท์ 089 0204963

10.เครือข่าย

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. ผู้นำชุมชน
3. โรงเรียนผู้สูงอายุตำบลบ่อถ้ำ
4. องค์การบริหารส่วนตำบลบ่อถ้ำ

11.โครงการที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)

-

12.ผลลัพธ์

- ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร (การทำหมัสม์และการทำปลาสมั)

13.ดัชนีชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต(output)

- ร้อยละ 80 ของประชาชน ที่เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร (การทำหมัสม์และการทำปลาสมั)

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์(outcome)

- ร้อยละ 80 ของประชาชนที่เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมโครงการในระดับดีขึ้น

14.การติดตามและประเมินผลโครงการ

14.1 แบบประเมินความพึงพอใจ

14.2 สรุปรายงานผลการจัดกิจกรรมโครงการ

กำหนดการ
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน
หลักสูตรการแปรรูปอาหาร (การทำหมัสมและการทำปลาต้ม) จำนวน 9 ชั่วโมง
ระหว่างวันที่ 13 – 14 สิงหาคม พ.ศ. 2569
ณ บ้านเปาะสอง หมู่ที่ 9 ตำบลบ่อแก้ว อำเภอลำดวน จังหวัดสุรินทร์
วันที่ 13 สิงหาคม 2569

- 08.30 – 09.00 น. ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการ
- 09.00 – 10.00 น. **เรื่อง** ช่องทางการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร (การทำหมัสมและการทำปลาต้ม)
- ความเป็นมาของการแปรรูปอาหาร (การทำหมัสมและการทำปลาต้ม)
 - วิทยากรและผู้เรียนสนทนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน
- วิธีการ :** บรรยายให้ความรู้ **โดย**วิทยากร นางสาวอังคณา พวงไธสง
- 10.00 – 11.00 น. **เรื่อง** ทักษะการประกอบอาชีพ
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร (การทำหมัสมและการทำปลาต้ม)
 2. วัตถุดิบในการแปรรูปอาหาร (การทำหมัสมและการทำปลาต้ม)
 3. การคัดเลือกวัตถุดิบที่สะอาด ปลอดภัย
 4. การเตรียมอุปกรณ์
 5. การเก็บรักษาวัตถุดิบ
- วิธีการ :** บรรยายให้ความรู้ **โดย**วิทยากร นางสาวอังคณา พวงไธสง
- 11.00 – 12.00 น. **เรื่อง** ขั้นตอนการแปรรูปอาหาร (การทำหมัสมและการทำปลาต้ม)
- วิทยากร สาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ
 - **การทำหมัสม**
 - ส่วนผสม
 - วิธีการทำ
- วิธีการ :** สาธิตและฝึกปฏิบัติ **โดย**วิทยากร นางสาวอังคณา พวงไธสง
- 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหาร
- 13.00 – 15.00 น. **เรื่อง** ขั้นตอนการแปรรูปอาหาร (การทำหมัสมและการทำปลาต้ม)
- วิทยากร สาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ (ต่อ)
 - **การทำหมัสม**
 - การหมัก
 - การบรรจุ
 - การเก็บรักษา
- วิธีการ :** สาธิตและฝึกปฏิบัติ **โดย**วิทยากร นางสาวอังคณา พวงไธสง

หมายเหตุ กำหนดการเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

- เวลา 10.30 – 10.45 น. พักรับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
- เวลา 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- เวลา 14.30 – 14.45 น. พักรับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

วันที่ 14 สิงหาคม 2569

- 09.00 – 12.00 น. เรื่อง ขั้นตอนการแปรรูปอาหาร (การทำหมูสั้มและการทำปลาสั้ม)
- วิทยากร สาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ
- การทำปลาสั้ม
 - ส่วนผสม
 - วิธีการทำ
 - การหมัก
 - การบรรจุ
 - การเก็บรักษา
วิธีการ : สาธิตและฝึกปฏิบัติ โดยวิทยากร นางสาวอังคณา พวงไธสง
- 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหาร
- 13.00 – 14.00 น. เรื่อง การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ
1. วิธีการลดต้นทุน การแปรรูปอาหาร (การทำหมูสั้มและ การทำปลาสั้ม)
2. การทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย
เรื่อง การตลาดอาชีพการแปรรูปอาหาร (การทำหมูสั้มและการทำปลาสั้ม)
1. เรื่องการบริหารจัดการการตลาด
2. เรื่องการส่งเสริมการขาย
วิธีการ : บรรยายให้ความรู้ โดยวิทยากร นางสาวอังคณา พวงไธสง

หมายเหตุ

- กำหนดการเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม
- เวลา 10.30 – 10.45 น. พักรับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
 - เวลา 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

1. ชื่อโครงการ โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการแปรรูปอาหาร (การทำหมัสมและการทำปลาสาม)
จำนวน 9 ชั่วโมง ตำบลบ่อคำ (กลุ่ม 2)

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ 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 สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3 .หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันสภาพเศรษฐกิจและค่าครองชีพที่สูงขึ้นส่งผลกระทบต่อดำรงชีวิตของประชาชนในหลายพื้นที่ ประชาชนจึงมีความจำเป็นที่จะต้องพัฒนาอาชีพหรือสร้างอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว การนำทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาสร้างมูลค่าเพิ่มผ่านกระบวนการแปรรูปอาหาร จึงเป็นแนวทางหนึ่งที่สามารถช่วยลดต้นทุน เพิ่มมูลค่าของผลผลิต และสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจให้แก่ชุมชนได้อย่างเป็นรูปธรรม

การแปรรูปอาหารประเภทหมัสมและปลาสาม เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนาน มีกรรมวิธีการผลิตที่ไม่ซับซ้อน ใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในชุมชน และเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคสามารถนำไปประกอบอาหารได้หลากหลาย อีกทั้งยังช่วยยืดอายุการเก็บรักษาวัตถุดิบ ลดการสูญเสียหลังการผลิต และสามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อสร้างรายได้ให้กับครัวเรือน กลุ่มอาชีพ และวิสาหกิจชุมชนได้นอกจากนี้ การพัฒนาทักษะด้านการแปรรูปอาหารยังสอดคล้องกับนโยบายของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ในด้านการส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาอาชีพ (Upskill, Reskill และ New Skill) ที่มุ่งเน้นให้ประชาชนมีความรู้และทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง มีความรู้ด้านการบริหารจัดการ การคำนวณต้นทุน การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การสร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลิตภัณฑ์ และการตลาดทั้งในรูปแบบออฟไลน์และออนไลน์ เพื่อให้สามารถแข่งขันและสร้างรายได้ได้อย่างยั่งยืน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาวนวลักษณ์บุรี จึงจัดทำหลักสูตรการแปรรูปอาหาร (การทำหมูส้ม และการทำปลาส้ม) ขึ้นเพื่อส่งเสริมให้ประชาชนได้รับความรู้และทักษะในการผลิตอาหารที่ถูกสุขลักษณะ ปลอดภัยตามหลักสุขาภิบาลอาหาร สามารถนำทรัพยากรในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด เพิ่มมูลค่าของ ผลผลิตทางการเกษตรและประมง พัฒนาคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว และชุมชน อันจะนำไปสู่ ความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจและสังคมตามแนวทางการพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืน

4.วัตถุประสงค์

4.1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ความเข้าใจในการแปรรูปอาหาร (การทำหมูส้มและการทำ ปลาส้ม)

4.2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีทักษะในการการแปรรูปอาหาร (การทำหมูส้มและการทำปลาส้ม) ที่ถูกสุขลักษณะและปลอดภัย

5.เป้าหมาย (Output)

5.1 เชิงปริมาณ (กลุ่มเป้าหมาย)

- ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย จำนวน 6 คน

5.2 เชิงคุณภาพ

- ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร (การทำหมูส้มและการทำปลาส้ม)

6.วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1.ประชุมวางแผน การดำเนินงาน	ชี้แจงวางแผน กำหนดการ ดำเนินงาน	บุคลากร สกร. ระดับอำเภอ ชาวนวลักษณ์บุรี	16 คน	สกร.ระดับอำเภอ ชาญฯ	15 ก.ค.2569	
2. ประสานงาน วิทยากรและ ผู้เข้าร่วมโครงการ และเสนอหลักสูตร	เพื่อจัดทำแผน เห็นชอบ โครงการฯ และจัดทำ โครงการฯ	ประชาชนตำบล บ่อถ้ำ	7 คน	สกร.ระดับ อำเภอ ชาญฯ	16 ก.ค 2569	
3. เสนอขออนุมัติ โครงการพัฒนา อาชีพชุมชน หลักสูตรการแปรรูป อาหาร (การทำหมู ส้มและการทำ	- เพื่อให้ ผู้เข้าร่วม กิจกรรมได้รับ ความรู้ ความ เข้าใจและมี ทักษะในการ ประกอบอาชีพ	ครู สกร.ระดับ ตำบลบ่อถ้ำ	จำนวน 1 คน	สกร.ระดับ อำเภอ ชาญฯ	27 ก.ค 2569	

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
ปลาต้ม) จำนวน 10 ชั่วโมง ตำบลบ่อถ้ำ	การแปรรูปอาหาร (การทำหมูส้มและการทำปลาต้ม)					
4. ดำเนินกิจกรรมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชนหลักสูตรการแปรรูปอาหาร (การทำหมูส้มและการทำปลาต้ม) จำนวน 10 ชั่วโมง ตำบลบ่อถ้ำ	เพื่อจัดกิจกรรมโครงการฯ ตามที่กำหนดไว้	ประชาชนตำบลบ่อถ้ำ	6 คน	บ้านบ่อถ้ำ หมู่ที่ 2 ตำบลบ่อถ้ำ	15-16 สิงหาคม 2569	7,200บาท
5.การนิเทศติดตามการจัดกิจกรรม	เพื่อเป็นการนิเทศติดตามการจัดกิจกรรม	ผู้บริหารและเจ้าหน้าที่นิเทศ	2 คน	บ้านบ่อถ้ำ หมู่ที่ 2 ตำบลบ่อถ้ำ	15-16 สิงหาคม 2569	
6.ประเมินผล/สรุปผลและรายงานผลการดำเนินการ	รายงานสรุปผลการดำเนินงานนำผลไปปรับปรุงพัฒนาต่อไป	1 เล่ม	1 เล่ม	สกร.ระดับอำเภอ ชาญฯ	30 ส.ค. 2569	

7.วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

งบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส4 รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวนเงิน 12,250 บาท (หนึ่งหมื่นสองพันสองร้อยห้าสิบบาทถ้วน-) รายละเอียดดังต่อไปนี้

- ค่าตอบแทนวิทยากร(ชั่วโมงละ 300 บาท x 9 ชั่วโมง) เป็นเงิน 2,700 บาท
- ค่าอาหารกลางวัน (80 บาท x 6 คน x 2 มื้อ) เป็นเงิน 960 บาท
- ค่าอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม (35 บาท x 6 คน x 3 มื้อ) เป็นเงิน 630 บาท
- ค่าวัสดุ เป็นเงิน 2,910 บาท

รวมเงินทั้งสิ้น 7,200 บาท (เจ็ดพันสองร้อยบาทถ้วน-)

หมายเหตุ : ค่าใช้จ่ายแล้วจ่ายตามจริงทุกรายการ

8.แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	จำนวนเงินงบประมาณ (บาท)			
	ไตรมาส 1 (ต.ค.- ธ.ค. 2568)	ไตรมาส 2 (ม.ค.- มี.ค. 2569)	ไตรมาส 3 (เม.ย.- มิ.ย. 2569)	ไตรมาส 4 (ก.ค.- ก.ย. 2569)
ดำเนินการตามโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการแปรรูปอาหาร (การทำหมูสั้มและการทำปลาต้ม) 1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร (การทำหมูสั้มและการทำปลาต้ม) - ความเป็นมาของการแปรรูปอาหาร (การทำหมูสั้มและการทำปลาต้ม) - วิทยากรและผู้เรียนสนทนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน เรื่อง ทักษะการประกอบอาชีพ 1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร (การทำหมูสั้มและการทำปลาต้ม) 2. วัตถุดิบในการแปรรูปอาหาร (การทำหมูสั้มและการทำปลาต้ม) 3. การคัดเลือกวัตถุดิบที่สะอาด ปลอดภัย 4. การเตรียมอุปกรณ์ 5. การเก็บรักษาวัตถุดิบ เรื่อง เรื่อง ขั้นตอนการแปรรูปอาหาร (การทำหมูสั้มและการทำปลาต้ม) - วิทยากร สาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ - การทำหมูสั้ม - ส่วนผสม - วิธีการทำ เรื่อง ขั้นตอนการแปรรูปอาหาร (การทำหมูสั้มและการทำปลาต้ม) - วิทยากร สาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ (ต่อ) - การทำหมูสั้ม - การหมัก - การบรรจุ - การเก็บรักษา	-	-	-	7,200. -

กิจกรรมหลัก	จำนวนเงินงบประมาณ (บาท)			
	ไตรมาส 1 (ต.ค.- ธ.ค. 2568)	ไตรมาส 2 (ม.ค.- มี.ค. 2569)	ไตรมาส 3 (เม.ย.- มิ.ย. 2569)	ไตรมาส 4 (ก.ค.- ก.ย. 2569)
เรื่อง ขั้นตอนการแปรรูปอาหาร (การทำหมูสั้มและ การทำปลาสั้ม) - วิทยากร สาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ - การทำปลาสั้ม - ส่วนผสม - วิธีการทำ - การหมัก - การบรรจุ - การเก็บรักษา เรื่อง การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ 1. วิธีการลดต้นทุน การแปรรูปอาหาร (การทำหมูสั้ม และการทำปลาสั้ม) 2. การทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย เรื่อง การตลาดอาชีพการแปรรูปอาหาร (การทำหมู สั้มและการทำปลาสั้ม) 1. เรื่องการบริหารจัดการการตลาด 2. เรื่องการส่งเสริมการขาย - ทำแบบประเมินความพึงพอใจ				
รวม	-	-	-	7,200. -

9.ผู้รับผิดชอบโครงการ

- นางสาวสุภาพ ทองทจิตร ครูศูนย์การเรียนรู้ เบอร์โทรศัพท์ 089 0204963

10.เครือข่าย

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. ผู้นำชุมชน
3. โรงเรียนผู้สูงอายุตำบลบ่อถ้ำ
4. องค์การบริหารส่วนตำบลบ่อถ้ำ

11.โครงการที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)

-

12.ผลลัพธ์

- ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร (การทำหมูส้มและการทำปลาส้ม)

13.ดัชนีชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต(output)

- ร้อยละ 80 ของประชาชน ที่เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร (การทำหมูส้มและการทำปลาส้ม)

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์(outcome)

- ร้อยละ 80 ของประชาชนที่เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมโครงการในระดับดีขึ้น

14.การติดตามและประเมินผลโครงการ

14.1 แบบประเมินความพึงพอใจ

14.2 สรุปรายงานผลการจัดกิจกรรมโครงการ

กำหนดการ
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน
หลักสูตรการแปรรูปอาหาร (การทำหมูสั้มและการทำปลาต้ม) จำนวน 9 ชั่วโมง
ระหว่างวันที่ 15 – 16 สิงหาคม พ.ศ. 2569
ณ บ้านบ่อถ้ำ หมู่ที่ 2 ตำบลบ่อถ้ำ อำเภอลำดวน จังหวัดสุรินทร์
วันที่ 15 สิงหาคม 2569

- 08.30 – 09.00 น. ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการ
- 09.00 – 10.00 น. **เรื่อง** ช่องทางการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหาร (การทำหมูสั้มและการทำปลาต้ม)
- ความเป็นมาของการแปรรูปอาหาร (การทำหมูสั้มและการทำปลาต้ม)
 - วิทยากรและผู้เรียนสนทนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน
- วิธีการ :** บรรยายให้ความรู้ **โดย**วิทยากร นางสาวอังคณา พวงไธสง
- 10.00 – 11.00 น. **เรื่อง** ทักษะการประกอบอาชีพ
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร (การทำหมูสั้มและการทำปลาต้ม)
 2. วัตถุดิบในการแปรรูปอาหาร (การทำหมูสั้มและการทำปลาต้ม)
 3. การคัดเลือกวัตถุดิบที่สะอาด ปลอดภัย
 4. การเตรียมอุปกรณ์
 5. การเก็บรักษาวัตถุดิบ
- วิธีการ :** บรรยายให้ความรู้ **โดย**วิทยากร นางสาวอังคณา พวงไธสง
- 11.00 – 12.00 น. **เรื่อง** ขั้นตอนการแปรรูปอาหาร (การทำหมูสั้มและการทำปลาต้ม)
- วิทยากร สาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ
 - **การทำหมูสั้ม**
 - ส่วนผสม
 - วิธีการทำ
- วิธีการ :** สาธิตและฝึกปฏิบัติ **โดย**วิทยากร นางสาวอังคณา พวงไธสง
- 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหาร
- 13.00 – 15.00 น. **เรื่อง** ขั้นตอนการแปรรูปอาหาร (การทำหมูสั้มและการทำปลาต้ม)
- วิทยากร สาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ (ต่อ)
 - **การทำหมูสั้ม**
 - การหมัก
 - การบรรจุ
 - การเก็บรักษา
- วิธีการ :** สาธิตและฝึกปฏิบัติ **โดย**วิทยากร นางสาวอังคณา พวงไธสง

หมายเหตุ กำหนดการเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

- เวลา 10.30 – 10.45 น. พักรับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
- เวลา 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- เวลา 14.30 – 14.45 น. พักรับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

วันที่ 16 สิงหาคม 2569

- 09.00 – 12.00 น. เรื่อง ขั้นตอนการแปรรูปอาหาร (การทำหมูสั้มและการทำปลาสั้ม)
- วิทยากร สาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ
- การทำปลาสั้ม
 - ส่วนผสม
 - วิธีการทำ
 - การหมัก
 - การบรรจุ
 - การเก็บรักษา
วิธีการ : สาธิตและฝึกปฏิบัติ โดยวิทยากร นางสาวอังคณา พวงไธสง
- 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหาร
- 13.00 – 14.00 น. เรื่อง การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ
1. วิธีการลดต้นทุน การแปรรูปอาหาร (การทำหมูสั้มและ การทำปลาสั้ม)
2. การทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย
เรื่อง การตลาดอาชีพการแปรรูปอาหาร (การทำหมูสั้มและการทำปลาสั้ม)
1. เรื่องการบริหารจัดการการตลาด
2. เรื่องการส่งเสริมการขาย
วิธีการ : บรรยายให้ความรู้ โดยวิทยากร นางสาวอังคณา พวงไธสง

หมายเหตุ กำหนดการเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม
- เวลา 10.30 – 10.45 น. พักรับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
- เวลา 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน