

หลักสูตรการแปรรูปเนื้อสัตว์ จำนวน 6 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงสามัคคี

ความเป็นมา

ในปัจจุบัน ยังมีประชาชนอีกหลายกลุ่มที่ยังมีความต้องการในการร่วมกิจกรรมอย่างต่อเนื่องและผสมผสานกันกับปัจจุบันเศรษฐกิจในประเทศไทยไม่ค่อยดีเท่าที่ควรมีค่าใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มมากขึ้น จึงเห็นว่าควร จะได้มีการจัดฝึกอบรมอาชีพให้กับประชาชนที่สนใจ เพื่อจัดการศึกษาพัฒนาความรู้ความสามารถในการเลือก และมองเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ ทักษะอาชีพและการบริหารจัดการ ที่สอดคล้องกับปัญหาและความ ต้องการของกลุ่มเป้าหมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิต ความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเอง และครอบครัวแล้วยังมี สิ่งที่ดีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้อง สร้างขึ้นหรือหามา ทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด และหนึ่งในอาหารที่คนไทยนิยมบริโภค คือ “หมูแดดเดียว และการทำแหนมหมู” ซึ่งมีเคล็ดลับใน การปรุงที่ง่าย และยังสามารถยึดเป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากินและสร้าง รายได้ให้กับตนเองพร้อม ทั้งนำไปจำหน่ายในท้องตลาดได้ในราคาถูกอีกด้วย

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงสามัคคี ได้ตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนผู้รับบริการ จากการสำรวจความต้องการเรียนรู้ของประชาชนผู้รับบริการ เพื่อจัดอบรมส่งเสริมอาชีพให้กับประชาชนผู้รับบริการในชุมชนตามความ ต้องการและสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพ

หลักการของหลักสูตร

1.เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ศึกษาหาความรู้สำหรับการประกอบอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ประกอบเป็น อาชีพหลักหรือพัฒนาอาชีพที่ทำอยู่แล้วให้ดีขึ้นด้วยตนเอง

2.มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพจากแหล่งวิทยากร สถานประกอบการ สถานประกอบการอิสระ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งการเรียนรู้ ตลอดจนเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม และเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ

3.ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความคิดและทักษะเพื่อการเข้าสู่อาชีพ การประกอบอาชีพ การพัฒนา อาชีพ และคุณภาพชีวิต สอดคล้องกับความพร้อม ความต้องการ ความถนัด ความสนใจ และวิถีชีวิตของตนเอง ท้องถิ่น และสังคม

จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1.เพื่อให้ผู้ศึกษาได้มีความเข้าใจ มีทักษะและประสบการณ์อาชีพ และสามารถนำไปใช้ให้เป็น ประโยชน์ในการดำรงชีวิตประจำวันจริยธรรม

2.เพื่อให้ผู้ศึกษามีเจตคติต่อวิชาชีพ เป็นผู้มีคุณธรรมและความภาคภูมิใจในการประกอบอาชีพ

3.เพื่อให้ผู้ศึกษามีความและทักษะในการประกอบอาชีพครบวงจรจัดการ การผลิต การตลาดและการ จำหน่ายสามารถนำความและทักษะไปใช้ในการสร้างอาชีพ ประกอบอาชีพเสริมหรือพัฒนาอาชีพให้มีคุณภาพ

4.เพื่อให้ผู้ศึกษาเห็นคุณค่าของการอนุรักษ์ สืบทอด พัฒนา ส่งเสริมและเผยแพร่อาชีพในท้องถิ่นของตนเองและสังคม

- เป้าหมาย
1. ประชาชน
 2. ผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการแปรรูปเนื้อสัตว์จำนวน 6 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์เชิงปฏิบัติการ	เนื้อหาวิชา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพการแปรรูปเนื้อสัตว์	1.สามารถอธิบายความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์การทำหมูแดดเดียว และการทำแฮมหมู หลักสูตร 5 ชั่วโมง เช่น การ ลงทุน การตลาด วัสดุ อุปกรณ์ และทำเลที่ตั้ง 2. บอกและแหล่งเรียนรู้ได้ 3.บอกทิศทางการประกอบอาชีพวิชาการได้แปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์การทำหมูแดดเดียว และการทำแฮมหมู	1.ความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์การทำหมูแดดเดียว และการทำแฮมหมู และความต้องการของตลาด 2.การลงทุนและการหาแหล่งเงินทุน 3.การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกซื้อ 4.ทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์การทำหมูแดดเดียว และการทำแฮมหมู	1. วิทยากรให้ความรู้และอธิบายความเป็นมา และการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ในการแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์การทำหมูแดดเดียว และการทำแฮมหมู 2.วิทยากรนำหมูแดดเดียว และการทำแฮมหมูมา เป็นตัวอย่าง พร้อมอธิบาย 3.วิทยากรและผู้เรียน แลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน	1 ชั่วโมง	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์เชิงปฏิบัติการ	เนื้อหาวิชา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	ขั้นตอนการทำหมูแดดเดียวและการทำแหนมหมู	1. ผู้เรียนสามารถทำหมูแดดเดียวและการทำแหนมหมูได้	1. ขั้นตอนการทำหมูแดดเดียวและ แหนมหมู 1.1การเตรียมเนื้อหมู 1.2 การล้างและการหั่นเนื้อหมู 1.3การเตรียมเครื่องหมัก 1.4 การหมักเนื้อหมู 1.5 การพักเนื้อหมูที่หมักแล้ว 1.6 การตากเนื้อหมู 2.การทำแหนมหมู 2.1การเตรียมวัตถุดิบ 2.2 การเตรียมอุปกรณ์ 2.3การเตรียมหนังหมู 2.4การเตรียมเนื้อหมู 2.5การเตรียมเครื่องหมัก 2.6ขั้นตอนการนวดและการหมัก 2.7ขั้นตอนการบรรจุห่อ 2.8ระยะเวลาในการหมัก 2.9เคล็ดลับความอร่อย	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้ โดยใช้สื่อใบความรู้และอธิบายขั้นตอนพร้อมสาธิตการทำ 1.เตรียมความพร้อมวัตถุดิบและสุขอนามัย: ตระเตรียมอุปกรณ์ วัตถุดิบ (เนื้อหมู, เครื่องปรุง, ข้าวสุก, ถูบรรจุ) และเน้นย้ำเรื่องความสะอาด (สุขอนามัย การล้างมือ การใส่ถุงมือ) 2. ขึ้นให้ความรู้และสาธิตถ่ายทอดความรู้วิชาการและเทคนิค: การทำหมูแดดเดียว: อธิบายเรื่องการเลือกตัดแต่งเนื้อหมู การหมัก สัดส่วนเครื่องปรุง การตากไล่ความชื้นที่พอดี (ไม่ให้แห้งเกินไป) และเทคนิคการทอด การทำแหนมหมู: อธิบายกลไกการถนอมอาหารด้วยจุลินทรีย์ ความสำคัญของการนวดเพื่อให้เนื้อเหนียว การไล่อากาศเพื่อป้องกันเชื้อรา/การบูดเน่า และการควบคุมระยะเวลาการหมัก วิทยากรสาธิตขั้นตอนจริง: แสดงการเตรียม การหมัก การห่อ/การเรียงตาก ให้		4 ชั่วโมง

				ผู้เรียนสังเกตและซักถาม ข้อสงสัยทีละขั้นตอน 3. ขั้นปฏิบัติ แบ่งกลุ่มปฏิบัติงาน: ให้ ผู้เรียนลงมือทำจริงทุก ขั้นตอน ตั้งแต่การขึงวัด สัดส่วนวัดฤติบ การแล่หมู การหมัก การนวด และ บรรจุภัณฑ์การกักเก็บและ ให้แนะนำ: ผู้สอน/วิทยากร คอยสังเกต ให้คำแนะนำ อย่างใกล้ชิด โดยเฉพาะ จุดสำคัญ เช่น: หมูแดดเดียว: การหันหมู ตามแนวขวางและการ จัดเรียงไม่ให้ทับซ้อนกัน ขณะตาก แหนมหมู: การนวดจนเนื้อ เหนียวเซตตัว และการอัด ถุงรัดยางเพื่อไล่อากาศออก ให้หมด บันทึกการเรียนรู้: ให้ ผู้เรียนบันทึกสัดส่วน วัดฤติบ สังเกตการ เปลี่ยนแปลงของเนื้อสัมผัส และจดบันทึกระยะเวลาใน การตากหรือหมัก - การเก็บรักษา - การตรวจสอบคุณภาพ - การออกแบบบรรจุ ภัณฑ์ -ช่องทางการจัดจำหน่าย 4. วิทยากรประเมินผล งานของผู้เรียน		
--	--	--	--	--	--	--

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.	ช่องทางการตลาด	1.คิดต้นทุน – กำไร 2.อธิบายช่องทางการจัดการตลาดและการจัดจำหน่าย	1.คิดต้นทุน – กำไร 2.อธิบายช่องทางการจัดการตลาดและการจัดจำหน่าย	1 วิทยาการให้ความรู้เกี่ยวกับการคิดต้นทุนและกำไรการลดต้นทุนการเพิ่มมูลค่าสินค้าการออกแบบ 2 วิทยาการให้ความรู้เรื่องการบริหารจัดการตลาด 2.1 ฐานข้อมูลลูกค้าวิเคราะห์ความต้องการของตลาด 2.2 การประชาสัมพันธ์สินค้าให้เข้าถึงตลาด 2.3 การส่งเสริมการขายการบริการจัดการความเสี่ยงในการประกอบอาชีพ	1 ชั่วโมง	

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. วิทยาการผู้เชี่ยวชาญ
3. วัสดุจริง

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. แบบประเมินผลการฝึกอบรม พร้อมคำอธิบาย (แบบ พต.10)
3. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.12)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีแบบรายงานผลการฝึกอบรม ตามเกณฑ์ (แบบ พต.13) โดยมีคะแนนรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
3. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

หลักฐานการผ่านการอบรม

วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

ผู้ขออนุมัติหลักสูตร

(นางสาวเพลินพิศ อินทร์จันทร์)

ครูศูนย์การเรียนรู้

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางสาวเพลินพิศ อินทร์จันทร์)

งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายธรรมบุญ ปรีดาธวัช)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงสามัคคี

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการแปรรูปเนื้อสัตว์ จำนวน 6 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงสามัคคี

1. ชื่อโครงการ พัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการแปรรูปเนื้อสัตว์ จำนวน 6 ชั่วโมง

2. สอดคล้องกับจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

ภารกิจสำคัญ (Flagship)

2. Career Plus : “เติมเต็มทักษะ สร้างโอกาสอาชีพ” ร่วมมือกับภาคเอกชนออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพของสถานศึกษา ให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่และความต้องการตลาดแรงงานจริง เช่น ดิจิทัล ช่างเทคนิค อาหาร การดูแลผู้สูงอายุ โดยภาคเอกชนร่วมสนับสนุนด้านการฝึกอบรมและวิทยากรรวมทั้งฝึกอบรมตามหลักสูตรคุณวุฒิวิชาชีพที่กำหนด

3. หลักการและเหตุผล

ในปัจจุบัน ยังมีประชาชนอีกหลายกลุ่มที่ยังมีความต้องการในการร่วมกิจกรรมอย่างต่อเนื่องและผสมผสานกันกับปัจจุบันเศรษฐกิจในประเทศไทยไม่ค่อยดีเท่าที่ควรมีค่าใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มมากขึ้น จึงเห็นว่าควร จะได้มีการจัดฝึกอบรมอาชีพให้กับประชาชนที่สนใจ เพื่อจัดการศึกษาพัฒนาความรู้ความสามารถในการเลือก และมองเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ ทักษะอาชีพและการบริหารจัดการ ที่สอดคล้องกับปัญหาและความ ต้องการของกลุ่มเป้าหมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิต ความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมี สิ่งที่ดีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยั้งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหา มาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด และหนึ่งในอาหารที่คนไทยนิยมบริโภค คือ “หมูแดดเดียว และการทำแหนมหมู” ซึ่งมีเคล็ดลับใน การปรุงที่ง่าย และยังสามารถยึดเป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเองพร้อม ทั้งนำไปจำหน่ายในท้องตลาดได้ในราคาย่อมเยาอีกด้วย

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงสามัคคี ได้ตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนผู้รับบริการ จากการสำรวจความต้องการเรียนรู้ของประชาชนผู้รับบริการ เพื่อจัดอบรมส่งเสริมอาชีพให้กับประชาชนผู้รับบริการในชุมชนตามความ ต้องการและสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพ

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะในการแปรรูปเนื้อสัตว์ หมูแดดเดียว และการทำแหนมหมู
2. เพื่อให้ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย นำความรู้ไปต่อยอดในการประกอบอาชีพ หรือ สร้างช่องทางรายได้ใหม่ให้กับตนเองและครอบครัวได้

5. เป้าหมาย ประกอบด้วย

เชิงปริมาณ

ประชาชนผู้สนใจ ในพื้นที่ตำบลระหาน จำนวน 6 คน

เชิงคุณภาพ

กลุ่มเป้าหมายผู้เข้ารับการฝึกอาชีพ มีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการประกอบอาชีพที่สนใจ สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปต่อยอดในการประกอบอาชีพหรือสร้างช่องทางรายได้ใหม่ให้กับตนเอง และครอบครัวได้

6. วิธีดำเนินงาน

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ประชุมชี้แจง แนวทางการจัด โครงการศูนย์ฝึก อาชีพชุมชน หลักสูตรการแปรรูป เนื้อสัตว์	เพื่อชี้แจงแนว ทางการจัดโครงการ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรการแปรรูป เนื้อสัตว์	บุคลากร สกร. ระดับอำเภอ บึงสามัคคี	8 คน	ศูนย์ส่งเสริมการ เรียนรู้ระดับ อำเภอบึงสามัคคี	วันที่ 3 - 7 สิงหาคม 2569	
2. เขียนโครงการ และขออนุมัติ จัดทำโครงการ/ จัดตั้งกลุ่ม (P)	เพื่อขอความ เห็นชอบและขอ อนุมัติดำเนินการตาม แผนของ โครงการ	ครูศูนย์ การเรียนรู้	1 คน	ศูนย์ส่งเสริมการ เรียนรู้ระดับ อำเภอบึงสามัคคี	วันที่ 3 - 7 สิงหาคม 2569	
3. ดำเนินการตาม หลักสูตรการแปรรูป เนื้อสัตว์	1. เพื่อให้ประชาชน กลุ่มเป้าหมาย มีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะในการ การแปรรูปเนื้อสัตว์	ประชาชน ผู้เข้าร่วม กิจกรรม	5 คน	ศกร.ระดับตำบล ระหาน หมู่ 7 บ้านพงษ์ทองคำ ตำบลระหาน	วันที่ 14 สิงหาคม 2569	6,600.-

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
จำนวน 5 ชั่วโมง (D)	2. เพื่อให้ประชาชน กลุ่มเป้าหมาย นำความรู้ไปต่อยอด ในการประกอบ อาชีพหรือสร้าง ช่องทางรายได้ ใหม่ให้กับตนเอง ครอบคลุมได้					
4. นิเทศติดตาม การจัดกิจกรรม การเรียนรู้/ และ ติดตามการนำ ความรู้ไปใช้ (C)	- เพื่อนิเทศติดตาม การจัดกิจกรรมการ เรียนรู้ - เพื่อติดตาม การนำความรู้ไปใช้	คณะกรรมการ นิเทศติดตาม งาน	2 คน	ศกร.ระดับตำบล ระหาน หมู่ 7 บ้านพงษ์ทองคำ ตำบลระหาน	วันที่ 14 สิงหาคม2569	
5. สรุปรายงาน การดำเนินงาน โครงการ (A)	เพื่อจัดทำข้อมูล สารสนเทศและ รายงานผลการ ดำเนินงานและ ปรับปรุง/วางแผน การดำเนินงานครั้ง ต่อไปในเกิด ประสิทธิภาพ	ครูศูนย์การ เรียนรู้	1 คน	ศูนย์ส่งเสริมการ เรียนรู้ระดับ อำเภอบึงสามัคคี	สิงหาคม2569	

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

งบประมาณ 2569 : แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 4 รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500 โดยจ่ายเป็นค่าใช้จ่าย ดังนี้

1. ค่าอาหารกลางวัน 6 คน x 120 บาท x 1 มื้อ) เป็นเงิน 720 บาท ขอเบิกเพียง 600 บาท
2. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม 6 คน x 35 บาท x 2 มื้อ เป็นเงิน 420 บาท ขอเบิกเพียง 350 บาท
3. ค่าตอบแทนวิทยากร 6 ชั่วโมงๆละ 300 บาท เป็นเงิน 1,800 บาท
4. ค่าวัสดุ เป็นเงิน 3,250 บาท

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 6,000.- บาท (-หกพันบาทถ้วน-)

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาส 1 (ต.ค. 68 - ธ.ค. 68)	ไตรมาส 2 (ม.ค. 69 - มี.ค. 69)	ไตรมาส 3 (เม.ย. 69 - มิ.ย. 69)	ไตรมาส 4 (ก.ค. 69 -ก.ย. 69)
หลักสูตรฝึกอบรมอาชีพการแปรรูปเนื้อสัตว์	-	-	-	6,000.-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวเพลินพิศ อินทร์จันทร์ ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลระหาน

10. เครือข่าย

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. ประชาชนชาวบ้าน
3. ผู้นำชุมชน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง
- งานการประกันคุณภาพ
- งานนิเทศภายในสถานศึกษา

12. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผู้เข้ารับการอบรมมีทักษะการแปรรูปเนื้อสัตว์ที่ได้มาตรฐานและสะอาด
2. เกิดการสร้างงาน สร้างรายได้ในระดับครอบครัวและชุมชน
3. ภูมิปัญญาท้องถิ่นได้รับการฟื้นฟูและเผยแพร่สู่คนรุ่นใหม่

13. ดัชนีชี้วัดความสำเร็จ(Output):

ตัวชี้วัดผลผลิต

- ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้รับการพัฒนาทักษะการแปรรูปเนื้อสัตว์ การทำหมูแดดเดียว และการทำแหนมหมู สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเอง และครอบครัวได้ส่งผลให้ประชาชนในพื้นที่พึ่งพาตนเอง และมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

ตัวชี้วัดผลลัพธ์

- ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจ และมีทักษะในการแปรรูปเนื้อสัตว์ สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเอง และครอบครัว โดยใช้ต้นทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น มาสร้างมูลค่าเพิ่ม

14.การติดตามประเมินผลโครงการ

- ติดตามผู้เข้าร่วมกิจกรรม/บัญชีลงเวลาของผู้เข้ารับการฝึกอบรม แบบ พต.9
- ติดตามผลการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง/แบบประเมินผลการฝึกอบรม แบบ พต.10
- นิเทศการฝึกอบรม /บันทึกการนิเทศการฝึกอบรม แบบ พต.11
- ติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรม/แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรม แบบ พต.20
- ประเมินความพึงพอใจ/แบบประเมินความพึงพอใจ แบบ พต.12

ผู้เสนอโครงการ

(นางสาวเพลินพิศ อินทร์จันทร์)

ครูศูนย์การเรียนรู้

ผู้เห็นชอบโครงการ

(นางสาวเพลินพิศ อินทร์จันทร์)

งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ผู้อนุมัติโครงการ

(นายธรรมบุญ ปรีดาธวัช)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบึงสามัคคี

ตารางการจัดกิจกรรม

โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการแปรรูปเนื้อสัตว์จำนวน 6 ชั่วโมง

วันที่ 14 สิงหาคม พ.ศ. 2569

สถานที่ ศกร.ระดับตำบลระหาน หมู่ที่ 7 ตำบลระหาน อำเภอบึงสามัคคี จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 14 สิงหาคม พ.ศ. 2569

เวลา	กิจกรรม / เนื้อหา	ผู้รับผิดชอบ/ วิทยากร
08.30 น. – 09.00 น.	- รับลงทะเบียน	ครูศูนย์การเรียนรู้
09.00 น. – 10.00 น.	- ให้ความรู้เรื่อง การฝึกอาชีพการแปรรูปเนื้อสัตว์ การ ทำหมูแดดเดียว และการทำแหนมหมู บรรยาย ภาคทฤษฎี ความสำคัญ การเตรียมวัตถุดิบ ศึกษาสื่อ ใบ งาน แผ่นพับ คำนวนต้นทุนกำไร - การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์	วิทยากร
10.00 น. – 12.00 น.	- ลงมือปฏิบัติการแปรรูปเนื้อสัตว์ - การทำหมูแดดเดียว - การทำแหนมหมู	วิทยากร
12.00 น. - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 น. – 15.00 น.	ลงมือปฏิบัติการแปรรูปเนื้อสัตว์ต่อ - การทำหมูแดดเดียว -การหมัก การตาก - การทำแหนมหมู - การหมัก การนวด	วิทยากร
15.00 น. - 16.00 น.	- ให้ความรู้การคิดต้นทุนการกำหนดราคาขาย การจำหน่ายสินค้า - ผู้เรียนศึกษาและฝึกปฏิบัติการกำหนดราคาขาย การจำหน่าย - ให้ความรู้ช่องทางการจัดจำหน่ายในชุมชน - สรุปโครงการทดสอบความรู้หลังการอบรม	วิทยากร