แบบ พต.3

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
หลักสูตรการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู จำนวน 6 ชั่วโมง
สอดคล้องกับบริบทชุมชน
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 มาตรา 9 การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีเป้าหมายเพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะ และความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ และการยกระดับคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว ชุมชน และสังคม โดยสอดคล้องกับแผนและนโยบายในการขับเคลื่อนงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ภายใต้แนวคิด “สกร. Learn to Earn สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้” ซึ่งมุ่งเน้นการจัดการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริงและสามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างแท้จริง

จากการสำรวจข้อมูลประชาชนในพื้นที่พบว่าประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม รับจ้างทั่วไป และค้าขายอาหารพื้นบ้านบางส่วน โดยมีความต้องการเรียนรู้ทักษะอาชีพด้านการแปรรูปอาหารที่สามารถทำได้ง่าย ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น มีต้นทุนไม่สูง และสามารถเก็บรักษาได้นานเพื่อนำไปจำหน่ายหรือบริโภคในครัวเรือนได้

น้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมูเป็นอาหารพื้นบ้านที่ได้รับความนิยม มีเอกลักษณ์ด้านรสชาติ กลิ่นหอม และความเข้มข้น สามารถพัฒนาให้มีคุณภาพ มาตรฐานด้านความสะอาด ความปลอดภัยทางอาหาร และบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ และต่อยอดเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักในครัวเรือนได้

ด้วยเหตุนี้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตร จึงได้จัดทำ หลักสูตรการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้กลุ่มเป้าหมายได้เรียนรู้ทักษะด้านการแปรรูปอาหาร สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่าย และเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับเศรษฐกิจชุมชนอย่างยั่งยืน

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ มีหลักการดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ โดยบูรณาการความรู้ภาคทฤษฎีควบคู่กับการฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมการใช้วัตถุดิบและทรัพยากรในท้องถิ่น เพื่อลดต้นทุนและเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้าน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพของชุมชนด้านทรัพยากร วิถีชีวิต และทรัพยากรมนุษย์ในการพัฒนาอาชีพ
4. ส่งเสริมความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย กลุ่มอาชีพ และแหล่งเรียนรู้ด้านอาหารในชุมชน
5. เน้นการปฏิบัติจริง เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้อย่างมั่นคงและยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู สามารถนำไปประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมได้
2. มีความรู้ความเข้าใจด้านสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยของผู้บริโภค
3. มีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพด้านการแปรรูปอาหารและการเรียนรู้ตลอดชีวิต
4. มีความรู้ความเข้าใจในการบริหารจัดการต้นทุน การตั้งราคา และการจำหน่ายผลิตภัณฑ์เบื้องต้น
5. สามารถนำความรู้ไปพัฒนาเป็นแนวทางการประกอบอาชีพของตนเอง ครอบครัว และชุมชนได้

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 1.30 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 4.30 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ 1 ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมูจำนวน 20 นาที

1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ
4. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ

เรื่องที่ 2 ทักษะการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมูจำนวน 5 ชั่วโมง

1. ประวัติของการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู
2. อุปกรณ์การทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู
3. วิธีการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู
    - 3.1 การเลือกวัตถุดิบ
    - 3.2 แหล่งจำหน่ายสินค้า
    - 3.3 รูปแบบการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู
4. การออกแบบผลิตภัณฑ์ และการบรรจุภัณฑ์สินค้า
    - รูปแบบบรรจุภัณฑ์/ logo / brand
    - การจัดทำบรรจุภัณฑ์

เรื่องที่ 3 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมูจำนวน 20 นาที

1. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน
2. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย
3. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน
4. กำหนดทิศทางเป้าหมายและแผนการตลาด

4. โครงการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู จำนวน 20 นาที

- ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
- องค์ประกอบของโครงการ
- ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

2. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆ แหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญา
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

3. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการการผลิต การบริหารจัดการตลาด และการออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์สินค้า

4. การนิเทศติดตาม และข้อเสนอแนะปรับปรุงพัฒนา

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู/ ใบความรู้
2. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ / ภูมิปัญญา
4. วัสดุฝึกจริง
5. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. แบบประเมินผลการอบรม (แบบ พต10)
3. แบบรายงานผลการอบรม (แบบ พต.13)
4. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.12)
5. บันทึกการนิเทศการฝึกอบรม (แบบ พต.11)

.การจบหลักสูตร

1. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผลการอบรม (แบบ พต10) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร การทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู	1. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู ได้ 2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู ได้ 3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู ได้ 4. บอกทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู ได้	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู 3. แหล่งเรียนรู้ 4. ทิศทางพัฒนาการประกอบ อาชีพการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู	1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 3. ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 4. กำหนดทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	20 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู	1 บอกประวัติของการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู ได้ 2 บอกอุปกรณ์ในการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู ได้ 3 บอกการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู ได้ 4 บอกวิธีการและขั้นตอนการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู	1. ประวัติของการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู 2. อุปกรณ์การฝึกปฏิบัติและขั้นตอนการทำ <u>วิธีการทำ</u> **น้ำพริกแมงดา** ➢ แมงดา ➢ พริกขี้หนู ➢ กระเทียม ➢ กุ้งแห้ง ➢ กะปิเผาไฟ 1 นำแมงดามาหักขาและปีกออกแล้วล้างน้ำ เสร็จแล้วเอาไปตำให้ละเอียด ใส่พริกกับกระเทียมลงไปตำพอละเอียด ใส่กุ้งแห้งลงไปตำพอแหลก ใส่กะปิลงไปโขลกพอเข้ากัน ตักเสิร์ฟกับผักสด <u>วิธีการทำ</u> **น้ำพริกกากหมู** ➢ มันหมู ➢ เกลือ ➢ น้ำตาล ➢ ผงปรุงรส	โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ตาม ศักยภาพ 5 ด้าน ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรม และวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์ 1. จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับประวัติของ การทำ การทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู 2. จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารของอุปกรณ์ในการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู 3. จัดให้ผู้เรียนศึกษา อุปกรณ์ในการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมูและฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู 4. จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุ อุปกรณ์ และออกแบบบรรจุ ภัณฑ์logo / brand วิธีการทำ และฝึกปฏิบัติการ ทำบรรจุภัณฑ์ ใส่การทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู	30 นาที.	4.30 ชม.

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		➢ พริกป่น ➢ กระเทียมเจียว ➢ หอมแดงเจียว ➢ ใบมะกรูดทอดกรอบ ➢ พริกทอดกรอบ 1 ตั้งกระทะ นำมันหมูใส่กระทะเจียวจนเหลืองกรอบ พักให้สะเด็ดน้ำมัน เตรียมไว้ 2 ซอยหอมแดง กระเทียม ต้นหอม และพริก นำไปทอดจนกรอบ พักไว้รอให้เย็น 3 นำกากหมูที่เจียวไว้ มาใส่ครก ตำเบา ๆ พอแตก จากนั้น ใส่หอมเจียว กระเทียมเจียว และใบมะกรูดทอดลงไป คลุกเคล้าให้เข้ากัน 4 ตักใส่ชามผสม ใส่น้ำตาลทราย เกลือ ผงปรุงรส และพริกป่น คลุกให้เข้ากัน ใส่พริกทอดตามลงไปอันดับสุดท้าย คลุกให้เข้ากัน 5 ตักเสิร์ฟพร้อมข้าวสวยร้อน ๆ หรือข้าวเหนียว ตามชอบ พร้อมทาน หรือจะเก็บไว้ทานนาน ๆ โดยตักใส่			

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		กระปุก ปิดฝากให้มิดชิด หรือซีลสูญญากาศเก็บไว้นานได้เช่นกัน 6. การออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุ ภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์ /logo / brand – การจัดทำบรรจุภัณฑ์			
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู	1. สามารถสำรวจและศึกษา ทำเลที่ตั้งได้ 2. สามารถคิดคำนวณ ต้นทุนการผลิต และการ กำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขายได้ 3. สามารถศึกษาข้อมูล การตลาดวิเคราะห์ความ ต้องการของตลาดในชุมชนได้ 4. สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการ ตลาดได้	1. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน 2. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย 3. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 4. กำหนดทิศทางเป้าหมายและแผนการตลาด 5. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า และการส่งเสริมการขาย การส่งสินค้าบนสื่อออนไลน์ ผ่านช่องทางการตลาดออนไลน์ เช่น การทำ Social Media Marketing อย่างการโฆษณาบนแพลตฟอร์ม Google, Facebook, YouTube, LINE , Twitter หรือ TikTok เพื่อครอบคลุมแล้วเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ใช้งานอยู่ในโลก	1. สำรวจและศึกษาแหล่ง ทำเล สถานที่ตั้ง ร้านหรือการ จำหน่าย 2. ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่ คุณภาพคงเดิม และดำเนินการตามกระบวนการ จัดการตลาด เช่น การคิด ต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขาย 3. ศึกษาข้อมูลการตลาด และ วิเคราะห์ความต้องการของ ตลาดในชุมชน 4. การกำหนดทิศทาง เป้าหมายกลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่ เกี่ยวข้องกับการขายการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู	20 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		ออนไลน์และทำให้ธุรกิจการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น			
4. โครงการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาองค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.3 จัดให้ผู้เรียนรู้ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผลโดยใช้แบบวัดความรู้และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร	20 นาที	

แบบ พต. 5

1. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงาน ของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจในชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 มาตรา 9 การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีเป้าหมายเพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะ และความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ และการยกระดับคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว ชุมชน และสังคม โดยสอดคล้องกับแผนและนโยบายในการขับเคลื่อนงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ภายใต้แนวคิด “สกร. Learn to Earn สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้” ซึ่งมุ่งเน้นการจัดการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริงและสามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างแท้จริง

จากการสำรวจข้อมูลประชาชนในพื้นที่พบว่าประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม รับจ้างทั่วไป และค้าขายอาหารพื้นบ้านบางส่วน โดยมีความต้องการเรียนรู้ทักษะอาชีพด้านการแปรรูปอาหารที่สามารถทำได้ง่าย ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น มีต้นทุนไม่สูง และสามารถเก็บรักษาได้นานเพื่อนำไปจำหน่ายหรือบริโภคในครัวเรือนได้ น้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมูเป็นอาหารพื้นบ้านที่ได้รับความนิยม มีเอกลักษณ์ด้านรสชาติ กลิ่นหอม และความเข้มข้น สามารถพัฒนาให้มีคุณภาพ มาตรฐานด้านความสะอาด ความปลอดภัยทางอาหาร และบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ และต่อยอดเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักในครัวเรือนได้

ด้วยเหตุนี้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตร จึงได้จัดทำ หลักสูตรการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้กลุ่มเป้าหมายได้เรียนรู้ทักษะด้านการแปรรูปอาหาร สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ ลดรายจ่าย และเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับเศรษฐกิจชุมชนอย่างยั่งยืน

4. วัตถุประสงค์

4.1 เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม

4.2 เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักการนำทักษะงานฝีมือดั้งเดิมและวัฒนธรรมท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้ในการผลิตสินค้าที่เน้นการใช้สอยและสร้างเอกลักษณ์ คงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้

4.3 เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

5. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน 6 คน

6. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	ระยะเวลางบประมาณ
หลักสูตรการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และ เข้าใจขั้นตอนอย่างถูกวิธี 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลงมือ ปฏิบัติได้จริง 3. เพื่อพัฒนาทักษะให้ได้ มาตรฐาน 4. เพื่อส่งเสริมการต่อยอด เป็นอาชีพหรือสร้างรายได้ เสริม	ประชาชนทั่วไป	6	39 ม.2 ต.สายคำโห้ อ.เมือง จ.พิจิตร	18 กุมภาพันธ์ 2569	4,200.-

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. 2569 จาก แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองงบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 ได้รับจัดสรรงบประมาณ 4,200.- บาท (สี่พันสองร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 1 คน x 6 ชั่วโมง x 200 บาท = 1,200 บาท

7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม = 3,000 บาท

รวมทั้งสิ้น .....4,200.....บาท (สี่พันสองร้อยบาทถ้วน)

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. 68)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. 69)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. 69)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. 69)
หลักสูตรการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู	-	4,200.-	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

ว่าที่ ร.ต. อนุวัฒน์ กุลเทศ ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. ผู้นำชุมชน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

1. การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
2. งานการศึกษาเพื่อคุณวุฒิตามระดับ

12. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการทำ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่าง ถูกต้อง

13. ดัชนี้ตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า 6 คน

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 สามารถทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมูโดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับได้

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

1.แบบประเมินความพึงพอใจ

2.สรุปผลการวิเคราะห์ผลการดำเนินกิจกรรม

\

ตารางกำหนดการ
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ 3-9 ชม.)
หลักสูตรการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู
วันที่ 18 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569
ณ บ้านเลขที่ 39 ม.2 ต.สายคำโห้ อ.เมือง จ.พิจิตร
****

18 กุมภาพันธ์ 2569

08.30 น – 09.00 น. – ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม

09.00 น – 10.00 น. – ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู (วิทยากร นางสายใจ จุมภู่)

10.00 น – 12.00 น. – ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู (วิทยากร นางสายใจ จุมภู่)

12.00 น. – 13.00 น. – พักกลางวัน

13.00 น – 14.00 น. – ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู (วิทยากร นางสายใจ จุมภู่)

14.00 น – 15.00 น. – การบริหาร จัดการในการประกอบอาชีพ (วิทยากร นางสายใจ จุมภู่)

15.00 น – 16.00 น. – โครงการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู (วิทยากร นางสายใจ จุมภู่)

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม