

หลักสูตรการทำพริกแกงส้มและการทำพริกแกงเผ็ด จำนวน 6 ชั่วโมง

สอดคล้องกับบริบทชุมชน

กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและบริการ

ความเป็นมา

ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 มาตรา 9 และมาตรา 10 ได้บัญญัติถึงความสำคัญของการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง โดยมีเป้าหมายหลักในการพัฒนาศักยภาพ ทักษะ และความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตามความถนัดของแต่ละบุคคล เพื่อให้เกิดความพร้อมในการประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพเดิมให้มีสมรรถนะสูงขึ้น ตลอดจนการยกระดับคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว และชุมชนให้มีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้นอย่างยั่งยืน ท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงของโลกในยุคศตวรรษที่ 21 กฎหมายฉบับนี้มุ่งเน้นให้กรมส่งเสริมการเรียนรู้สร้างกลไกการเรียนรู้ที่ยืดหยุ่น เข้าถึงง่าย และตอบโจทย์ความต้องการของประชาชนทุกช่วงวัย เพื่อให้ทุกคนมีโอกาสในการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่องและรอบด้าน เป็นพลเมืองที่มีคุณภาพของสังคมสืบไป

ในส่วนของบริบททางสังคมและวัฒนธรรมพื้นที่จังหวัดพิจิตร พริกแกงถือเป็นหัวใจสำคัญของอาหารไทย โดยเฉพาะพริกแกงส้มและพริกแกงเผ็ด ซึ่งเป็นเมนูอาหารพื้นฐานของหลายครัวเรือน ปัจจุบันพบว่าประชาชนส่วนใหญ่นิยมซื้อพริกแกงสำเร็จรูปจากท้องตลาด ซึ่งอาจมีความเสี่ยงเรื่องความสะอาด สารกันบูด หรือรสชาติที่ไม่เป็นมาตรฐานและมีราคาสูงทำให้ต้นทุนอาหารพุ่งสูงตามการหันมาให้ความสำคัญกับการนำสมุนไพรพื้นบ้านที่มีคุณภาพในชุมชนมาปรุงพริกแกงเองจึงเป็นทางออกที่ช่วยทั้งการลดค่าใช้จ่ายในครัวเรือนและเป็นการนำวัตถุดิบใกล้ตัวมาสร้างมูลค่าเพิ่มได้ การพัฒนาทักษะการทำพริกแกงที่มีคุณภาพจึงเป็นกุญแจสำคัญในการสร้างความมั่นคงทางอาหารและรายได้

ด้วยเหตุผลและความจำเป็นดังกล่าว ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตร จึงได้จัดทำหลักสูตร "การทำพริกแกงส้มและพริกแกงเผ็ด" จำนวน 6 ชั่วโมงขึ้น เพื่อมุ่งพัฒนาสมรรถนะของประชาชนให้มีความรู้และทักษะที่จำเป็นในการทำพริกแกงส้มและพริกแกงเผ็ด ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบสมุนไพร เทคนิค การโขลกและการปั่น ที่รักษาเอกลักษณ์ของรสชาติ ตลอดจนการถนอมอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา ซึ่งสอดคล้องกับจุดเน้นของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ที่มุ่งหวังให้ประชาชนสามารถพึ่งพาตนเองได้ ลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ และสามารถต่อยอดไปสู่การเป็นผู้ประกอบการอาหารสมัยใหม่ที่สามารถบูรณาการความรู้ไปใช้ในการสร้างงานสร้างรายได้อย่างแท้จริง

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร
3. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำพริกแกงส้มและการทำพริกแกงเผ็ด จำนวน 20 นาที
 - ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
 - ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
 - ทิศทางพัฒนาการประกอบประกอบอาชีพ
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำพริกแกงส้มและการทำพริกแกงเผ็ด จำนวน 5 ชั่วโมง
 - ประวัติของการทำพริกแกงส้มและการทำพริกแกงเผ็ด
 - วัสดุและอุปกรณ์การทำพริกแกงส้มและการทำพริกแกงเผ็ด
 - วิธีการทำพริกแกงส้มและการทำพริกแกงเผ็ด
 - การออกแบบบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 20 นาที
 - การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร
 - การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ
 - การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้า

4. โครงการงานประกอบอาชีพการทำพริกแกงส้มและการทำพริกแกงเผ็ด จำนวน 20 นาที โดยแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในประเด็น

- การกำหนดกลุ่มเป้าหมายและแหล่งจำหน่าย
- การจัดการต้นทุน กำหนดราคาขาย
- การวิเคราะห์ระยะเวลาการผลิต จำหน่าย
- การวิเคราะห์เพื่อกำหนดประเภทอาชีพหลัก/อาชีพเสริมในการประกอบอาชีพ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

๒. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ และหรือการศึกษาดูงาน เพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ

๓. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

๔. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

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

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. แบบประเมินผลการอบรม (แบบ พต.10)
3. แบบรายงานผลการอบรม (แบบ พต.13)
4. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.12)
5. บันทึกการนิเทศการฝึกอบรม (แบบ พต.11)

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำพริกแกงส้มและการทำพริกแกงเผ็ด จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญ ในการประกอบอาชีพ การทำพริกแกงส้ม และการทำพริกแกงเผ็ด 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพการทำพริกแกงส้ม และการทำพริกแกงเผ็ด 1.3บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำพริกแกงส้ม และการทำพริกแกงเผ็ด ได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำพริกแกงส้มและการทำพริกแกงเผ็ด 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 ทิศทางพัฒนาการ ประกอบอาชีพการทำพริกแกงส้มและการทำพริกแกงเผ็ด	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริงเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความ เป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะ สามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูล ต่าง ๆ 1.3 กำหนดทิศทางการ พัฒนาการประกอบอาชีพ โดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความ เป็นไปได้ ตามบริบทชุมชน	20 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำพริกแกงส้มและการทำพริกแกงเผ็ด	2.1 บอกประวัติการทำอาหารเพื่อการค้าการทำพริกแกงส้มและการทำพริกแกงเผ็ดได้ 2.2 บอกอุปกรณ์การทำอาหารเพื่อการค้า การทำพริกแกงส้มและการทำพริกแกงเผ็ดได้ 2.3 สามารถทำอาหารเพื่อการค้า การทำพริกแกงส้มและการทำพริกแกงเผ็ดได้ 2.4 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้	2.1 ความเป็นมาของพริกแกงเผ็ดและการทำพริกแกงส้ม 2.2 ความรู้ทั่วไป เกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ 2.3 วัตถุประสงค์และขั้นตอนการทำพริกแกงส้ม และการทำพริกแกงเผ็ด <u>วัตถุประสงค์การทำพริกแกงเผ็ด</u> 1.พริกชี้ฟ้าแดงแห้งใหญ่ 5 เม็ด 2.พริกชี้หนูแดงแห้งเล็ก 12 เม็ด 3.กระเทียมสับ 2 ช้อนโต๊ะ 4.หอมแดง 2 ช้อนโต๊ะ 5.ตะไคร้ 1 ½ ช้อนโต๊ะ 6.ข่า 1 ช้อนโต๊ะ	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับความเป็นมาของพริกแกงเผ็ดและการทำพริกแกงส้ม 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสาร เกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ 2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุ อุปกรณ์พร้อม ขั้นตอนการจัดเตรียมอุปกรณ์การทำพริกแกงส้มและการทำพริกแกงเผ็ด และฝึกปฏิบัติ 2.4 จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์พร้อม ขั้นตอนวิธีการทำพริกแกงส้มและการทำพริกแกงเผ็ด และฝึกปฏิบัติ		5 ชั่วโมง

		<p>7.ผิวมะกรูด 1 ซ่อนโต๊ะ</p> <p>8.กะปิ 1/2 ซ่อนโต๊ะ</p> <p>9.เกลือ 1 ซ่อนชา</p> <p><u>วัตถุดิบการทำพริกแกงส้ม</u></p> <p>1.พริกชี้ฟ้าแห้งเม็ดใหญ่ 15 – 20 เม็ด</p> <p>2.พริกจินดาแดงแห้ง 10 เม็ด</p> <p>3.หอมแดง 10 – 15 หัว</p> <p>4.กระชาย 5 – 6 ชิ้น</p> <p>5.เกลือ 1/2 ซ่อนชา</p> <p>6.กะปิ 1-2 ซ่อนโต๊ะ (ถ้าเค็มมากไม่ต้องใส่เยอะ)</p> <p><u>วิธีการทำพริกแกงเผ็ด</u></p> <p>1.นำกระเทียม หอมแดง ข่า ตะไคร้ มาสับให้ละเอียด</p> <p>2.หั่นผิวมะกรูดออกมา แล้วซอยให้เป็นเส้นเล็ก ๆ ให้ได้ 1 ซ่อนโต๊ะ</p> <p>3.เตรียมครกกับสาก หั่นพริกแห้งใหญ่เป็นชิ้นเล็ก ๆ หรือฉีกก็ได้ ใส่ลงไป ตามด้วยพริกแห้งเล็ก ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด เกลือ จากนั้นโขลกส่วนผสมทั้งหมด ให้แหลกละเอียด โดยที่ใส่เกลือ เพื่อให้โขลกได้ง่ายขึ้น</p> <p>4.เมื่อแหลกละเอียดดีแล้ว ให้ใส่กระเทียมลงไป โขลกให้แหลกพอหยาบ ๆ เสร็จแล้ว ใส่หอมแดงตำให้ละเอียด</p>			
--	--	---	--	--	--

		<p>5.ใส่กะปilingไป ตำให้เข้ากัน จนแหลกละเอียด เป็นเนื้อเดียว</p> <p><u>วิธีการทำพริกแกงส้ม</u></p> <p>1.นำพริกชี้ฟ้าแดงแห้ง พริกจินดาแดงแห้ง มา หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ เสร็จแล้ว แกะเอาเม็ดพริก ออก แชน้ำทิ้งไว้ ในน้ิมลง</p> <p>2.เตรียมครกกับสาก บีบพริกชี้ฟ้าแดงแห้ง พริกจินดาแดงแห้ง ให้แห้ง ใส่ลงไป แล้วตำให้ ละเอียด</p> <p>3.ใส่หอมแดง ตามด้วยกระชาย หั่นให้เป็นชิ้น เล็ก ๆ แล้วใส่ลงไป ตำให้เข้ากัน</p> <p>4.จากนั้น ใส่เกลือและกะปิ ตำให้เป็นเนื้อ เดียวกัน เป็นอันเสร็จ</p>			
3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>3.1 การสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้าได้</p> <p>3.3สามารถถอดบทเรียนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 ดำเนินการตามกระบวนการ จัดการ ตลาด เช่น การคิดต้นทุน การผลิต การกำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขาย การ กระจายสินค้า</p> <p>3.3ถอดบทเรียนตามหลักปรัชญา ของเศรษฐกิจพอเพียง</p>	<p>3.1 วิทยากรอธิบาย แหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 วิทยากรอธิบายการจัดการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าพร้อม แลกเปลี่ยนความรู้ร่วมกันกับวิทยากร</p> <p>3.3ครูและผู้เรียนร่วมกันถอดบทเรียน ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง</p>	20	-

<p>4.โครงการ ประกอบอาชีพ การทำพริกแกง ส้มและการทำ พริกแกงเผ็ด</p>	<p>สามารถวางแผนการประกอบอาชีพ ได้โดย</p> <p>๔.๑ สามารถกำหนดกลุ่มเป้าหมาย และแหล่งจำหน่ายได้</p> <p>๔.๒ สามารถคิดต้นทุนกำหนดราคา ขาย ระยะเวลาการผลิตได้</p> <p>๔.๓ สามารถกำหนดวิเคราะห์เป็น อาชีพหลัก/อาชีพเสริมได้</p>	<p>๔.๑ สํารวจกลุ่มเป้าหมายเพื่อวิเคราะห์ตลาด และแหล่งจำหน่าย</p> <p>๔.๒ การวิเคราะห์ต้นทุน</p> <p>๔.๓ การกำหนดราคาขาย</p> <p>๔.๔ การกำหนดระยะเวลาการผลิต</p> <p>๔.๕ การตัดสินใจประกอบเป็นอาชีพหลัก/ อาชีพเสริม</p>	<p>๔.๑ ผู้เรียนเริ่มแลกเปลี่ยนในประเด็น กลุ่มเป้าหมาย กำไรขาดทุน(ต้นทุน) เกี่ยวกับ การทำพริกแกงส้มและการทำพริกแกงเผ็ด</p> <p>๔.๒ แหล่งจำหน่าย/วิธีการ</p> <p>๔.๓ ระยะเวลาการผลิต</p> <p>๔.๔ การกำหนดเป็นอาชีพหลัก/อาชีพเสริม</p>	<p>20 นาที</p>	<p>-</p>
---	--	--	--	--------------------	----------

1. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำพริกแกงส้มและการทำพริกแกงเผ็ด

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 เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอด ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

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 และสามารถเก็บรักษาได้นานเพื่อนำไปจำหน่ายหรือบริโภคในครัวเรือนได้การทำพริกแกงส้มและการทำพริกแกงเผ็ดเป็นอาหารพื้นบ้านที่ได้รับความนิยม มีเอกลักษณ์ด้านรสชาติ กลิ่นหอม และความเข้มข้น สามารถพัฒนาให้มีคุณภาพ มาตรฐานด้านความสะอาด ความปลอดภัยทางอาหาร และบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ และต่อยอดเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักในครัวเรือนได้

ด้วยเหตุนี้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตร จึงได้จัดทำ หลักสูตรการทำพริกแกงส้มและการทำพริกแกงเผ็ด จำนวน 6 ชั่วโมง 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
หลักสูตรการทำพริกแกงส้มและการทำพริกแกงเผ็ด	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจขั้นตอนอย่างถูกวิธี 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติได้จริง 3. เพื่อพัฒนาทักษะให้ได้ มาตรฐาน 4. เพื่อส่งเสริมการต่อยอด เป็นอาชีพหรือสร้างรายได้ เสริม	ประชาชนทั่วไป	6 คน	วัดดงสว่าง ต.สายคำโห้ อ.เมือง จ.พิจิตร	25 กุมภาพันธ์ 2569	4,200.-

7. งบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. 2569 จาก แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองบรายจ่ายอื่น 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

รวมทั้งสิ้น4,200.....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)
หลักสูตรการทำพริกแกงส้มและ การทำพริกแกงเผ็ด	-	4,200.-	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

ว่าที่ ร.ต. อนุวัฒน์ กุลเทศ ครูศูนย์การเรียนรู้

10. เครือข่าย

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. ผู้นำชุมชน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

1. การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
2. งานการศึกษาเพื่อคุณวุฒิตามระดับ

๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมสามารถทำพริกแกงส้มและในการทำพริกแกงเผ็ด ได้

๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน (ร้อยละ ๑๐๐)

๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำพริกแกงส้มและในการทำพริกแกงเผ็ด โดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับและไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ นำไปสร้างรายได้

๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

๑. แบบประเมินความพึงพอใจ
๒. แบบวัดความรู้
๓. ชิ้นงาน
๔. แบบติดตามผู้เข้ารับการอบรม

ตารางกำหนดการ
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ 3-9 ชม.)
หลักสูตรการทำพริกแกงส้มและการทำพริกแกงเผ็ด
วันที่ 25 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569
ณ วัดดงสว่าง ม.4 ต.สายคำโห้ อ.เมือง จ.พิจิตร

18 กุมภาพันธ์ 2569

07.30 น – 08.00 น. – ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม

08.00 น – 08.30 น. – ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการทำพริกแกงส้มและการทำพริกแกงเผ็ด (วิทยากร นางสนธิ กะโห้)

08.30 น – 13.30 น. – ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำพริกแกงส้มและการทำพริกแกงเผ็ด (วิทยากร นางสนธิ กะโห้)

13.30 น – 14.00 น. – การบริหาร จัดการในการประกอบอาชีพ (วิทยากร นางสนธิ กะโห้)

14.00 น – 15.00 น. – โครงการประกอบอาชีพการทำพริกแกงส้มและการทำพริกแกงเผ็ด (วิทยากร นางสนธิ กะโห้)

- ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเพื่อจัดทำโครงการประกอบอาชีพการทำอาหารเพื่อการค้า (การทำพริกแกงส้มและการทำพริกแกงเผ็ด)

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม