

หลักสูตร การทำกะหรีบี่ปี่ไส้เค็มและการทำกะหรีบี่ปี่ไส้หวาน

จำนวน ๖ ชั่วโมง

สอดคล้องกับบริบทชุมชน

ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน สังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่างๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ภายใต้แนวคิด “สกร. Learn to Earn สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้” ซึ่งมุ่งเน้นการพัฒนาหลักสูตรที่สอดคล้องกับความต้องการของประชาชนโดยเน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริงและฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างแท้จริง

ในปัจจุบันการประกอบอาชีพอิสระในกลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ โดยเฉพาะด้านอาหารและขนมขบเคี้ยว เติบโตขึ้นอย่างต่อเนื่อง เนื่องจากเป็นสินค้าที่เข้าถึงผู้บริโภคได้ง่าย ลงทุนต่ำ และสร้างรายได้หมุนเวียนได้อย่างรวดเร็ว "กะหรีบี่ปี่" จัดเป็นขนมที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคทุกเพศทุกวัย มีจุดเด่นที่เนื้อสัมผัสแป้งกรอบนอกนุ่มใน และมีรสชาติที่หลากหลาย ทั้ง "ไส้เค็ม" ที่ให้รสชาติเข้มข้นกลมกล่อมจากเครื่องเทศผงกะหรี และ "ไส้หวาน" ที่ให้ความหอมมันจากวัตถุดิบธรรมชาติ ทำให้กะหรีบี่ปี่เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีศักยภาพสูงในการพัฒนาเป็นสินค้าเชิงพาณิชย์สำหรับชุมชน

ด้วยเหตุนี้ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตรจัดทำหลักสูตรการทำกะหรีบี่ปี่ไส้เค็มและการทำกะหรีบี่ปี่ไส้หวาน เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความชอบและวัตถุดิบหาง่าย เพื่อที่จะได้นำความรู้ไป ประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและ สร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมีคั้ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

- ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน ๒๐ นาที
 - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำกะหรีบัสใส่เค็มและการทำกะหรีบัสใส่หวาน
 - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำกะหรีบัสใส่เค็มและการทำกะหรีบัสใส่หวาน
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน ๕ ชั่วโมง
 - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
 - การเตรียมส่วนผสม
 - วิธีการทำกะหรีบัสใส่เค็มและการทำกะหรีบัสใส่หวาน
 - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน ๒๐ นาที
 - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
 - ช่องทางการตลาด
 - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
๔. โครงการการประกอบอาชีพการทำกะหรีบัสใส่เค็มและการทำกะหรีบัสใส่หวาน จำนวน ๒๐ นาที โดยแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในประเด็น
 - การกำหนดกลุ่มเป้าหมายและแหล่งจำหน่าย
 - การจัดการต้นทุน กำหนดราคาขาย
 - การวิเคราะห์ระยะเวลาการผลิต จำหน่าย
 - การวิเคราะห์เพื่อกำหนดเป็นประเภทอาชีพหลัก/อาชีพเสริมในการประกอบอาชีพ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
๒. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ และหรือการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
๓. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

๔. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำกะหรี่ปั๊ปไส้เค็มและการทำกะหรี่ปั๊ปไส้หวาน/ ใบความรู้
๒. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ / ภูมิปัญญา
๔. วัสดุฝึกจริง
๕. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการอบรม (แบบ พต๑๐)
๓. แบบรายงานผลการอบรม (แบบ พต.๑๓)
๔. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.๑๒)
๕. บันทึกการนิเทศการฝึกอบรม (แบบ พต.๑๑)

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

โครงสร้างหลักสูตรการทำกะหรี่ปั๊ปลั้เค้มและการทำกะหรี่ปั๊ปลั้หวาน จำนวน ๖ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำกะหรี่ปั๊ปลั้เค้มและการทำกะหรี่ปั๊ปลั้หวานได้ ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำกะหรี่ปั๊ปลั้เค้มและการทำกะหรี่ปั๊ปลั้หวานได้ ๑.๓ บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำกะหรี่ปั๊ปลั้เค้มและการทำกะหรี่ปั๊ปลั้หวาน ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๑.๓ ทิศทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคล ในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ ๕ ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	๒๐	-
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำกะหรี่ปั๊ปลั้เค้มและการทำกะหรี่ปั๊ปลั้หวาน	๒.๑ บอกประวัติการทำกะหรี่ปั๊ปลั้เค้มและการทำกะหรี่ปั๊ปลั้หวานได้ ๒.๒ บอกอุปกรณ์การทำกะหรี่ปั๊ปลั้เค้มและการทำกะหรี่ปั๊ปลั้หวานได้ ๒.๓ สามารถทำกะหรี่ปั๊ปลั้เค้มและการทำกะหรี่ปั๊ปลั้หวานได้ ๒.๔ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้	๒.๑ วัสดุและอุปกรณ์ในการทำกะหรี่ปั๊ปลั้เค้มและการทำกะหรี่ปั๊ปลั้หวาน ๒.๑.๑ วัสดุ ส่วนของแป้ง - แป้งสาลีอเนกประสงค์ - น้ำเปล่า - น้ำมันพืช - น้ำตาลทราย - เกลือ	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการทำกะหรี่ปั๊ปลั้เค้มและการทำกะหรี่ปั๊ปลั้หวาน ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำกะหรี่ปั๊ปลั้เค้มและการทำกะหรี่ปั๊ปลั้หวาน ๒.๓ การทำกะหรี่ปั๊ปลั้เค้มและการทำกะหรี่ปั๊ปลั้หวาน)และฝึกปฏิบัติ ๒.๔ วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม		๕ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p><u>ส่วนของไส้</u></p> <p><u>ไส้เค็ม</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - อกไก่บด - หอมหัวใหญ่ - มันฝรั่ง - ผงกะหรี่ - น้ำตาลทราย - เกลือ - พริกไทย - รากผักชี - กระเทียม - พริกไทยโหล <p><u>ไส้หวาน</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ถั่วเขียวเราะเปลือก - น้ำตาลทราย - กะทิ - เกลือเล็กน้อย <p><u>๒.๑.๒ อุปกรณ์</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - เต้าแก๊ส - กระทะ - ถ้วย - หม้อ 			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<ul style="list-style-type: none"> - ซ้อน - กาละมัง - มีด / เขียง - กล่องใส - ถุงมือ - ผ่ากันเป็อน <p>๒.๒ ขั้นตอนการทำกะหรี่ปั๊ปลั้เค้มและ การทำกะหรี่ปั๊ปลั้หวาน <u>การทำแป้งกะหรี่ปั๊ปลั้ (แป้งชั้นนอกและ แป้งชั้นใน)</u></p> <p>๑.ผลสมแป้งชั้นนอก นำส่วนผลสมแป้งนอก แป้งสลั้เนกประสงค้ ๕๐๐ กรั้ม, น้ำเปล้า ๑๕๐-๑๘๐ มล., น้ำมันพีช (หรือ เนยขาว) ๑๐๐ กรั้ม, น้ำตาลทราย ๒ ซ้อน โตะ, เกลือ ๑ ซ้อนซาทั้งหมดนวดรวมกัน จนเนยน พักไว้ ๓๐ นาที</p> <p>๒.ผลสมแป้งชั้นใน นวดส่วนผลสมแป้งชั้นใน (แป้งสลั้เนกประสงค้ ๒๐๐ กรั้ม, น้ำมัน พีช ๘๐-๑๐๐ กรั้ม) ให้เข้ากันจนเนยน</p> <p>๓.แป้งแป้ง แป้งแป้งนอกและแป้งในเป็น ก้อนเล็กๆ ขนาดเท่าๆ กัน</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>๔. ห่อแป้ง นำแป้งในห่อด้วยแป้งนอกแล้ว คลึงเป็นก้อนกลม</p> <p>๕. ทำชั้นแป้ง คลึงแป้งที่ห่อแล้วเป็นแผ่น รีดตามยาว แล้วม้วน ทำซ้ำ ๒ รอบ เพื่อให้เกิดชั้น</p> <p>วิธีการทำไส้เค็ม (สูตรไก่หอมมัน)</p> <p>๑. ผัดสามเกลอ (รากผักชี กระเทียม พริกไทย) และผงกะหรี่ให้หอม</p> <p>๒. ใส่อกไก่ลงไปผัดจนสุก ตามด้วยมันฝรั่ง และหอมใหญ่</p> <p>๓. ปรงรสด้วยน้ำตาลทราย เกลือ พริกไทย ขอสปรงรสตามชอบ ผัดจนแห้งสนิท</p> <p>(สำคัญมาก)</p> <p>๔. พักไส้ให้เย็นลงก่อนนำไปห่อ</p> <p>วิธีทำไส้หวาน (ถั่วกวน)</p> <p>๑. นำถั่วเขียวเราะเปลือก (แช่น้ำ ๓ ชม. แล้วนึ่ง)</p> <p>๒. นำถั่วเขียวนึ่งสุก กะทิ และน้ำตาลทราย ใส่เครื่องปั่นจนเนียน</p> <p>๓. เทใส่กระทะทองเหลือง (หรือเทพลอน) กวนด้วยไฟกลางไปเรื่อยๆ จนถั่วเริ่มแห้ง และล่อนออกจากกระทะ</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>๔. พักให้เย็นแล้วปั้นเป็นก้อนกลม</p> <p>การห่อและการทอด</p> <p>๑. ห่อ นำแป้งที่ม้วนไว้มาคลึงเป็นแผ่นกลม ตักไส้วางตรงกลาง พับครึ่งแล้วกดขอบให้แน่น จากนั้นทำลายจับจีบ</p> <p>๒. ทอด ตั้งน้ำมันให้ร้อน (ใช้ไฟปานกลาง-อ่อน) เมื่อน้ำมันร้อนได้ที่แล้ว นำกะหรี่ปั๊บลงทอดจนเหลืองกรอบทั้งสองด้าน</p> <p>๓. ตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมันบนตะแกรง</p> <p>๒.๓ แฟ้คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์</p> <p>๑. ต้องสามารถที่จะปกป้องผลิตภัณฑ์สินค้าได้</p> <p>๒. ต้องคงคุณภาพและสามารถที่จะต้องยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้ได้</p> <p>๓. จะต้องบอกรายละเอียดต่างๆ</p> <p>๔. จะต้องมีความสะดวกต่อการขนส่งสินค้า</p> <p>๕. ต้องแสดงเอกลักษณ์ของสินค้าให้ได้มากที่สุด</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		๒.๔ การเลือกบรรจุภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ - บรรจุลงในกล่องใสปิดฝาให้สนิท ไม่ให้ลมเข้า เพื่อป้องกันการแข็งของขนม			
๓.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	๓.๑ สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ ๓.๒ สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้ ๓.๓ สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้ ๓.๔ สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้ ๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ ๓.๖ สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ ๓.๗ สามารถศึกษาช่องทางการขายรูปแบบออนไลน์	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม ๓.๔ การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยง และการจัดการความเสี่ยง ๓.๕ การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน ๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด ๓.๗ การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์ ๓.๘ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๓.๒ การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ ๓.๓ ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม ๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง ๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน ๓.๖ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำกะหรือปัสไ้เค็มและการทำกะหรือปัสไ้หวาน ๓.๗ การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์ ๓.๘ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	๒๐ นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	๓.๘ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้				
๔.โครงการ การประกอบอาชีพ การทำกะหรีบปีบ ใส่เค็มและการทำ กะหรีบปีบใส่หวาน	สามารถวางแผนการประกอบอาชีพ ได้โดย ๔.๑ สามารถกำหนดกลุ่มเป้าหมาย และแหล่งจำหน่ายได้ ๔.๒ สามารถคิดต้นทุนกำหนดราคาขาย ระยะเวลาการผลิตได้ ๔.๓ สามารถกำหนดวิเคราะห์เป็น อาชีพหลัก/อาชีพเสริมได้	๔.๑ สํารวจกลุ่มเป้าหมายเพื่อวิเคราะห์ ตลาด และแหล่งจำหน่าย ๔.๒ การวิเคราะห์ต้นทุน ๔.๓ การกำหนดราคาขาย ๔.๔ การกำหนดระยะเวลาการผลิต ๔.๕ การตัดสินใจประกอบเป็นอาชีพหลัก/อาชีพเสริม	๔.๑ ผู้เรียนเริ่มแลกเปลี่ยนในประเด็น กลุ่มเป้าหมาย กำไรขาดทุน(ต้นทุน) เกี่ยวกับการ ทำกะหรีบปีบใส่เค็มและการทำกะหรีบปีบใส่หวาน ๔.๒ แหล่งจำหน่าย/วิธีการ ๔.๓ ระยะเวลาการผลิต ๔.๔ การกำหนดเป็นอาชีพหลัก/อาชีพเสริม	๒๐ นาที	-

๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำกะหรีปีบไส้เค็มและการทำกะหรีปีบไส้หวาน

๒. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๒. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

๒.๑ ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงาน ของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

๒.๒ ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

๒.๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอด ผลิตรถยนต์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

๒.๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

๓. หลักการและเหตุผล

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน สังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่างๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ภายใต้แนวคิด “สกร. Learn to Earn สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้” ซึ่งมุ่งเน้นการพัฒนาหลักสูตรที่สอดคล้องกับความต้องการของประชาชนโดยเน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง และฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างแท้จริง

ในปัจจุบันการประกอบอาชีพอิสระในกลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ โดยเฉพาะด้านอาหารและขนมขบเคี้ยว เติบโตขึ้นอย่างต่อเนื่อง เนื่องจากเป็นสินค้าที่เข้าถึงผู้บริโภคได้ง่าย ลงทุนต่ำ และสร้างรายได้หมุนเวียนได้อย่างรวดเร็ว "กะหรีปีบ" จัดเป็นขนมที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคทุกเพศทุกวัย มีจุดเด่นที่เนื้อสัมผัสแป้งกรอบนอกนุ่มใน และมีรสชาติที่หลากหลาย ทั้ง "ไส้เค็ม" ที่ให้รสชาติเข้มข้นกลมกล่อมจากเครื่องเทศผงกะหรี และ "ไส้หวาน" ที่ให้ความหอมมันจากวัตถุดิบธรรมชาติ ทำให้กะหรีปีบเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีศักยภาพสูงในการพัฒนาเป็นสินค้าเชิงพาณิชย์สำหรับชุมชน

ด้วยเหตุนี้ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตรจัดทำหลักสูตรการทำกะหรีปีบไส้เค็มและการทำกะหรีปีบไส้หวาน

๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้ที่สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม

๔.๒ เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักขนมไทยพื้นถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้

๔.๓ เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

๕. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

๖. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	ระยะเวลางบประมาณ
หลักสูตรการทำกะหรีปัสเส้เค็มและการทำกะหรีปัสเส้หวาน	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจขั้นตอนอย่างถูกวิธี ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติได้จริง ๓. เพื่อพัฒนาทักษะให้ได้ มาตรฐาน ๔. เพื่อส่งเสริมการต่อยอด เป็นอาชีพหรือสร้างรายได้ เสริม	ประชาชนทั่วไป	๖	ศาลาอเนกประสงค์ หมู่ ๘ ตำบลดงป่าคำ	๑๔ มิถุนายน ๒๕๖๙	๗,๒๐๐.-

๗. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ จาก แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ ๒๐๓๓๔๓๓๐๐๕๐๐๕๐๐๐๐๑ ได้รับจัดสรรงบประมาณ ๖,๒๐๐.- บาท (หกพันสองร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

๗.๑ ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน ๑ คน x ๖ ชั่วโมง x ๒๐๐ บาท = ๑,๒๐๐ บาท

๗.๒ ค่าวัสดุฝึกอบรม = ๖,๐๐๐ บาท

รวมทั้งสิ้น๗,๒๐๐.....บาท (เจ็ดพันสองร้อยบาทถ้วน)

๘. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ ๑ (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. ๖๘)	ไตรมาสที่ ๒ (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. ๖๙)	ไตรมาสที่ ๓ (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. ๖๙)	ไตรมาสที่ ๔ (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. ๖๙)
หลักสูตรการทำกะหรีปัสเส้เค็มและการทำกะหรีปัสเส้หวาน	-	-	๗,๒๐๐.-	-

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวนิตยา พุทธปัญญา ครู ศกร.

๑๐. เครือข่าย

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. ผู้นำชุมชน

๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง

๑. การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
๒. งานการศึกษาเพื่อคุณวุฒิตามระดับ

๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมสามารถทำกะหรี่ปั๊ปไส้เค็มและการทำกะหรี่ปั๊ปไส้หวาน ได้

๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน (ร้อยละ ๑๐๐)

๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำกะหรี่ปั๊ปไส้เค็มและการทำกะหรี่ปั๊ปไส้หวาน โดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับและไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ นำไปสร้างรายได้

๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

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

ตารางกำหนดการ
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน(หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.)
การทำกะหรีบี่บี่ไ้เค้มและการทำกะหรีบี่บี่ไ้หวน
วันที่ ๑๔ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๙
ณ ศาลาอเนกประสงค์หมู่ ๘ ต.ดงป่าคำ อ.เมืองพิจิตร จ.พิจิตร

๑๔ มิถุนายน ๒๕๖๙

๐๘.๓๐ น - ๐๙.๐๐ น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม

๐๙.๐๐ น - ๐๙.๒๐ น. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการทำกะหรีบี่บี่ไ้เค้ม
และการทำกะหรีบี่บี่ไ้หวน(วิทยากร นางสาวนุจรี รุ่งอินทร์)

๐๙.๒๐ น - ๑๒.๐๐ น. - ลงมือปฏิบัติทักษะการประกอบอาชีพการทำกะหรีบี่บี่ไ้เค้มและการทำกะหรีบี่บี่ไ้หวน(วิทยากร นางสาวนุจรี รุ่งอินทร์)

๑๒.๐๐ ๐ - ๑๓.๐๐ น. - พักรับประทานอาหาร

๑๓.๐๐ ๐ - ๑๕.๒๐ น. - ลงมือปฏิบัติทักษะการประกอบอาชีพการทำกะหรีบี่บี่ไ้เค้มและการทำกะหรีบี่บี่ไ้หวน(วิทยากร นางสาวนุจรี รุ่งอินทร์)

๑๕.๒๐ น - ๑๖.๐๐ น. - ให้ความรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำกะหรีบี่บี่ไ้เค้มและการทำกะหรีบี่บี่ไ้หวน(วิทยากร นางสาวนุจรี รุ่งอินทร์)

๑๖.๔๐ น - ๑๖.๓๐ น. - ให้ความรู้เกี่ยวกับโครงการการประกอบอาชีพการทำกะหรีบี่บี่ไ้เค้มและการทำกะหรีบี่บี่ไ้หวน(วิทยากร นางสาวนุจรี รุ่งอินทร์)

- ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเพื่อจัดทำโครงการการประกอบอาชีพการทำกะหรีบี่บี่ไ้เค้ม
และการทำกะหรีบี่บี่ไ้หวน

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

