

หลักสูตร การทำข้าวขาหมูพะโล้ผักกาดดองกับข้าวขาหมูแดง จำนวน ๖ ชั่วโมง

สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ



ความเป็นมา

ตามนโยบายอธิบดีกรมส่งเสริมการเลี้ยง “Sweet Heritage : ข้าวขาหมูผักกาดดองกับข้าวหมูแดง Soft Power ท้องถิ่นจะคงอยู่ By สกร.” “การทำข้าวขาหมูพะโล้ผักกาดดองกับข้าวขาหมูแดง อาหารที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น สะท้อนภูมิปัญญาและหัวใจของความเป็นไทย”

ข้าวขาหมูผักกาดดองกับข้าวหมูแดงเป็นภูมิปัญญาที่สะท้อนความละเอียดอ่อน ความคิดสร้างสรรค์ และความเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละท้องถิ่น ตำบลในเมือง เป็นชุมชนที่ยังคงรักษาศิลปะการทำข้าวขาหมู ผักกาดดองกับข้าวหมูแดงแบบดั้งเดิมไว้ได้อย่างงดงาม ข้าวขาหมูผักกาดดองกับข้าวหมูแดงมีความสำคัญทั้งในด้านการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น การส่งเสริมอาชีพ และการพัฒนาให้ข้าวขาหมูผักกาดดองกับข้าวหมูแดงก้าวสู่ผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ของชุมชน

ข้าวขาหมูผักกาดดองกับข้าวหมูแดงเป็นอาหารโบราณที่ใกล้สูญหายไปจากชุมชน ซึ่งมีเอกลักษณ์ของข้าวขาหมูผักกาดดองกับข้าวหมูแดงโบราณที่มีประวัติยาวนาน มีความบ่งบอกถึงเอกลักษณ์ด้านอาหารและสะท้อนถึงวัฒนธรรมไทยโบราณสร้างสายสัมพันธ์ในครอบครัวและสังคม มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ โดยเน้นความสำคัญของการเตรียมวัตถุดิบที่สดใหม่ โดยเฉพาะ ข้าว ขาหมูสด เนื้อสันหมูสด กับวิธีการทำที่พิถีพิถัน เนื้อหมูที่ได้มีความเหนียวนุ่ม สด รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นอาหารที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ซึ่งส่งผลต่อรสชาติที่อร่อยและมีกลิ่นหอม อาหารชนิดนี้ นิยมทำขึ้นเพื่อใช้เป็นอาหารท้องถิ่น โดยเลือกใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน การประกอบอาชีพธุรกิจข้าวขาหมูผักกาดดองกับข้าวหมูแดง เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

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

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือ ประชาชน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑.๓๐ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔.๓๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ ๑ ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำข้าวขาหมูผักกาดดองกับข้าวหมูแดง จำนวน ๒๐ นาที

- ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
- แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ
- ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ

เรื่องที่ ๒ ทักษะการประกอบอาชีพ การทำข้าวขาหมูผักกาดดองกับข้าวหมูแดง จำนวน ๔.๓๐ ชั่วโมง

- ประวัติของการทำข้าวขาหมูผักกาดดองกับข้าวหมูแดง
- อุปกรณ์การทำไทย
- วิธีการทำข้าวขาหมูผักกาดดองกับข้าวหมูแดง
 - การเลือกวัตถุดิบ
 - แหล่งจำหน่ายสินค้า
 - รูปแบบการทำข้าวขาหมูผักกาดดองกับข้าวหมูแดง
- การออกแบบผลิตภัณฑ์ และการบรรจุภัณฑ์สินค้า

เรื่องที่ ๓ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำข้าวขาหมูผักกาดดองกับข้าวหมูแดงจำนวน ๓๐ นาที

- การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
- การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
- ช่องทางการตลาด
- คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน

เรื่องที่ ๔ โครงการประกอบอาชีพ การทำข้าวขาหมูผักกาดดองกับข้าวหมูแดงจำนวน ๓๐ นาที

โดยแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในประเด็น

- การจัดการหลักสูตรเป้าหมายและแหล่งจำหน่าย
- การจัดการต้นทุน กำหนดราคาขาย
- การวิเคราะห์ระยะเวลาการผลิต จำหน่าย
- การวิเคราะห์เพื่อกำหนดประเภทอาชีพหลัก/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. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำข้าวขาหมูผักกาดดองกับข้าวหมูแดง/ 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

โครงสร้างหลักสูตร
การทำข้าวชาหมูผักกาดดองกับข้าวหมูแดงจำนวน ๖ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำข้าวชาหมูผักกาดดองกับข้าวหมูแดง	๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำข้าวชาหมูผักกาดดองกับข้าวหมูแดงได้ ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวชาหมูผักกาดดองกับข้าวหมูแดงได้ ๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวชาหมูผักกาดดองกับข้าวหมูแดงได้ ๔. บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำข้าวชาหมูผักกาดดองกับข้าวหมูแดงได้	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำข้าวชาหมูผักกาดดองกับข้าวหมูแดง ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำข้าวชาหมูผักกาดดองกับข้าวหมูแดง ๓. แหล่งเรียนรู้ ๔. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำข้าวชาหมูผักกาดดองกับข้าวหมูแดง	๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๒. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๓. ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก ๔. กำหนดทิศทางการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่ และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	๓๐ นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒. ทักษะการ ประการอาชีพ การทำข้าวขา หมูฝักกาดดอง กับข้าวหมูแดง	๑. บอกประวัติของการทำข้าวขาหมู ฝักกาดดองกับข้าวหมูแดงได้ ๒. บอกอุปกรณ์ในการทำข้าวขาหมู ฝักกาดดองกับข้าวหมูแดงได้ ๓. บอกวิธีการและขั้นตอนการทำข้าว ขาหมูฝักกาดดองกับข้าวหมูแดง ๔.การออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้ เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้	๑. ประวัติของการทำข้าวขาหมูฝักกาดดอง กับข้าวหมูแดง ๒. อุปกรณ์การฝึกปฏิบัติ - เตาถ่านสำหรับนั่ง – หม้อนั่ง - ถาด ๓. วิธีการทำ การทำข้าวขาหมูฝักกาดดองกับข้าวหมู แดง ๑. ส่วนผสมตัว การทำข้าวขาหมูฝักกาด ดอง - ขาหมู ๑ ขา - ฝักกาดดอง ๑ ถ้วย - ไข่ต้ม ๓-๔ ฟอง - กระเทียม ๕ กลีบ - รากผักชี ๒ ราก - พริกไทยเม็ด ๑ ช้อนชา - อบเชย ๑ แท่ง - ใบเป็ยก็ก ๒ ดอก - ซีอิ๊วขาว ๓ ช้อนโต๊ะ - ซีอิ๊วดำ ๒ ช้อนโต๊ะ - น้ำตาลปีบ ๒ ช้อนโต๊ะ - น้ำเปล่า ๔-๕ ถ้วย - น้ำมันพืชเล็กน้อย	๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับประวัติของ การทำข้าวขาหมูฝักกาดดองกับข้าวหมูแดง ๒. จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารของอุปกรณ์ ในการ การทำข้าวขาหมูฝักกาดดองกับข้าวหมูแดง ๓. จัดให้ผู้เรียนศึกษา อุปกรณ์ในการทำข้าวขาหมู ฝักกาดดองกับข้าวหมูแดงและฝึกปฏิบัติการทำข้าว ขาหมูฝักกาดดองกับข้าวหมูแดง ๔. จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุ อุปกรณ์ และออกแบบ บรรจุ ภัณฑ์logo / brand วิธีการทำ และฝึก ปฏิบัติการ ทำบรรจุภัณฑ์ ใส่ การทำข้าวขาหมู ฝักกาดดองกับข้าวหมูแดง		๔.๓๐ ชม.

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>๒. ขั้นตอนการทำ ตัว การทำข้าวขาหมู ผักกาด</p> <p>- ล้างขาหมูให้สะอาด แล้วหั่นเป็นชิ้นพอคำ</p> <p>- โขลกกระเทียม รากผักชี และพริกไทยให้ละเอียด ตั้งหม้อใส่น้ำมันเล็กน้อย นำเครื่องที่โขลกลงผัดให้หอม</p> <p>- ใส่ขาหมูลงผัดเล็กน้อย</p> <p>- เติมน้ำ ใส่อบเชย โป๊ยกั๊ก ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ และน้ำตาลปีบ</p> <p>- เคี่ยวประมาณ ๑-๒ ชั่วโมง จนขาหมูนุ่ม</p> <p>- ใส่ไข่ต้มและผักกาดดอง เคี่ยวต่อประมาณ ๑๕ นาที</p> <p>- ตักราดบนข้าวสวย เสิร์ฟพร้อมผักคะน้าลวก และพริกน้ำส้ม</p> <p>ส่วนผสมตัวข้าวหมูแดง</p> <ul style="list-style-type: none"> • เนื้อหมูสันคอ หรือหมูสันนอก ๕๐๐ กรัม • กระเทียม ๔ กลีบ • รากผักชี ๑ ราก • พริกไทย ½ ช้อนชา • ซีอิ๊วขาว ๒ ช้อนโต๊ะ 			

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<ul style="list-style-type: none"> • ซีอิ๊วดำหวาน ๑ ซ้อนโต๊ะ • ซอสหอยนางรม ๑ ซ้อนโต๊ะ • น้ำผึ้ง หรือ น้ำตาล ๑ ซ้อนโต๊ะ • สีส้มอาหารสีแดง (เล็กน้อย) • ไข่ต้ม ๒-๓ ฟอง • กุนเชียง (ตามชอบ) • ข้าวสวย <p>น้ำราดหมูแดง</p> <ul style="list-style-type: none"> • น้ำซุปล ๑ ถ้วย • ซีอิ๊วดำหวาน ๑ ซ้อนโต๊ะ • แป้งมัน ๑ ซ้อนโต๊ะ (ละลายน้ำ) <p>ขั้นตอนการทำข้าวหมูแดง</p> <ul style="list-style-type: none"> - โขลกกระเทียม รากผักชี และพริกไทยให้ละเอียด - ผสมเครื่องที่โขลกกับซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ ซอสหอยนางรม น้ำผึ้ง และสีแดง - นำหมูลงหมกประมาณ ๑-๒ ชั่วโมง - นำหมูไปอบหรือย่างจนสุก (ประมาณ ๒๕-๓๐ นาที) - หั่นหมูแดงเป็นชิ้นบาง ๆ 			

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>- ทำนํ้าราดโดยตํมนํ้าซูป ใส้ซีอิ้วดำหวาน แล้วเติมแป้งมันให้ข้น</p> <p>- จัดข้าวใ้จาน วางหมูแดง กุนเชียง และไข่ตํม</p> <p>- ราดนํ้าหมูแดง</p> <p>๔. การออกแบบผลิตภัณฑ์ การบรรจุ ภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์ /logo / brand – การจัดทำบรรจุภัณฑ์</p>			
<p>๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ</p> <p>การทำข้าวขาหมูฝักกาดดองกับข้าวหมูแดง</p>	<p>๑. สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้</p> <p>๒. สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>๓. สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>๔. สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>๕. สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p>	<p>๑. สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>๒. การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>๓. การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>๔. การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๕. การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๖. กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p> <p>๗. การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์</p>	<p>๑. สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>๒. การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>๓. ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>๔. ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๕. ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๖. การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำหมูฝอยและไก่ฝอย</p>	๓๐ นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<p>๖. สามารถกำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>๗. สามารถศึกษาช่องทางการขายรูปแบบออนไลน์</p> <p>๘. สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>๘. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	<p>๗. การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์</p> <p>๘. ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>		
<p>๔. โครงการ ประกอบอาชีพ การทำข้าวขาหมู ผักกาดดอง กับข้าวหมูแดง</p>	<p>สามารถวางแผนการประกอบอาชีพได้โดย</p> <p>๑. สามารถกำหนดกลุ่มเป้าหมาย และแหล่งจำหน่ายได้</p> <p>๒. สามารถคิดต้นทุนกำหนดราคาขาย ระยะเวลาการผลิตได้</p> <p>๓. สามารถกำหนดวิเคราะห์เป็นอาชีพหลัก/อาชีพเสริมได้</p>	<p>๑. สืบค้นกลุ่มเป้าหมายเพื่อวิเคราะห์ตลาด และแหล่งจำหน่าย</p> <p>๒. การวิเคราะห์ต้นทุน</p> <p>๓. การกำหนดราคาขาย</p> <p>๔. การกำหนดระยะเวลาการผลิต</p> <p>๕. การตัดสินใจประกอบเป็นอาชีพหลัก/อาชีพเสริม</p>	<p>๑. ผู้เรียนเริ่มแลกเปลี่ยนในประเด็น กลุ่มเป้าหมาย กำไรขาดทุน(ต้นทุน) เกี่ยวกับการทำข้าวขาหมู ผักกาดดอง กับข้าวหมูแดง</p> <p>๒. แหล่งจำหน่าย/วิธีการ</p> <p>๓. ระยะเวลาการผลิต</p> <p>๔. การกำหนดเป็นอาชีพหลัก/อาชีพเสริม</p>	๓๐ นาที	

๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำข้าวชาหมูผักกาดดองกับข้าวหมูแดง

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 ผลผลิตที่ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

๒.๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

๓. หลักการและเหตุผล

ตามนโยบายอธิบดีกรมส่งเสริมการเรียนรู้ “Sweet Heritage : ข้าวชาหมูผักกาดดองกับข้าวหมูแดง โบราณ Soft Power ท้องถิ่นจะคงอยู่ By สกร.” “ข้าวชาหมูผักกาดดองกับข้าวหมูแดง ที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น สะท้อนภูมิปัญญาและหัวใจของความเป็นไทย”

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

จากการสำรวจข้อมูลประชาชนในพื้นที่พบว่า การประกอบอาชีพหลักส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพค้าขาย รองลงมาคือรับจ้าง และมีกลุ่มแม่บ้าน ซึ่งไม่ได้ประกอบอาชีพ และด้วยสถานการณ์สภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอกับในปัจจุบัน ต้องการประกอบอาชีพเสริม เพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ และพัฒนาอาชีพโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้เกิดประโยชน์

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

๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม

๔.๒ เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักข้าวขามหุผักกาดดองกับข้าวหุแดงพื้นที่เสี่ยงต่อการสูญหายคงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิ ปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้

๔.๓ เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

๕. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

๖. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	ระยะเวลางบประมาณ
หลักสูตรการทำข้าวขามหุผักกาดดองกับข้าวหุแดง	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และ เข้าใจขั้นตอนอย่างถูกวิธี ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลงมือ ปฏิบัติได้จริง ๓. เพื่อพัฒนาทักษะให้ได้ มาตรฐาน ๔. เพื่อส่งเสริมการต่อยอด เป็นอาชีพหรือสร้างรายได้ เสริม	ประชาชนทั่วไป	๖ คน	๒๕๕ ถ.บึงสีไฟ ต.ในเมือง อ.เมือง จ.พิจิตร	๒๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕	๒,๖๐๐.-

๗. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๕ จาก แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองงบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ ๒๐๓๓๔๓๓๐๐๐๕๐๐๕๐๐๐๐๐๑ ได้รับจัดสรรงบประมาณ ๒,๖๐๐.- บาท (สองพันหกร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

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

๗.๒ ค่าวัสดุฝึกอบรม = ๑,๔๐๐ บาท

รวมทั้งสิ้น๒,๖๐๐.....บาท (สองพันสองร้อยบาทถ้วน)

๘. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ ๑ (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. ๖๕)	ไตรมาสที่ ๒ (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. ๖๕)	ไตรมาสที่ ๓ (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. ๖๕)	ไตรมาสที่ ๔ (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. ๖๕)
หลักสูตรการข้าวขามหุผักกาดดองกับข้าวหุแดง	-	๒,๖๐๐.-	-	-

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นายปรีชา งามหนองอ้อ ครูศูนย์การเรียนรู้

๑๐. เครือข่าย

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. ผู้นำชุมชน

๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง

๑. การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
๒. งานการศึกษาเพื่อคุณวุฒิตามระดับ

๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมสามารถทำข้าวขาหมูผักกาดดองกับข้าวหมูแดงได้

๑๓. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน (ร้อยละ ๑๐๐)

๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำข้าวขาหมูผักกาดดองกับข้าวหมูแดง โดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับและไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ นำไปสร้างรายได้

๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

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

ตารางกำหนดการ
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชนการทำข้าวชาหมูผักกาดดองกับข้าวหมูแดง
วันที่ ๒๑ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๙
ณ เลขที่ ๒๒๙ ถ.บึงสีไฟ ต.ในเมือง อ.เมือง จ.พิจิตร

๒๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

- ๐๘.๓๐ น - ๐๙.๐๐ น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม
- ๐๙.๐๐ น - ๑๐.๐๐ น. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการทำข้าวชาหมูผักกาดดองกับข้าวหมูแดง(วิทยากร นายธกร ยี่สุนแก้ว)
- ๑๐.๐๐ น - ๑๓.๐๐ น. - ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวชาหมูผักกาดดองกับข้าวหมูแดง (วิทยากร นายธกร ยี่สุนแก้ว)
- ๑๓.๐๐ น - ๑๔.๐๐ น. - การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ (วิทยากร นายธกร ยี่สุนแก้ว)
- ๑๔.๐๐ น - ๑๕.๐๐ น. - ให้ความรู้เกี่ยวกับโครงการประกอบอาชีพการทำข้าวชาหมูผักกาดดองกับข้าวหมูแดง (วิทยากร นายธกร ยี่สุนแก้ว)
- ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเพื่อจัดทำโครงการประกอบอาชีพการทำข้าวชาหมูผักกาดดองกับข้าวหมูแดง

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม