

หลักสูตรการทำข้าวคลุกกะปิและข้าวหมูแดง จำนวน ๖ ชั่วโมง
สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 มาตรา 9 การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีเป้าหมายเพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะ และความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตามความถนัดของประชาชน ส่งเสริมการประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ และการยกระดับคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว และชุมชน โดยสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ภายใต้แนวคิด “สกร. Learn to Earn สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้” ซึ่งเน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริงและสามารถนำไปใช้สร้างรายได้อย่างเป็นรูปธรรม

จากการสำรวจข้อมูลประชาชนในพื้นที่ พบว่า ประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม รับจ้างทั่วไป และกลุ่มแม่บ้าน มีรายได้ไม่แน่นอน และได้รับผลกระทบจากภาวะเศรษฐกิจ ทำให้รายได้ไม่เพียงพอต่อค่าใช้จ่ายในชีวิตประจำวัน ประชาชนจึงมีความต้องการอาชีพเสริมที่สามารถประกอบในครัวเรือน ใช้เงินลงทุนไม่สูง ใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น และสามารถจำหน่ายได้จริงในชุมชนและพื้นที่ใกล้เคียง

ข้าวคลุกกะปิและข้าวหมูแดง นับเป็นเมนูอาหารจานเดียวที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายจากผู้บริโภคทุกช่วงวัย โดยข้าวคลุกกะปิเป็นอาหารไทยที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว มีรสชาติกลมกล่อม หอมกะปิรับประทานคู่กับเครื่องเคียงหลากหลาย ในขณะที่ข้าวหมูแดงเป็นเมนูที่โดดเด่นด้วยเนื้อหมูรสชาติดี สีสันน่ารับประทาน พร้อมน้ำราดที่เป็นเอกลักษณ์ ทั้งสองเมนูนี้สามารถผลิตจำหน่ายเป็นอาหารจานเดียวหรืออาหารกล่อง เหมาะสำหรับจำหน่ายในตลาดนัด ร้านอาหาร ร้านค้าชุมชน และบริการส่งกลับบ้านหรือส่งออนไลน์ อีกทั้งยังเป็นเมนูที่ใช้วัตถุดิบไม่ซับซ้อน ควบคุมต้นทุนได้ง่าย และสามารถพัฒนาเป็นอาชีพสร้างรายได้ได้เป็นอย่างดี

ด้วยเหตุนี้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตร จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำข้าวคลุกกะปิและข้าวหมูแดงขึ้น เพื่อถ่ายทอดความรู้และทักษะด้านการประกอบอาหารแก่ประชาชน ผู้เรียนจะได้เรียนรู้ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมเครื่องปรุงและเครื่องเคียง การหมักและทำหมูแดง การเคี่ยวน้ำราดหมูแดง ไปจนถึงขั้นตอนการปรุงข้าวคลุกกะปิให้ได้รสชาติและคุณภาพที่ดี การจัดงานและบรรจุภัณฑ์อย่างถูกสุขลักษณะ ตลอดจนการคำนวณต้นทุน การตั้งราคา และการวางแผนช่องทางการจำหน่าย หลักสูตรนี้มุ่งพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ และเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ สามารถนำความรู้ไปใช้สร้างรายได้เสริมหรือพัฒนาเป็นอาชีพหลักได้อย่างยั่งยืน พร้อมทั้งส่งเสริมการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และการยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนและชุมชนให้เข้มแข็งต่อไป

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ก็มีหลักการดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่าง มีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์
๔. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๕. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน
๖. เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี ๑ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ ๕ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน ๒๐ นาที
 - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำข้าวคลุกกะปิและข้าวหมูแดง
 - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำข้าวคลุกกะปิและข้าวหมูแดง
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน ๕ ชั่วโมง
 - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
 - การเตรียมส่วนผสม
 - วิธีการทำข้าวคลุกกะปิและข้าวหมูแดง
 - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน ๒๐ นาที
 - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
 - ช่องทางการตลาด
 - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
๔. โครงการการประกอบอาชีพการทำข้าวคลุกกะปิและข้าวหมูแดง จำนวน ๒๐ นาที โดยแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในประเด็น

- การกำหนดกลุ่มเป้าหมายและแหล่งจำหน่าย
- 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. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำข้าวคลุกกะปิและข้าวหมูแดง / ใบความรู้
๒. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ / ภูมิปัญญา
๔. วัสดุฝึกจริง
๕. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการอบรม (แบบ พต.๑๐)
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

โครงสร้างหลักสูตรการทำข้าวคลุกกะปิและข้าวหมูแดง จำนวน ๖ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำข้าวคลุกกะปิและข้าวหมูแดง ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำข้าวคลุกกะปิและข้าวหมูแดง ๑.๓ บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	๑.๑ ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำข้าวคลุกกะปิและข้าวหมูแดง 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 นาที	-
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวคลุกกะปิและข้าวหมูแดง	๒.๑ บอกประวัติการทำข้าวคลุกกะปิและข้าวหมูแดงได้ ๒.๒ บอกอุปกรณ์การทำข้าวคลุกกะปิและข้าวหมูแดงได้ ๒.๓ สามารถทำข้าวคลุกกะปิและข้าวหมูแดงได้ ๒.๔ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้	๒.๑ วัสดุและอุปกรณ์ในการทำข้าวคลุกกะปิและข้าวหมูแดง วัตถุดิบการทำข้าวคลุกกะปิ 1. ข้าวสาร 2. กะปิ 3. เนื้อหมู: หมูสามชั้น หรือ สันคอหมู (สำหรับทำหมูหวาน) 4. กุ้งแห้ง 5. กุนเชียง 6. ไข่ไก่	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการทำข้าวคลุกกะปิและข้าวหมูแดง ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำข้าวคลุกกะปิและข้าวหมูแดง ๒.๓ การทำข้าวคลุกกะปิและข้าวหมูแดง และฝึกปฏิบัติ ๒.๔ วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์	-	๕ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		7. มะม่วงเปรี้ยว (สับหรือซอย) 8. หอมแดงซอย 9. พริกชี้หูสวนซอย 10. ถั้วฝักยาวซอย 11. แดงกวา 12. ผักชี 13. มะนาว 14. น้ำมันพืช 15. น้ำตาลปีบ 16. ซีอิ้วขาว 17. น้ำมันหอย 18. ผงชูรส อุปกรณ์การทำข้าวคลุกกะปิ 1. กระทะก้นลึก: เป็นอุปกรณ์หลัก ใช้สำหรับผัดข้าว, เคี้ยวหมูหวาน และทอดของแห้ง (กุ้งแห้ง, กุนเชียง) 2. กระทะเทพลอน (ก้นแบน): จำเป็นสำหรับทำไข่เจียวแผ่นบางๆ (เพื่อให้ได้ไข่ฝอยที่สวยงาม ไม่ติดกระทะ) 3. ตะหลิว: สำหรับผัดและคลุกเคล้า			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>4. มีดทำครัว: สำหรับหั่นเนื้อหมู หั่น กุนเชียง และซอยผักต่างๆ (หอมแดง, พริก, ถั้วฝักยาว, แตงกวา)</p> <p>5. มีดสองคม (หรือมีดสับ): สำหรับปอก และสับมะม่วงเปรี้ยวให้เป็นเส้นยาวสวย</p> <p>6. เขียง: สำหรับรองหั่นวัตถุดิบ</p> <p>7. ขามผสม/ถั้วขี้: สำหรับเตรียมและ แยกเครื่องเคียงต่างๆ ไว้ก่อนเริ่มผัด (เนื่องจากเมนูนี้เครื่องเคียงเยอะ)</p> <p>8. เต้าแก๊สหรือเต้าถ่าน</p> <p>9. ถุงมือสำหรับทำอาหาร</p> <p>10. บรรจุกัณฑ์</p> <p>11. ซ้อนพลาสติก</p> <p>วัตถุดิบการทำข้าวหมูแดง</p> <p>1. ข้าวสาร (หุงเป็นข้าวสวย)</p> <p>2. เนื้อหมู: สันคอหมู หรือ หมูสันใน (สำหรับทำหมูแดง จะมีความนุ่ม ไม่ กระด้าง)</p> <p>3. หมูกรอบ (มีหรือไม่มีก็ได้ แต่เป็นเครื่อง เคียงที่นิยมใส่ร่วมกัน)</p> <p>4. กุนเชียง</p> <p>5. ไข่เป็ด หรือ ไข่ไก่ (สำหรับต้ม)</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>6. ผงหมักหมูแดงสำเร็จรูป (เพื่อความสะดวก) หรือ เครื่องหมัก (รากผักชี กระเทียม พริกไทย โขลกละเอียด)</p> <p>7. สีส้มอาหารสีแดง (หรือสีแดงธรรมชาติจากอังกัก เพื่อให้หมูมีสีสวยงาม)</p> <p>8. น้ำตาลทราย และ น้ำตาลปีบ</p> <p>9. ซีอิ้วขาว</p> <p>10. ซอสหอยนางรม</p> <p>11. ผงพะโล้ (เล็กน้อย เพื่อเพิ่มความหอม)</p> <p>12. น้ำซุปลกระดูกหมู (หรือน้ำเปล่าสำหรับทำน้ำราด)</p> <p>13. แป้งมันสำปะหลัง หรือ แป้งข้าวโพด (สำหรับทำให้น้ำราดเหนียวข้น)</p> <p>14. งาขาวคั่ว</p> <p>15. ถั่วลิสงคั่วบดละเอียด (เพื่อความหอมมันของน้ำราด)</p> <p>16. แต่งกวา</p> <p>17. ต้นหอม และ ผักชี</p> <p>18. พริกชี้ฟ้าเขียว-แดง (สำหรับทำน้ำส้มสายชูดอง)</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>19. น้ำส้มสายชู และ ซีอิ๊วดำหวาน (สำหรับทำน้ำจิ้มทานคู่กัน)</p> <p>อุปกรณ์การทำข้าวหมูแดง</p> <p>1. เตอบ หรือ หม้อทอดไร้น้ำมัน (Air Fryer): ใช้สำหรับย่างหรืออบหมูแดงให้สุกหอม (หากไม่สามารถใช้กระทะเทฟลอนอย่างจี่ไฟอ่อนได้)</p> <p>2. หม้อขนาดกลาง: สำหรับต้มไข่ และสำหรับเคี่ยวน้ำราดหมูแดง</p> <p>3. กระทะ: สำหรับทอดกุนเชียง และคั่วงา/ถั่วลิสง</p> <p>4. ทัพพี/ตะกร้อมีือ: สำหรับคนน้ำราดหมูแดงไม่ให้แข็งจับตัวเป็นก้อน</p> <p>5. มีดทำครัว: สำหรับหั่นหมูแดง หมูกรอบ กุนเชียง และซอยผัก (แตงกวา, พริกชี้ฟ้า)</p> <p>6. เขียง: สำหรับรองหั่นวัตถุดิบ (ควรแยกเขียงสำหรับหั่นเนื้อสัตว์สุกและผักสด)</p> <p>7. ชามผสม/ถ้วยพัก: สำหรับหมักหมูแดง และใส่เครื่องเคียงต่างๆ</p> <p>8. เตาแก๊ส</p> <p>9. ถุงมือสำหรับทำอาหาร</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>10. บรรจุภัณฑ์</p> <p>11. ซ้อนพลาสติก</p> <p>๒.๒ ขั้นตอนการทำข้าวคลุกกะปิและข้าวหมูแดง</p> <p><u>ขั้นตอนการทำข้าวคลุกกะปิ</u></p> <p>1. หมูหวาน (Moo Wan) ทำอันดับแรก เพราะต้องใช้เวลาเคี่ยวให้นุ่มและเข้าเนื้อ เริ่มเจียวหอมโดยการตั้งกระทะใส่น้ำมันเล็กน้อย ใส่น้ำมันแดงขยกลงไปเจียวให้หอม</p> <p>2. ผัดหมู ใส่น้ำมันหมู (หั่นชิ้นพอดีคำ) ลงไป ผัดจนสุกต้งๆ</p> <p>3. ใส่น้ำตาลปีบ (เยอะหน่อยเพราะนำหวาน), ซีอิ๊วขาว, ซอสปรุงรส, และ ซีอิ๊วดำ (เพื่อแต่งสีให้เข้มสวย)</p> <p>4. เติมน้ำเปล่าลงไปให้ท่วมหมูเล็กน้อย ลดไฟลงเป็นไฟอ่อน เคี่ยวไปเรื่อยๆ จนน้ำงวดลง หมูมีความนุ่ม และน้ำตาลเคลือบหมูจนเงาวาว รสชาติหวานนำเค็มตาม</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>5. เตรียมเครื่องเคียงของทอด โดยใช้กระทะใบเดิม (ล้างก่อน) หรือใบใหม่ ทอดของแห้งก่อน</p> <p>6. ทอดกุ้งแห้ง ทอดกุ้งแห้งด้วยไฟกลาง-อ่อน จนกรอบแล้วตักพักไว้</p> <p>7. ทอดกุ้งเชียง หั่นกุ้งเชียงเป็นแว่น ทอดด้วยไฟอ่อน (ระวังไหม้ง่าย) จนสุกหอม ตักพักไว้</p> <p>8. เจียวไข่ ตอกไข่ไก่ตีให้แตก (ใส่น้ำปลาเล็กน้อยหรือไม่ใส่ก็ได้) ทาน้ำมันบางๆ บนกระทะเทฟลอน เทไข่ลงไปกลิ้งให้เป็นแผ่นบางๆ พอสุกตักขึ้นมาม้วน แล้วใช้มีดซอยเป็นเส้นฝอยๆ</p> <p>9. ผัดข้าวคลุกกะปิ หัวใจสำคัญคือ กะปิต้องหอมและข้าวต้องร่วน ถ้ากะปิเนื้อแข็งให้ละลายกะปิกับน้ำอุ่นเล็กน้อยให้เป็นครีมข้นๆ ก่อน จะช่วยให้คลุกกับข้าวได้ทั่วถึง ไม่เป็นก้อน</p> <p>10. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันพืชเล็กน้อย ใส่กระเทียมสับลงไปเจียวให้หอม ใส่กะปิลงไปผัดกับน้ำมัน ขั้นตอนนี้สำคัญมาก ผัดจนกะปิส่งกลิ่นหอมพุ่ง (ระวังไหม้)</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>11. ใส่ข้าวสวย(เย็น) ลงไปผัดคลุกเคล้ากับกะปิ ใช้ไฟกลาง คั่วให้เม็ดข้าวเคลือบกะปิจนทั่วเป็นสีเดียวกัน และเม็ดข้าวร่วนสวยแห้งกำลังดี</p> <p>12. ปรงรสเพิ่ม ตักรสด้วยน้ำตาลทรายเล็กน้อย (เพื่อให้รสกลมกล่อมไม่เค็มโดด) ผัดให้เข้ากันแล้วปิดไฟ</p> <p>13. ตักข้าวคลุกกะปิใส่ถ้วยแล้วคว่ำลงกลางจานเพื่อความสวยงาม</p> <p>14. วางเครื่องเคียงล้อมรอบข้าว: หมูหวาน, กุนเชียงทอด, กุ้งแห้งทอด, ไข่ฝอย</p> <p>15. วางผักสด มะม่วงเปรี้ยวสับ, หอมแดงซอย, ถั่วงอกยาวซอย, พริกขี้หนูซอย, แดงกวา</p> <p>16. เสิร์ฟพร้อมมะนาวซีก (เผื่อใครชอบเปรี้ยวเพิ่ม)</p> <p>ขั้นตอนการทำข้าวหมูแดง</p> <p>1. หมักหมูแดง (Moo Daeng) ทำอันดับแรก เพราะต้องใช้เวลาหมักให้เข้าเนื้อ นำเนื้อหมูมาจิ้มด้วยส้อมให้ทั่ว เพื่อให้เครื่องหมักซึมเข้าเนื้อ</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>2. ผสมเครื่องหมัก นำผงหมักหมูแดง (หรือรากผักชี กระเทียม พริกไทย) ซีอิ๊วขาว ซอสหอยนางรม น้ำตาล สีผสมอาหารสีแดงเล็กน้อย และผงพะโล้ คลุกเคล้ากับเนื้อหมู นวดให้เข้ากัน หมักทิ้งไว้ในตู้เย็นอย่างน้อย 2-3 ชั่วโมง (หรือข้ามคืนจะยิ่งดี)</p> <p>3. ย่างหรืออบหมูแดง นำหมูที่หมักไว้ไปอบหรือย่างด้วยไฟกลางจนสุกหอม (เก็บน้ำหมักที่เหลือและน้ำที่ออกมาจากตัวหมู ตอนอย่างไว้ สำหรับทำน้ำราด) ตักพักไว้ให้เย็นลงแล้วหันเป็นชิ้นบางพอดีคำ</p> <p>4. เตรียมเครื่องเคียง เริ่มจากต้มไข่เป็ดหรือไข่ไก่ให้เป็นยางมะตูม (ต้มประมาณ 6-7 นาที) ปอกเปลือกพักไว้ (สามารถนำไข่ต้มไปแช่ในน้ำหมักหมูแดง หรือซีอิ๊วดำผสมน้ำ เพื่อให้ผิวนอกมีสีสวยงามได้)</p> <p>5. ทอดกุนเชียง หั่นกุนเชียงเป็นแว่นแฉลบ ทอดในกระทะด้วยไฟอ่อน (ระวังไหม้) หรือใช้วิธีใส่น้ำเปล่าลงไปรอนจนน้ำแห้ง กุนเชียงจะสุกและมีสีสวย ไม่เกรียมจนเกินไป ตักพักไว้</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>6. ทำน้ำจิ้ม (น้ำส้มสายชูดอง) หั่นพริก ซี้ฟ้าเป็นแว่นๆ ใส่ถ้วย เติมน้ำส้มสายชู และซีอิ๊วดำหวานลงไป คนให้เข้ากัน พักไว้สำหรับทานแกล้ม</p> <p>7. ทำน้ำราดหมูแดง (หัวใจสำคัญของเมนู) นำน้ำซุ้ปตั้งไฟในหม้อให้เดือด เทน้ำหมักหมูแดงที่เหลือและน้ำที่ได้จากการย่างหมูลงไป</p> <p>8. ปรงรสน้ำราด เพิ่มน้ำตาลปีบ ซีอิ๊วขาว ซอสหอยนางรม ซิมให้ได้รส หวานนำ เค็ม กลมกล่อม หอมกลิ่นเครื่องเทศ</p> <p>9. ใส่ความชื้นและหอม ละลายแป้งมัน หรือแป้งท้าวยายม่อมกับน้ำเปล่า ค่อยๆ เทลงในหม้อพร้อมกับคนไปเรื่อยๆ (อย่าหยุดคน แป้งจะเป็นก้อน) จนน้ำราดมีความเหนียวข้นกำลังดี ปิดไฟ แล้วใส่ข้าวคั่วและถั่วลิสงคั่วบดลงไป คนให้เข้ากัน</p> <p>10. การจัดเสิร์ฟ ตักข้าวสวยใส่กล่อง</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>11. วางเนื้อสัตว์ นำหมูแดงสไลด์ หมูกรอบ (ถ้ามี) กุนเชียงทอด และไข่ต้มผ่าครึ่ง วางเรียงบนข้าวสวยให้สวยงาม</p> <p>12. ราดน้ำ ตักน้ำราดหมูแดงราดลงไปบนเนื้อหมูและข้าว ให้มีความชุ่มฉ่ำกำลังดี</p> <p>13. ตกแต่ง วางแต่งกวาหั่นแวนไว้ข้างจาน โรยหน้าด้วยผักชีเล็กน้อย</p> <p>14. เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มซีอิ้วดำพริกสับ และต้นหอมสด</p> <p>๒.๓ แพ็คเคจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์</p> <p>๑. ต้องสามารถที่จะปกป้องผลิตภัณฑ์สินค้าได้</p> <p>๒. ต้องคงคุณภาพและสามารถที่จะต้องยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้ได้</p> <p>๓. จะต้องบอกรายละเอียดต่าง ๆ</p> <p>๔. จะต้องมีความสะดวกต่อการขนส่งสินค้า</p> <p>๕. ต้องแสดงเอกลักษณ์ของสินค้าให้ได้มากที่สุด</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>๒.๔ การเลือกบรรจุภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์</p> <p>- การบรรจุในกล่องอาหารปิดให้สนิท การทำข้าวคลุกกะปิและข้าวหมูแดง จะคงความอร่อยได้นาน ตัวขนมจะไม่แห้งและแข็งเพราะโดนลมได้</p>			
๓.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>๓.๑ สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากรได้</p> <p>๓.๒ สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>๓.๓ สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>๓.๔ สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p> <p>๓.๖ สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์และแผนการจัดการตลาดได้</p>	<p>๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>๓.๓ การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>๓.๔ การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๕ การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์และแผนการจัดการตลาด</p> <p>๓.๗ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า และการส่งเสริมการขาย</p>	<p>๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>๓.๓ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการตลาด เช่น การคิด ต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายการกระจายสินค้า</p>	๒๐ นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	๓.๗ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	การส่งสินค้าบนสื่อออนไลน์ ผ่านช่องทาง การตลาดออนไลน์ เช่น การทำ Social Media Marketing อย่างการโฆษณาบน แพลตฟอร์ม Google, Facebook, YouTube, LINE , Twitter หรือ TikTok เพื่อครอบคลุมแล้วเข้าถึงกลุ่มลูกค้า เป้าหมายที่ใช้งานอยู่ในโลกออนไลน์และ ทำให้ธุรกิจการจำหน่ายการทำข้าวคลุก กะปิและข้าวหมูแดง เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น			
๔.โครงการ การประกอบอาชีพ การทำข้าวคลุก กะปิและข้าวหมูแดง	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 ทำข้าวคลุกกะปิและข้าวหมูแดง ๔.๒ แหล่งจำหน่าย/วิธีการ ๔.๓ ระยะเวลาการผลิต ๔.๔ การกำหนดเป็นอาชีพหลัก/อาชีพเสริม	๒๐ นาที	-

๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำข้าวคลุกกะปิและข้าวหมูแดง

๒. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๒. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

๒.๑ ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

๒.๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

๒.๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

๓. หลักการและเหตุผล

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 มาตรา 9 การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีเป้าหมายเพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะ และความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตามความถนัดของประชาชน ส่งเสริมการประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ และการยกระดับคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว และชุมชน โดยสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ภายใต้แนวคิด “สกร. Learn to Earn สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้” ซึ่งเน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริงและสามารถนำไปใช้สร้างรายได้อย่างเป็นรูปธรรม

จากการสำรวจข้อมูลประชาชนในพื้นที่ พบว่า ประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม รับจ้างทั่วไป และกลุ่มแม่บ้าน มีรายได้ไม่แน่นอน และได้รับผลกระทบจากภาวะเศรษฐกิจ ทำให้รายได้ไม่เพียงพอต่อค่าใช้จ่ายในชีวิตประจำวัน ประชาชนจึงมีความต้องการอาชีพเสริมที่สามารถประกอบในครัวเรือน ใช้เงินลงทุนไม่สูง ใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น และสามารถจำหน่ายได้จริงในชุมชนและพื้นที่ใกล้เคียง

ข้าวคลุกกะปิและข้าวหมูแดง นับเป็นเมนูอาหารจานเดียวที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายจากผู้บริโภคทุกช่วงวัย โดยข้าวคลุกกะปิเป็นอาหารไทยที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว มีรสชาติกลมกล่อม หอมกะปิ รับประทานคู่กับเครื่องเคียงหลากหลาย ในขณะที่ข้าวหมูแดงเป็นเมนูที่โดดเด่นด้วยเนื้อหมูรสชาติดี สีสันน่ารับประทาน พร้อมน้ำราดที่เป็นเอกลักษณ์ ทั้งสองเมนูนี้สามารถผลิตจำหน่ายเป็นอาหารจานเดียวหรืออาหารกล่อง เหมาะสำหรับจำหน่ายในตลาดนัด ร้านอาหาร ร้านค้าชุมชน และบริการส่งกลับบ้านหรือสั่งออนไลน์ อีกทั้งยังเป็นเมนูที่ใช้วัตถุดิบไม่ซับซ้อน ควบคุมต้นทุนได้ง่าย และสามารถพัฒนาเป็นอาชีพสร้างรายได้ได้อย่างเป็นรูปธรรม

ด้วยเหตุนี้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตร จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำข้าวคลุกกะปิและข้าวหมูแดงขึ้น เพื่อถ่ายทอดความรู้และทักษะด้านการประกอบอาหารแก่ประชาชน ผู้เรียนจะได้เรียนรู้ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมเครื่องปรุงและเครื่องเคียง การหมักและทำหมูแดง การเคี่ยวน้ำราดหมูแดง ไปจนถึงขั้นตอนการปรุงข้าวคลุกกะปิให้ได้รสชาติและคุณภาพที่ดี การจัดจานและบรรจุภัณฑ์อย่างถูกสุขลักษณะ ตลอดจนการคำนวณต้นทุน การตั้งราคา และการวางแผนช่องทางการจำหน่าย หลักสูตรนี้มุ่งพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ และเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ สามารถนำความรู้ไปใช้สร้างรายได้เสริมหรือพัฒนาเป็น

อาชีพหลักได้อย่างยั่งยืน พร้อมทั้งส่งเสริมการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และการยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน และชุมชนให้เข้มแข็งต่อไป

๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม

๔.๒ เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะเฉพาะด้านในการทำข้าวคลุกกะปิและข้าวหมูแดงที่ถูกต้องตามมาตรฐานสุขอนามัย โดยเน้นการฝึกปฏิบัติจริง ตามความถนัดและความสนใจ

๔.๓ เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

๕. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

๖. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	ระยะเวลางบประมาณ
หลักสูตร การทำข้าวคลุกกะปิและข้าวหมูแดง	๑. เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม ๒. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะเฉพาะด้านในการทำข้าวคลุกกะปิและข้าวหมูแดงที่ถูกต้องตามมาตรฐานสุขอนามัย โดยเน้นการฝึกปฏิบัติจริงตามความถนัดและความสนใจ ๓. เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า	ประชาชนทั่วไป	๖ คน	ศกร.ระดับตำบลไผ่ขวาง ม.7 ต.ไผ่ขวาง อ.เมืองพิจิตร จ.พิจิตร	๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙	๕,๑๐๐.-

๗. งบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ จาก แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ ๒๐๓๓๔๓๓๐๐๐๕๐๐๕๐๐๐๐๐๑ ได้รับจัดสรรงบประมาณ ๕,๑๐๐.- บาท (ห้าพันหนึ่งร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

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

๗.๒ ค่าวัสดุฝึกอบรม = ๓,๙๐๐ บาท

รวมทั้งสิ้น ๕,๑๐๐.....บาท (ห้าพันหนึ่งร้อยบาทถ้วน)

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)
หลักสูตร การทำข้าวคลุกกะปิ และข้าวหมูแดง	-	๕,๑๐๐.-	-	-

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวชุตานภรณ์ สงทอง ครูศูนย์การเรียนรู้

๑๐. เครือข่าย

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. ผู้นำชุมชน

๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง

๑. การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
๒. งานการศึกษาเพื่อคุณวุฒิตามระดับ

๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมสามารถทำข้าวคลุกกะปิและข้าวหมูแดงได้

๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน (ร้อยละ ๑๐๐)

๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำข้าวคลุกกะปิและข้าวหมูแดงโดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับและไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ นำไปสร้างรายได้

๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

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

ตารางกำหนดการ
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน
การทำข้าวคลุกกะปิและข้าวหมูแดง
วันที่ ๒๓ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๙
ณ ศกร.ระดับตำบลไผ่ขวาง หมู่ที่ ๗ ตำบลไผ่ขวาง อำเภอเมืองพิจิตร จังหวัดพิจิตร

๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

- ๐๘.๓๐ น - ๐๙.๐๐ น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม
- ๐๙.๐๐ น - ๙.๒๐ น. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการทำข้าวคลุกกะปิ และข้าวหมูแดง (วิทยากร นางกฤตปภา ยี่สุนแก้ว)
- ๙.๒๐ น - ๑๒.๐๐ น. - ลงมือปฏิบัติทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวคลุกกะปิและข้าวหมูแดง (วิทยากร นางกฤตปภา ยี่สุนแก้ว)
- ๑๒.๐๐ น. - ๑๓.๐๐ น. - พักรกลางวัน
- ๑๓.๐๐ น - ๑๕.๒๐ น. - ลงมือปฏิบัติทักษะการประกอบอาชีพการทำข้าวคลุกกะปิและข้าวหมูแดง (วิทยากร นางกฤตปภา ยี่สุนแก้ว)
- ๑๕.๒๐ น - ๑๕.๔๐ น. - ให้ความรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำข้าวคลุกกะปิ และข้าวหมูแดง (วิทยากร นางกฤตปภา ยี่สุนแก้ว)
- ๑๕.๔๐ น - ๑๖.๐๐ น. - ให้ความรู้เกี่ยวกับโครงการประกอบอาชีพการทำข้าวคลุกกะปิและข้าวหมูแดง (วิทยากร นางกฤตปภา ยี่สุนแก้ว)
- ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเพื่อจัดทำโครงการประกอบอาชีพการทำข้าวคลุกกะปิ และข้าวหมูแดง

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม