

**หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง**  
**หลักสูตรการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู จำนวน 6 ชั่วโมง**  
**สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป**  
**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 จำนวน 6 ชั่วโมง 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 และสามารถนำไปประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้ได้อย่างมั่นคงและยั่งยืน

### 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 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 5 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 โดยแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในประเด็น

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

#### 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

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู/ 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

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร การทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู

| เรื่อง  | จุดประสงค์   | เนื้อหา   | การจัดกระบวนการเรียนรู้   | จำนวนชั่วโมง |         |
|---|--|---|---|--------------|---------|
|   |  |   |   | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| 1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู | <p>1. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมูได้</p> <p>2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมูได้</p> <p>3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู ได้</p> <p>4. บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมูได้</p> | <p>1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู</p> <p>2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู</p> <p>3. แหล่งเรียนรู้</p> <p>4. ทิศทางพัฒนาการประกอบ อาชีพการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู</p> | <p>1. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน</p> <p>2. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</p> <p>3. ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p> <p>4. กำหนดทิศทางการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ</p> <p>5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่</p> | 20 นาที      | -       |

| เรื่อง  | จุดประสงค์  | เนื้อหา   | การจัดกระบวนการเรียนรู้  | จำนวนชั่วโมง |         |
|---|---|---|--|--------------|---------|
|   |   |   |  | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| 2. ทักษะการ<br>ประการอาชีพ<br>การทำน้ำพริก<br>แมงดาและ<br>น้ำพริกกากหมู | ๒.๑ บอกประวัติ<br>การทำน้ำพริกแมงดาและ<br>น้ำพริกกากหมูได้<br>๒.๒ บอกอุปกรณ์การการทำ<br>น้ำพริกแมงดาและน้ำพริก<br>กากหมู ได้<br>๒.๓ สามารถทำน้ำพริก<br>แมงดาและน้ำพริกกากหมูได้<br>๒.๔ การออกแบบบรรจุภัณฑ์<br>ได้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้ | 1. ประวัติของการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริก<br>กากหมู<br>2. อุปกรณ์การฝึกปฏิบัติและขั้นตอนการทำ<br><u>วิธีการทำ น้ำพริกแมงดา</u><br>➤ แมงดา<br>➤ พริกชี้หนู<br>➤ กระเทียม<br>➤ กุ้งแห้ง<br>➤ กะปิเผาไฟ<br>1 นำแมงดามาหั่นและปอกออกแล้วล้างน้ำ<br>เสร็จแล้วเอาไปตำให้ละเอียด<br>ใส่พริกกับกระเทียมลงไปตำพอละเอียด<br>ใส่กุ้งแห้งลงไปตำพอแหลก ใส่กะปilingไปโขลก<br>พอเข้ากัน ตักเสิร์ฟกับผักสด<br><u>วิธีการทำ น้ำพริกกากหมู</u><br>➤ มันหมู<br>➤ เกลือ<br>➤ น้ำตาล<br>➤ ผงปรุงรส<br>➤ พริกป่น<br>➤ กระเทียมเจียว<br>➤ หอมแดงเจียว | โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ตาม<br>ศักยภาพ 5 ด้าน ศักยภาพ ด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ<br>ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และ<br>ด้านทรัพยากรมนุษย์<br>1. จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับประวัติของ การทำ<br>น้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู<br>2. จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารของอุปกรณ์ในการทำน้ำพริก<br>แมงดาและน้ำพริกกากหมู<br>3. จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำน้ำพริกแมงดาและ<br>น้ำพริกกากหมูและฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกแมงดาและ<br>น้ำพริกกากหมู<br>4. จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุ อุปกรณ์ และออกแบบบรรจุ<br>ภัณฑ์ logo / brand วิธีการทำ และฝึกปฏิบัติการ ทำบรรจุ<br>ภัณฑ์ ใส่ การทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู |              | 5 ชม.   |

| เรื่อง | จุดประสงค์ | เนื้อหา   | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง |         |
|--------|------------|---|-------------------------|--------------|---------|
|        |            |   |                         | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
|        |            | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ไบมะกรุตทอดกรอบ</li> <li>➤ พริกทอดกรอบ</li> </ul> <p>1 ตั้งกระทะ นำมันหมูใส่กระทะ เจียวจนเหลืองกรอบ พักให้สะเด็ดน้ำมัน เตรียมไว้</p> <p>2 ซอยหอมแดง กระเทียม ต้นหอม และพริกนำไปทอดจนกรอบ พักไว้รอให้เย็น</p> <p>3 นำกากหมูที่เจียวไว้ มาใส่ครก ตำเบา ๆ พอแตก จากนั้น ใส่หอมเจียว กระเทียมเจียว และไบมะกรุตทอดลงไป คลุกเคล้าให้เข้ากัน</p> <p>4 ตักใส่ซามผสม ใส่น้ำตาลทราย เกลือ ผงปรุงรส และพริกป่น คลุกให้เข้ากัน ใส่พริกทอดตามลงไปอันดับสุดท้าย คลุกให้เข้ากัน</p> <p>5 ตักเสิร์ฟพร้อมข้าวสวยร้อน ๆ หรือข้าวเหนียว ตามชอบ พร้อมทาน หรือจะเก็บไว้ทานนาน ๆ โดยตักใส่กระปุก ปิดฝาให้มิดชิด หรือซีลสุญญากาศเก็บไว้นานได้เช่นกัน</p> <p>6. การออกแบบผลิตภัณฑ์</p> <p>การบรรจุ ภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์ /logo / brand – การจัดทำบรรจุภัณฑ์</p> |                         |              |         |

| เรื่อง  | จุดประสงค์   | เนื้อหา   | การจัดกระบวนการเรียนรู้  | จำนวนชั่วโมง |         |
|---|--|---|--|--------------|---------|
|   |  |   |  | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| 3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. สามารถสำรวจและศึกษาทำเลที่ตั้งได้</li> <li>2. สามารถคิดคำนวณ ต้นทุนการผลิต และการ กำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขายได้</li> <li>3. สามารถศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</li> <li>4. สามารถกำหนดทิศทางเป้าหมาย และแผนการตลาดได้</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. การเลือกทำเล/สถานที่ตั้งร้าน</li> <li>2. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขาย</li> <li>3. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</li> <li>4. กำหนดทิศทางเป้าหมายและแผนการ ตลาด</li> <li>5. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า และการส่งเสริมการขายการส่งสินค้าบนสื่อออนไลน์ ผ่านช่องทางการตลาดออนไลน์ เช่น การทำ Social Media Marketing อย่างการโฆษณาบนแพลตฟอร์ม Google, Facebook, YouTube, LINE , Twitter หรือ TikTok เพื่อครอบคลุมแล้วเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ใช้งานอยู่ในโลกออนไลน์และทำให้ธุรกิจการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. สำรวจและศึกษาแหล่ง ทำเล สถานที่ตั้ง ร้านหรือการจำหน่าย</li> <li>2. ศึกษาต้นทุนการผลิตแต่ คุณภาพคงเดิม และ ดำเนินการตามกระบวนการ จัดการตลาด เช่น การคิด ต้นทุนการผลิต การกำหนด ราคาขาย การส่งเสริมการขาย</li> <li>3. ศึกษาข้อมูลการตลาด และ วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</li> <li>4. การกำหนดทิศทาง เป้าหมายกลยุทธ์ และ แผนการจัดการตลาดที่ เกี่ยวข้องกับการขายการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู</li> </ol> | 20 นาที      | -       |

| เรื่อง   | จุดประสงค์   | เนื้อหา   | การจัดกระบวนการเรียนรู้   | จำนวนชั่วโมง |         |
|--|--|---|---|--------------|---------|
|  |  |   |   | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| ๔.โครงการการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู | สามารถวางแผนการประกอบอาชีพได้โดย<br>๔.๑ สามารถกำหนดกลุ่มเป้าหมายและแหล่งจำหน่ายได้<br>๔.๒ สามารถคิดต้นทุน กำหนดราคาขาย ระยะเวลาการผลิตได้<br>๔.๓ สามารถกำหนดวิเคราะห์เป็นอาชีพหลัก/อาชีพเสริมได้ | ๔.๑ สํารวจกลุ่มเป้าหมายเพื่อวิเคราะห์ตลาดและแหล่งจำหน่าย<br>๔.๒ การวิเคราะห์ต้นทุน<br>๔.๓ การกำหนดราคาขาย<br>๔.๔ การกำหนดระยะเวลาการผลิต<br>๔.๕ การตัดสินใจประกอบเป็นอาชีพหลัก/อาชีพเสริม | ๔.๑ ผู้เรียนเริ่มแลกเปลี่ยนในประเด็น กลุ่มเป้าหมาย กำไรขาดทุน(ต้นทุน) เกี่ยวกับการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู<br>๔.๒ แหล่งจำหน่าย/วิธีการ<br>๔.๓ ระยะเวลาการผลิต<br>๔.๔ การกำหนดเป็นอาชีพหลัก/อาชีพเสริม | 20 นาที      |         |

## 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 สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน 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 รับประทานอาหารพื้นบ้านบางส่วน โดยมีความต้องการเรียนรู้ทักษะอาชีพด้านการแปรรูปอาหารที่สามารถทำได้ง่าย ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น มีต้นทุนไม่สูง และสามารถเก็บรักษาได้นานเพื่อนำไปจำหน่ายหรือบริโภคในครัวเรือนได้ น้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมูเป็นอาหารพื้นบ้านที่ได้รับความนิยม มีเอกลักษณ์ด้านรสชาติ กลิ่นหอม และความเข้มข้น สามารถพัฒนาให้มีคุณภาพ มาตรฐานด้านความสะอาด ความปลอดภัยทางอาหาร และบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ และต่อยอดเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักในครัวเรือนได้

ด้วยเหตุนี้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตร จึงได้จัดทำ หลักสูตรการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู จำนวน 6 ชั่วโมง เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้กลุ่มเป้าหมายได้เรียนรู้ทักษะด้านการแปรรูปอาหารสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ 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<br>2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลงมือ ปฏิบัติได้จริง<br>3. เพื่อพัฒนาทักษะให้ได้ มาตรฐาน<br>4. เพื่อส่งเสริมการต่อยอด เป็นอาชีพหรือสร้างรายได้ เสริม | ประชาชนทั่วไป | 6 คน     | 39 ม.2<br>ต.สายคำโห้<br>อ.เมือง<br>จ.พิจิตร | 18 กุมภาพันธ์<br>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<br>(ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. 68) | ไตรมาสที่ 2<br>(ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. 69) | ไตรมาสที่ 3<br>(เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. 69) | ไตรมาสที่ 4<br>(ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. 69) |
|---|------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|
| หลักสูตรการทำน้ำพริกแมงดา<br>และน้ำพริกกากหมู | -                                  | 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)

ผู้เข้าอบรมสามารถทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมูได้

## 13. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

### 13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า 6 คน ( ร้อยละ 100)

### 13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 สามารถทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู โดยไม่ต้องมีผู้สอน  
กำกับและไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 นำไปสร้างรายได้

## 14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

1. แบบประเมินความพึงพอใจ
2. แบบวัดความรู้
3. ชิ้นงาน
4. แบบติดตามผู้เข้ารับการอบรม

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 นางสาวใจ จุมนุ่)

10.00 น – 14.00 น. – ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู (วิทยากร นางสาวใจ จุมนุ่)

14.00 น – 15.00 น. – การบริหาร จัดการในการประกอบอาชีพ (วิทยากร นางสาวใจ จุมนุ่)

15.00 น – 16.00 น. – ให้ความรู้เกี่ยวกับโครงการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู (วิทยากร นางสาวใจ จุมนุ่)

- ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเพื่อจัดทำโครงการประกอบอาชีพการทำอาหารเพื่อการค้า (การทำน้ำพริกแมงดาและน้ำพริกกากหมู)

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม