

## หลักสูตรการทำผัดซีอิ้ว จำนวน 5 ชั่วโมง

### หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

#### ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ ชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความสามารถแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและ ระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมี สิ่งที่ต้องถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นต้องอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหา มาทดแทน โดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด

การทำผัดซีอิ้ว ซึ่งเป็นอาหารคนทุกภาคนิยมรับประทาน ผัดซีอิ้ว ถือเป็นอาหารจานด่วนที่ซื้อง่าย ขายคล่อง เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิตของมนุษย์ ธรรมชาติและรูปแบบที่มีความหลากหลายสามารถตอบสนอง ความต้องการของผู้บริโภคทุกเพศ ทุกวัย ทุกโอกาส และยังเป็นอาชีพที่ลงทุนน้อย ผลกำไรสูง ขายได้ตามแหล่งชุมชน และสถานที่ท่องเที่ยวทั่วไป สามารถสร้างรายได้ได้อย่างมั่นคงให้กับผู้ที่ไม่มีความรู้ และผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพ สามารถ นำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตตนเอง ชุมชน และสังคม

#### หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพการทำไส้กรอกพริกแกงมีการกำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชนและความต้องการ ของชุมชน
2. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว **จุดหมาย**

#### จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรม จริยธรรม
3. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
4. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

## กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

วันที่ 17 มีนาคม 2569

จำนวน 5 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 1 ชั่วโมง

- ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำผัดซีอิ๊ว จำนวน 5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำผัดซีอิ๊ว	<p>1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำผัดซีอิ๊ว</p> <p>1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำผัดซีอิ๊วได้</p> <p>1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำผัดซีอิ๊วได้</p> <p>1.4 บอกทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำผัดซีอิ๊ว</p>	<p>1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำผัดซีอิ๊ว</p> <p>1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำผัดซีอิ๊ว</p> <p>1.3 แหล่งเรียนรู้</p> <p>1.4 ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำผัดซีอิ๊ว</p>	<p>1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้</p> <p>1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ</p> <p>1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก</p> <p>1.4 กำหนดทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่ชุมชน</p>	20 นาที	20 นาที
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำผัดซีอิ๊ว	<p>2.1 บอกประวัติของการทำผัดซีอิ๊ว</p> <p>2.2 บอกอุปกรณ์ในการทำผัดซีอิ๊ว</p>	<p>2.1 ประวัติของการทำผัดซีอิ๊ว</p> <p>2.2 อุปกรณ์ในการทำผัดซีอิ๊ว</p>	<p>2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติของการทำผัดซีอิ๊ว</p> <p>2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารของอุปกรณ์ในการทำผัดซีอิ๊ว</p>	20 นาที	3 ชม

<p>3. การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพ การทำผักชี้อว</p>	<p>3.1 สามารถสำรวจและ ศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากรได้</p> <p>3.2 สามารถกำหนด และควบคุมคุณภาพ ผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>3.3 สามารถลดต้นทุน การผลิตแต่คุณภาพคง เดิมได้</p> <p>3.4 สามารถศึกษา วิเคราะห์ปัจจัยความ เสี่ยงและการจัดการ ความเสี่ยงได้</p> <p>3.5 สามารถศึกษา ข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการ ของตลาดในชุมชนได้</p> <p>3.6 สามารถกำหนด ทิศทางเป้าหมาย กล ยุทธ์ และแผนการ จัดการตลาดได้</p> <p>3.7 สามารถคิดต้นทุน การผลิตการกำหนด ราคาขาย การส่งเสริม</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและควบคุม</p> <p>3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพ คงเดิม</p> <p>3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความ เสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดใน ชุมชน</p> <p>3.6 กำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p> <p>3.7 การคิดต้นทุนการผลิตการกำหนด ราคาขายการส่งเสริมการขาย การ กระจายสินค้าคุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่ง ทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการ ของตลาดในชุมชน</p> <p>3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการ จัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการขายผักชี้อว</p> <p>3.7 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริม การขาย การกระจายสินค้า</p>	<p>10 นาที</p>	<p>20 นาที</p>
--	--	--	--	----------------	----------------

	การขาย การกระจาย สินค้าได้				
4. โครงการประกอบ อาชีพการทำผ้าชีวี่ และการขาย	4.1 เขียนโครงการใน แต่ละองค์ประกอบให้ เหมาะสมและถูกต้องได้ 4.2 ตรวจสอบความ เป็นไปได้ของโครงการ ประเมินโครงการ/ ปรับปรุงโครงการได้	4.1 การเขียนโครงการประกอบอาชีพ เพื่อนำไปสู่การปฏิบัติจริง 4.2 การตรวจสอบความเป็นไปได้ของ โครงการประเมินโครงการ/ปรับปรุง โครงการ	4.1 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการเขียนโครงการประกอบ อาชีพ 4.2 กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเองและ ตรวจสอบความเป็นไปได้ของโครงการ และการประเมิน ความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ	10 นาที	10 นาที  10 นาที

## สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำผ้าซิ่นอีว
2. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. พบกลุ่มการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

## การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับ

ตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

## 1.โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนวิชาการทำผัดซีอิ้ว

### 2.ความสอดคล้องกับนโยบาย

#### จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ 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

### 3.หลักการและเหตุผล

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนสภาพสังคมปัจจุบันได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจการเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้น มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องมีสิ่งที่ดีกว่าที่เราจะต้องสร้างสิ่งทดแทนเพื่อการอยู่รอดโดยวิธีการต่างๆในปัจจุบันคนไทยนิยมรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพกันไม่น้อย ได้แก่อาหารคลีน ผักปลอดสารพิษที่ได้รับความนิยมอย่าง "เห็ดนางฟ้า" ซึ่งก็มีผู้ที่เพาะเห็ดนางฟ้าเป็น "ช่องทางทำกิน" ได้อย่างน่าสนใจ และสามารถเลือกหารับประทานได้ง่าย เป็นทางเลือกสำหรับคนที่อยากทานอาหารเพื่อสุขภาพ เพราะทั้งสด ไขมันต่ำ เหมาะสำหรับผู้ที่ดูแลสุขภาพ จากแนวโน้มความนิยมรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพดังกล่าว ทำให้มีผู้ที่สนใจเรียนการเพาะเห็ดนางฟ้า แต่ไม่มีหน่วยงาน หรือบุคคลเปิดสอน ในขณะที่เดียวกันผู้ประกอบการที่มาทำธุรกิจเพาะเห็ดนางฟ้าอาชีพการเพาะเห็ดนางฟ้า สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัดการกระบวนการเรียนรู้ที่เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเอง หรือกลุ่มไปสู่การบริหารจัดการที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมายที่สามารถเข้าเรียนในหลักสูตร ได้แก่ ผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่ม



## 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)
หลักสูตรการทำผัดซีอิ้ว	-	2,000	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ 1.นายสุรเดช มั่งจันทร์

10. เครือข่าย 1.ปราชญ์ชาวบ้าน

2.ผู้นำชุมชน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง 1.โครงการการพัฒนาทักษะชีวิต

2.โครงการการพัฒนาพัฒนาชุมชน

3.โครงการการเรียนรู้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

12. ผลลัพธ์ (Out come) ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการการเพาะเห็ดนางฟ้า การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง

13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า 6 คน

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 สามารถทำการเพาะเห็ดนางฟ้าโดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับได้

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

1.แบบประเมินความพึงพอใจ

2.สรุปผลการวิเคราะห์ผลการดำเนินกิจกรรม

## กำหนดการ

หลักสูตรการทำผัดซีอิ้ว

วันที่ 17 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2569

ณ โดมสวนรัก ม.4 ตำบลสามง่าม อำเภอสามงาม จังหวัดพิจิตร

### วันที่ 17 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2569

- |               |  |
|---------------|--|
| 08.30 - 09.00 | - ลงทะเบียน  |
| 09.00 - 09.30 | - ครูกล่าว/ต้อนรับผู้เข้าร่วมฝึกอาชีพ/แนะนำวิทยากร |
| 09.30 - 10.00 | - วิทยากรให้ความรู้การทำผัดซีอิ้ว                  |
| 10.00 - 12.00 | - วิทยากรให้ผู้ฝึก ฝึกปฏิบัติ                      |
| 12.00 - 13.00 | - รับประทานอาหาร/ผู้ฝึกนำมาเอง                     |
| 14.00 - 15.30 | - วิทยากรให้ผู้ฝึก ฝึกปฏิบัติ                      |
| 15.30 - 16.00 | - ทดสอบความรู้ความเข้าใจ/ประเมินความพึงพอใจ        |