

หลักสูตรวิชาการทำการแหนมหนังหมู และยำหนังหมูสูตรโบราณ จำนวน 6 ชั่วโมง
สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 มาตรา 9 การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตนเอง การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน สังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่างๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ภายใต้แนวคิด “สกร. Learn to Earn สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้” ซึ่งมุ่งเน้นการพัฒนาหลักสูตรที่สอดคล้องกับความต้องการของประชาชนโดยเน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริงและฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างแท้จริงจากการสำรวจข้อมูลประชาชนในพื้นที่พบว่า การประกอบอาชีพหลักส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพการเกษตร รองลงมาคือรับจ้าง และมีกลุ่มแม่บ้าน ซึ่งไม่ได้ประกอบอาชีพและด้วยสถานการณ์สภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอกับในปัจจุบัน ต้องการประกอบอาชีพเสริม เพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพและพัฒนาอาชีพโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้เกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพ

การถนอมอาหารการทำแหนม และยำหนังหมู เป็นอีกวิธีหนึ่งที่เป็นการถนอมอาหาร ของคนไทยที่นิยม การทำการถนอมอาหารในแบบต่างๆ เช่น การทำปลาต้ม การทำปลาร้า การทำส้มหมู หรือการทำแหนมชนิดต่างๆ สามารถนำมาประยุกต์กับชุมชนที่ตนเองอาศัยอยู่ได้ เช่น การทำแหนมกระดุกอ่อน การทำแหนมหนังหมู การทำแหนมเห็ด และยำหนังหมูสูตรโบราณ เป็นต้นเพื่อเป็นการถนอมอาหาร และแปรรูปอาหาร ให้ได้นานขึ้น รักษาคุณค่าทางโภชนาการของอาหารได้ดีนอกจากนี้ยังสามารถยึดเป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับครอบครัวและตนเองได้เป็นอย่างดี

ด้วยเหตุนี้ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตรจัดทำหลักสูตรการทำแหนมหนังหมู และยำหนังหมูสูตรโบราณ เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความต้องการและวัตถุประสงค์ต่างๆ เพื่อที่จะได้นำความรู้ไป ประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและ สร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ก็มีหลักการดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่าง มีคุณภาพ และมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตและด้านทรัพยากรมนุษย์
4. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
5. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน
6. เน้นการปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพ จำนวน 1 ชั่วโมง
 - ช่องทางการประกอบอาชีพ ความสำคัญและประโยชน์ของการทำเหมืองหินงู และย้าหินงูสูตรโบราณ
 - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำเหมืองหินงู และย้าหินงูสูตรโบราณ
2. ทักษะการประกอบอาชีพ จำนวน 4 ชั่วโมง
 - การเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ
 - การเตรียมส่วนผสม
 - วิธีการทำเหมืองหินงู และย้าหินงูสูตรโบราณ
 - แพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์
 - วิธีการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษา
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 30 นาที
 - การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
 - การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
 - ช่องทางการตลาด
 - การส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์
 - คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน
4. โครงการประกอบอาชีพการทำเหมืองหินงู และย้าหินงูสูตรโบราณ จำนวน 30 นาที
 - ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ
 - องค์ประกอบของโครงการ
 - ประโยชน์ของโครงการ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ
2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ
 - เรียนรู้จากวิทยากร
 - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
 - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
 - เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้
4. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิตและการบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำการแทนหนังสือ และยื่นหนังสือสูตรโบราณ / 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 การทำแหนมหนังหมู และยำหนังหมูสูตรโบราณ จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแหนมหนังหมู และยำหนังหมูสูตรโบราณได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำแหนมหนังหมู และยำหนังหมูสูตรโบราณได้ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแหนมหนังหมู และยำหนังหมูสูตรโบราณ 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 ทิศทางการประกอบอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิทยากรผู้สอน และผู้เรียนร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพ ที่เหมาะสมกับตนเอง โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้านได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ วิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	1 ชั่วโมง	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำแหนมหนังหมู และยำหนังหมูสูตรโบราณ	2.1 บอกประวัติการทำแหนมหนังหมู และยำหนังหมูสูตรโบราณ 2.2 บอกอุปกรณ์การทำแหนมหนังหมู และยำหนังหมูสูตรโบราณ 2.3 บอกวิธีการทำแหนมหนังหมู และยำหนังหมูสูตรโบราณ 2.4 การบรรจุภัณฑ์	2.1 วัสดุและอุปกรณ์ในการทำแหนมหนังหมู และยำหนังหมูสูตรโบราณ วัสดุการทำแหนมหนังหมู และยำหนังหมูสูตรโบราณ -เนื้อหมู 3 กิโล -หนังหมู 2 กิโล -กระเทียม 4 ซีด -เกลือ 3 ซีด -ผงปรุงรส 1 ซ้อนโต๊ะ -ข้าวเหนียว 5 ซีด -พริกสด ใส่อย่างละเม็ด ต่อ 1 ห่อ	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการทำแหนมหนังหมู และยำหนังหมูสูตรโบราณ 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำแหนมหนังหมู และยำหนังหมูสูตรโบราณ 2.3 การทำแหนมหนังหมู และยำหนังหมูสูตรโบราณ และฝึกปฏิบัติ 2.4 วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์	-	4 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		- ใบตองประมาณ 1-2 กก. - พริกแห้งคั่ว - ถั่วลิสงคั่ว - ใบมะกรูดหั่นฝอย - น้ำปลา 1 ขวด - น้ำมะนาว - หัวปลี 1 หัว อุปกรณ์ - ใบตอง - ถุงพลาสติก - ยางรัดแกง - มีด - หม้อ - ถุงมือ - กะละมัง - เขียง 2.2 ขั้นตอนการทำแหนมหนังหมู และยำหนังหมูสูตรโบราณ - เลือกหมูเนื้อแดงส่วนสะโพกไม่ติดมันนำมาสับให้ละเอียด - นำหนังหมูมาต้มประมาณ 30 นาที พักไว้ให้เย็น แล้วส่วนที่เป็นไขมันออกให้เหลือ			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>ส่วนที่เป็นหนังแก้ว จากนั้นนำมาหั่นเป็นเส้นฝอยความยาวประมาณ 2 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> - ปอกกระเทียม ล้างให้สะอาดผึ่งให้แห้ง - ล้างพริกให้สะอาดผึ่งให้แห้ง - นำหมูที่บดละเอียดมาผสมกับหนังหมู นำกระเทียมโขลกละเอียด (แนะนำให้โขลกดีกว่าใส่เครื่องบดละเอียดจะได้กลิ่นที่หอมกว่า) เกลือ ผงปรุงรส ข้าวเหนียวที่นึ่งสุกแล้ว และกระเทียมที่โขลกไว้ มาคลุกเคล้าให้เข้ากัน - ปรุงน้ำยำโดยผสมพริกเผา น้ำตาลปีบ น้ำปลา น้ำมะนาว กะทิ พริกแห้ง ถั่วลิสง คลุกหั่วปลิในน้ำยำ ปรุงรส โรยด้วยใบมะกรูด <p>2.3 ขั้นตอนการห่อแหนมหมู</p> <ul style="list-style-type: none"> - นำหมูมาห่อใส่ใบตอง ห่อเหมือนข้าวต้มมัด - นำหมูมาห่อใส่ถุงพลาสติกห่อเหมือนข้าวต้มมัด - นำหมูมาห่อใส่ถุงพลาสติกคั้นหมูปลายถุงห่อแบบลูกตุ้ม 			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>2.4 แพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ต้องสามารถที่จะปกป้องผลิตภัณฑ์สินค้าได้ 2. ต้องคงคุณภาพและสามารถที่จะต้องยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้ได้ 3. จะต้องบอกรายละเอียดต่างๆ 4. จะต้องมีความสะดวกต่อการขนส่งสินค้า 5. ต้องแสดงเอกลักษณ์ของสินค้าให้ได้มากที่สุด 			
3.การบริหาร จัดการในการ ประกอบอาชีพ	<p>3.1 สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากรได้</p> <p>3.2 สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>3.3 สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>3.4 สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยง</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน และการออกแบบโลโก้</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p>	30	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<p>และการจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>3.5 สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p> <p>3.6 สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>3.7 สามารถศึกษาช่องทางการขายรูปแบบออนไลน์</p> <p>3.8 สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p> <p>3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า และการส่งเสริมการขายการส่งสินค้าบนสื่อออนไลน์ ผ่านช่องทางการตลาดออนไลน์ เช่น การทำ Social Media Marketing</p> <p>อย่างการโฆษณาบนแพลตฟอร์ม Google, Facebook, YouTube, LINE , Twitter หรือ TikTok เพื่อครอบคลุมแล้วเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ใช้งานอยู่ในโลกออนไลน์ และทำให้ธุรกิจการทำเหมืองหิน และย៉าหินงูสูตรโบราณ เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น</p>	<p>3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ แผนการจัดการตลาด และการออกแบบโลโก้ที่เกี่ยวข้องกับการทำเหมืองหินงู และย៉าหินงูสูตรโบราณ</p> <p>3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์</p> <p>3.8 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4. โครงการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู และยำหมูสูตรโบราณ	<p>4.1 เพื่อวางแผนการประกอบอาชีพ</p> <p>4.2 เพื่อสร้างรายได้หลักหรือรายได้เสริมหลังจากการเรียนรู้</p> <p>4.3 เพื่อนำทักษะในการทำธุรกิจปรับใช้จริง</p> <p>4.4 เพื่อคิดต้นทุน กำไร กำหนดราคาขาย ระยะเวลาการผลิต</p> <p>4.5 เพื่อติดตามผลการประกอบอาชีพจริง</p>	<p>4.1 สํารวจกลุ่มเป้าหมายเพื่อวิเคราะห์ตลาด วิเคราะห์ระยะเวลาการผลิต วิเคราะห์แหล่งจำหน่าย วิเคราะห์กำไร ขาดทุน</p> <p>4.2 กำหนดระยะเวลาการผลิต</p> <p>4.3 การทำตลาดออนไลน์</p> <p>4.4 แหล่งการจำหน่ายจริง</p> <p>4.5 เก็บสถิติยอดขาย ดูผลกำไร-ขาดทุน</p>	<p>4.1 อธิบายการสำรวจกลุ่มเป้าหมาย ระยะเวลาการผลิต การตลาด การคิดกำไรขาดทุน เกี่ยวกับการทำแหนมหมู และยำหมูสูตรโบราณ</p> <p>4.2 - อธิบายการทำแหนมหมูใช้ระยะเวลาการทำเท่าใดถึงจะได้ 1 ชิ้น/นาที่</p> <p>- อธิบายยําหมูสูตรโบราณใช้ระยะเวลาการทำเท่าใดถึงจะได้ 1 จาน /นาที่</p> <p>4.3 อธิบายการทำช่องทางการตลาดออนไลน์</p> <p>4.4 อธิบายการออกจำหน่ายในแหล่งจำหน่ายจริง</p> <p>4.5 อธิบายการคิดต้นทุนการผลิต การตั้งราคาขาย ผลกำไรและขาดทุน</p>	30 นาที่	-

๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำแหม่มหนังหมู และยำหนังหมูสูตรโบราณ จำนวน ๖ ชั่วโมง

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 ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

๒.๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

๓. หลักการและเหตุผล

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

จากการสำรวจข้อมูลประชาชนในพื้นที่พบว่า การประกอบอาชีพหลักส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพการเกษตร รองลงมาคือรับจ้าง และมีกลุ่มแม่บ้าน ซึ่งไม่ได้ประกอบอาชีพ และด้วยสถานการณ์สภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอกับในปัจจุบัน ต้องการประกอบอาชีพเสริม เพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ และพัฒนาอาชีพโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้เกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพ

ด้วยเหตุนี้ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตรจัดทำหลักสูตรการทำแหม่มหนังหมู และยำหนังหมูสูตรโบราณ เพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความต้องการและวิถีชีวิตที่ง่าย เพื่อที่จะได้นำความรู้ไป ประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและ สร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อสร้างโอกาสในการสร้างงานและเพิ่มรายได้ให้กลุ่มเป้าหมาย มีช่องทางในการประกอบอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก

๔.๒ เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะเฉพาะด้านในการการทำแหม่มหนังหมู และยำหนังหมูสูตรโบราณ ที่ถูกต้องตามมาตรฐานสุขอนามัย โดยเน้นการฝึกปฏิบัติจริง ตามความถนัดและความสนใจ

๔.๓ เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

๕. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

๖. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	ระยะเวลางบประมาณ
หลักสูตรวิชาการ ทำแผนหนังสือ และยี่ห้อหนังสือ สูตรโบราณ	<p>๑. เพื่อสร้างโอกาสในการสร้างงานและเพิ่มรายได้ให้กลุ่มเป้าหมาย มีช่องทางในการประกอบอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก</p> <p>๒. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะเฉพาะด้านในการการทำแผนหนังสือ และยี่ห้อหนังสือสูตรโบราณ ที่ถูกต้องตามมาตรฐานสุขอนามัย โดยเน้นการฝึกปฏิบัติจริง ตามความถนัดและความสนใจ</p> <p>๓. เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า</p>	ประชาชนทั่วไป	๖	สกร.ระดับอำเภอเมืองพิจิตร	๒๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙	๔,๖๐๐.-

๗. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ จาก แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองบ รายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ ๒๐๓๓๔๓๓๐๐๐๕๐๐๕๐๐๐๐๑ ได้รับจัดสรร งบประมาณ ๔,๖๐๐.- บาท (สี่พันหกร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

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

๗.๒ ค่าวัสดุฝึกอบรม = ๓,๔๐๐ บาท

รวมทั้งสิ้น ๔,๖๐๐.....บาท (สี่พันหกร้อยบาทถ้วน)

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)
หลักสูตรวิชาการทำขนม หนังหมู และยำหนังหมูสูตร โบราณ	-	๔,๖๐๐.-	-	-

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวปิยธิดา คำโปธิ ครู ศกร.

๑๐. เครือข่าย

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

๒. ผู้นำชุมชน

๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง

๑. การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต

๒. งานการศึกษาเพื่อคุณวุฒิตามระดับ

๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการทำ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่าง ถูกต้อง

๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วม ๖ คน

๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำขนมหนังหมู และยำหนังหมูสูตรโบราณ โดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับได้

๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

๑.แบบประเมินความพึงพอใจ

๒.ชิ้นงาน/ผลิตภัณฑ์ที่สำเร็จ มีคุณภาพ รสชาติ และลักษณะปรากฏที่เหมาะสม

ตารางกำหนดการ
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน วิชาการทำแหม่มหนังหมู และยำหนังหมูสูตรโบราณ จำนวน ๖ ชั่วโมง
วันที่ ๒๕ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๙
ณ บ้านเลขที่ ๑๔๑ หมู่ ๔ ตำบลย่านยาว อำเภอเมืองพิจิตร จังหวัดพิจิตร

๒๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

- | | |
|--------------------|--|
| ๐๘.๓๐ น – ๐๙.๐๐ น. | - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม |
| ๐๙.๐๐ น – ๑๐.๐๐ น. | - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการการทำแหม่มหนังหมู และยำหนังหมูสูตรโบราณ (วิทยากร นางกฤตปภา ยี่สุนแก้ว) |
| ๑๐.๐๐ น – ๑๒.๐๐ น. | - ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการประกอบอาชีพการทำแหม่มหนังหมู และยำหนังหมูสูตรโบราณ (วิทยากร นางกฤตปภา ยี่สุนแก้ว) |
| ๑๒.๐๐ น – ๑๓.๐๐ น. | - พักกลางวัน |
| ๑๓.๐๐ น – ๑๕.๐๐ น. | - ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำแหม่มหนังหมู และยำหนังหมูสูตรโบราณ (วิทยากร นางกฤตปภา ยี่สุนแก้ว) |
| ๑๕.๓๐ น – ๑๖.๐๐ น. | - การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ (วิทยากร นางกฤตปภา ยี่สุนแก้ว) |
| ๑๖.๐๐ น – ๑๖.๓๐ น. | - โครงการประกอบอาชีพการการทำแหม่มหนังหมู และยำหนังหมูสูตรโบราณ (วิทยากร นางกฤตปภา ยี่สุนแก้ว) |

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม