

หลักสูตรวิชาการทำไข่ทรงเครื่อง จำนวน 3 ชั่วโมง
สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 มาตรา 9 การเรียนรู้ เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน สังคม หรือเพื่อประโยชน์ แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตามความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่างๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานของกรมส่งเสริม การเรียนรู้ (สกร.) ภายใต้แนวคิด “สกร. Learn to Earn สร้างงาน สร้างรายได้ ส่งเสริมการเรียนรู้” ซึ่งมุ่งเน้นการ พัฒนาหลักสูตรที่สอดคล้องกับความต้องการของประชาชนโดยเน้นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริงและฝึกทักษะอาชีพ ที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้อย่างแท้จริงจากการสำรวจข้อมูลประชาชนในพื้นที่พบว่า การประกอบ อาชีพหลักส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพการเกษตร รองลงมาคือรับจ้าง และมีกลุ่มแม่บ้าน ซึ่งไม่ได้ประกอบอาชีพ และด้วยสถานการณ์สภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้ไม่เพียงพอกับในปัจจุบัน ต้องการประกอบ อาชีพเสริม เพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ และพัฒนาอาชีพโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้เกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพ

อาหารว่าง ถือเป็นอาหารประยุกต์ร่วมสมัยที่สะท้อนความคิดสร้างสรรค์ และความประณีตของคนไทย โดยใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่าย ได้รับความนิยมนอกในประเทศไทย โดยมีลักษณะก้ำกึ่งระหว่างอาหารคาวและของ กินเล่น มีรสชาติอร่อย และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคกลุ่มวัยเด็ก อาทิจการทำไข่ทรงเครื่องแบบปิ้ง ที่มีเอกลักษณ์ เฉพาะตัว ทั้งด้านรูปร่าง วิธีการทำ และรสชาติ สามารถนำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการจำหน่าย สร้างรายได้ และต่อยอดเป็นอาชีพในกลุ่มพาณิชยกรรมและบริการได้เป็นอย่างดีด้วย

เหตุนี้ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตรจัดทำหลักสูตรการทำไข่ทรงเครื่องแบบปิ้ง เพื่อส่งเสริม สนับสนุน กลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความต้องการและวัตถุดิบหาง่าย เพื่อที่จะได้ นำความรู้ไป ประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะ และ 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 3 ชั่วโมง

1. ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
2. ภาคปฏิบัติ 2 ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร การทำไขทรงเครื่อง จำนวน 3 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำไขทรงเครื่องได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในอาชีพการทำไขทรงเครื่องได้ 1.3 บอกทิศทางการประกอบอาชีพได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำไขทรงเครื่อง 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	20 นาที	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำไขทรงเครื่อง	2.1 บอกประวัติการทำไขทรงเครื่องแบบปิ้ง 2.2 บอกอุปกรณ์การทำไขทรงเครื่อง 2.3 บอกวิธีการทำไขทรงเครื่อง 2.4 การบรรจุภัณฑ์	2.1 วัสดุและอุปกรณ์ในการทำไขทรงเครื่อง <u>วัสดุไขทรงเครื่อง</u> 1. ไขไก่: แนะนำเบอร์ 2 หรือ 3 (เลือกไข่ที่สด เปลือกไม่มีรอยร้าว) 2. เครื่องปรุงรส: ซีอิ๊วขาว, ซอสหอยนางรม, ซอสปรุงรสฝาเขียว 3. เครื่องเทศ: พริกไทยป่น (ใส่เยอะหน่อยจะหอมและช่วยดับคาว) 4. เกลือ	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับประวัติการทำไขทรงเครื่อง 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาอุปกรณ์ในการทำไขทรงเครื่อง 2.3 การทำไขทรงเครื่อง และฝึกปฏิบัติ 2.4 วิธีการเลือกบรรจุภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์	-	2 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>5. น้ำเปล่าสะอาด (ช่วยให้เนื้อไข่นุ่มเคี้ยว ไม่แข็งกระด้างหลังนี้)</p> <p>6. ผงปรุงรสไก่</p> <p>วัสดุไข่ทรงเครื่อง</p> <p>1. อุปกรณ์เจาะและสกัด: ไม้ปลายแหลม (ไม้เสียบลูกชิ้น) หรือด้ามช้อนเล็กๆ สำหรับเจาะรูด้านป้านของไข่</p> <p>2. อุปกรณ์ผสม: ชามผสมใบใหญ่ และ ตะกร้อมือ (สำหรับตีไข่ให้เข้ากันแต่ไม่ควรให้เกิดฟองมากเกินไป)</p> <p>3. กระชอนตาถี่หรือผ้าขาวบาง: สำคัญมาก ใช้สำหรับกรองไข่ที่ผสมแล้ว เพื่อเอาเศษเปลือกไข่และเยื่อไข่ที่ตีไม่ละลายออก จะทำให้เนื้อไข่เนียนสวย</p> <p>4. อุปกรณ์กรอกไข่: ขวดบีบ (ขวดซอสพลาสติก) หรือกรวยขนาดเล็ก เพื่อให้กรอกส่วนผสมกลับเข้าเปลือกไข่ได้ง่ายและไม่เลอะเทอะ</p> <p>5. อุปกรณ์ประคองไข่: ถ้วยตะไล, แผงไข่พลาสติก หรือผ้าขาวคั้นน้ำ สำหรับวางไข่ตั้งตรงขณะนำไปนึ่ง</p> <p>6. ตะกร้อมือ : ตีไข่</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>อุปกรณ์การทำสุก</p> <ol style="list-style-type: none"> หม้อนึ่ง (ลึงถึง): สำหรับนึ่งไข่ให้สุก (ต้องใช้ไฟอ่อนที่สุดและแง้มฝาหม้อไว้ เพื่อไม่ให้ไข่ฟองตัวจนระเบิด) เตาปิ้งย่าง: เตาถ่าน (จะหอมที่สุด) หรือเตาไฟฟ้าไร้ควัน ไม้เสียบลูกชิ้น: สำหรับเสียบไข่ที่นึ่งสุกแล้วมาปิ้งไฟ <p>วิธีการทำไข่ทรงเครื่องแบบปิ้ง</p> <ol style="list-style-type: none"> เจาะรู: นำไข่ไก่มาล้างให้สะอาด เช็ดให้แห้ง ใช้ด้านแหลมของไม้เสียบลูกชิ้นหรือปลายมีดแหลม เจาะรูที่ด้านป้านของไข่ (รูขนาดประมาณนิ้วก้อย) เทไข่ออก: ใช้ไม้เสียบลูกชิ้นจิ้มลงไปคนด้านในให้ไข่แดงแตก แล้วเทไข่ออกมาใส่ชามผสมจนหมดเปลือก เก็บเปลือกไข่ไว้ (ล้างด้านในเปลือกไข่ผ่านน้ำเบาๆ แล้วคว่ำให้แห้ง) ปรุงรส: ใส่ซีอิ๊วขาว, ซอสปรุงรส, พริกไทยป่น (ใส่เยอะหน่อยจะหอมมาก), เกลือ และผงปรุงรสเล็กน้อย 			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>4. ตีไข่: ใช้ตะกร้อมือ ตีเบาๆ ให้เข้ากัน พยายามอย่าให้เกิดฟองอากาศมากเกินไป เพราะจะทำให้เนื้อไข่เป็นโพรง</p> <p>ขั้นตอนการกรองและการกรอก</p> <p>1. การกรอง: นำไข่ที่ผสมแล้วมา กรองผ่านกระชอนตาถี่หรือผ้าขาวบาง เพื่อเอาเศษเปลือกไข่และเยื่อไข่ออก วิธีนี้จะทำให้เนื้อไข่ "เนียนกริบ" เหมือนพุดดิ้ง</p> <p>2. การกรอก: นำไข่ที่กรองแล้วใส่ขวดบีบหรือกรวย แล้วกรอกกลับเข้าไปในเปลือกไข่ (เคล็ดลับ: กรอกให้เหลือพื้นที่ว่างจากปากกรู ประมาณ 0.5 - 1 เซนติเมตร อย่าใส่จนเต็ม ล้น เพราะเวลาสุกไข่จะขยายตัว)</p> <p>ขั้นตอนการนึ่ง</p> <p>1. จัดวาง: วางไข่บนถ้วยตะไลหรือแผงไข่พลาสติกที่ทนความร้อน ตั้งในหม้อนึ่งให้รูที่เจาะอยู่ด้านบน</p> <p>2. นึ่งด้วยไฟอ่อน: ตั้งน้ำให้เดือดก่อน จากนั้น ลดไฟลงให้ต่ำที่สุด แล้วค่อยวางชั้นนึ่งลงไป</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>3. แง้มฝ่าหม้อ: ในขณะที่ให้ใช้ไม้พายหรือผ้าขัดฝ่าหม้อไว้ให้ เผยออกเล็กน้อย เพื่อระบายความร้อน ไม่ให้แรงดันภายในไซสูงเกินไปจนเปลือกแตก</p> <p>2.3 แพ็คगेจบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์</p> <p>1. ต้องสามารถที่จะปกป้องผลิตภัณฑ์สินค้าได้</p> <p>2. ต้องคงคุณภาพและสามารถที่จะต้องยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้ได้</p> <p>3. จะต้องบอกรายละเอียดต่างๆ</p> <p>4. จะต้องมีความสะดวกต่อการขนส่งสินค้า</p> <p>5. ต้องแสดงเอกลักษณ์ของสินค้าให้ได้มากที่สุด</p> <p>2.4 การเลือกบรรจุภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์</p> <p>- บรรจุลงกล่องกระดาษ หรือถาดกระดาษให้ดูสวยงาม</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.การบริหาร จัดการใน การ ประกอบอาชีพ	<p>3.1 สามารถสำรวจและ ศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้</p> <p>3.2 สามารถกำหนดและ ควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ ต้องการได้</p> <p>3.3 สามารถลดต้นทุนการ ผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>3.4 สามารถศึกษา วิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยง และการจัดการความเสี่ยง ได้</p> <p>3.5 สามารถศึกษาข้อมูล การตลาด วิเคราะห์ความ ต้องการของตลาด ในชุมชนได้</p> <p>3.6 สามารถกำหนด ทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด ได้</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิต ที่ต้องการ</p> <p>3.3 การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.4 การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยง และการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.5 การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ ความต้องการของตลาดในชุมชน และการ ออกแบบโลโก้</p> <p>3.6 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p> <p>3.7 การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคา ขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า และการส่งเสริมการขายการส่งสินค้าบนสื่อ ออนไลน์ ผ่านช่องทางการตลาดออนไลน์ เช่น การทำ Social Media Marketing อย่างการโฆษณาบนแพลตฟอร์ม Google, Facebook, YouTube, LINE , Twitter</p>	<p>3.1 สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่ง ทรัพยากร</p> <p>3.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ ต้องการ</p> <p>3.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะ เกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.5 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการ ของตลาดในชุมชน</p> <p>3.6 การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ แผนการ จัดการตลาด และการออกแบบโลโก้ที่เกี่ยวข้องกับการ ทำไร่ทรงเครื่อง</p> <p>3.7 การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบ ออนไลน์</p> <p>3.8 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	20 นาที	-

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	3.7 สามารถศึกษาช่องทางทางการขายรูปแบบออนไลน์ 3.8 สามารถคิดต้นทุนการผลิตการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	หรือ TikTok เพื่อครอบคลุมแล้วเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ใช้งานอยู่ในโลกออนไลน์ และทำให้ธุรกิจการทำไข่ทรงเครื่องแบบปิ้งเป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น			
4. โครงการ ประกอบอาชีพการทำไข่ทรงเครื่อง	4.1 บอกความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพได้ 4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการได้ 4.3 บอกประโยชน์ของโครงการได้ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพ 4.3 ประโยชน์ของโครงการ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผล	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่อง ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาองค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.3 จัดให้ผู้เรียนรู้ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 4.4 ดำเนินการวัดและประเมินผลโดยใช้แบบวัดความรู้ และการสังเกตทักษะการปฏิบัติจากวิทยากร	20 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำไขทรงเครื่องแบบปิ้ง / 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

๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำไข่ทรงเครื่อง จำนวน ๓ 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

ด้วยเหตุนี้ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตรจัดทำหลักสูตรการทำไข่ทรงเครื่องเพื่อส่งเสริมสนับสนุน กลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มีโอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความต้องการและวัตถุประสงค์ทาง่าย เพื่อที่จะได้นำความรู้ไป ประกอบอาชีพ ช่วยเหลือครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะ และ สร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชนต่อไป

๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อสร้างโอกาสในการสร้างงานและเพิ่มรายได้ให้กลุ่มเป้าหมาย มีช่องทางในการประกอบอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก

๔.๒ เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะเฉพาะด้านในการทำไร่ทรวงเครื่อง ที่ถูกต้องตามมาตรฐานสุขอนามัย โดยเน้นการฝึกปฏิบัติจริง ตามความถนัดและความสนใจ

๔.๓ เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

๕. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

๖. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	ระยะเวลางบประมาณ
หลักสูตรวิชาการทำไร่ทรวงเครื่อง	๑.เพื่อสร้างโอกาสในการสร้างงานและเพิ่มรายได้ให้กลุ่มเป้าหมาย มีช่องทางในการประกอบอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก ๒.เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะเฉพาะด้านในการทำไร่ทรวงเครื่อง ที่ถูกต้องตามมาตรฐานสุขอนามัย โดยเน้นการฝึกปฏิบัติจริง ตามความถนัดและความสนใจ ๓.เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า	ประชาชนทั่วไป	๖	ตำบลย่านยาว	๒๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙	๔,๐๐๐.-

๗. งบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ จาก แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองบ รายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ ๒๐๓๓๔๓๓๐๐๐๕๐๐๕๐๐๐๐๑ ได้รับจัดสรร งบประมาณ ๔,๐๐๐.- บาท (สี่พันบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

๗.๑ ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน ๑ คน x ๓ ชั่วโมง x ๒๐๐ บาท = ๖๐๐ บาท

๗.๒ ค่าวัสดุฝึกอบรม = ๓,๔๐๐ บาท

รวมทั้งสิ้น๔,๐๐๐.....บาท (สี่พันบาทถ้วน)

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)
หลักสูตรวิชาการทำไข ทรงเครื่อง	-	๔,๐๐๐.-	-	-

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวปิยธิดา คำโปธิ ครูศูนย์การเรียนรู้

๑๐. เครือข่าย

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. ผู้นำชุมชน

๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง

๑. การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต

๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการทำ การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่าง ถูกต้อง

๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

- ๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)
 - มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน
- ๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)
 - ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำไขทรงเครื่องโดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับได้

๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

๑. แบบประเมินความพึงพอใจ

๒. ชิ้นงาน/ผลิตภัณฑ์ที่สำเร็จ มีคุณภาพ รสชาติ และลักษณะปรากฏที่เหมาะสม

ลงชื่อ.....ผู้จัดทำโครงการ

(นางสาวปิยธิดา คำโปธิ)

ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบแผน

(นางสาวพัฒนชยาฤติษฐ์ เรืองฤทธิ)

เจ้าหน้าที่งานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบแผน

(นางสาวพัฒนชยาฤติษฐ์ เรืองฤทธิ)

เจ้าหน้าที่แผนงาน

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติแผน

(นางสาวอรทัย จารุภัทรพาณิชย์)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองพิจิตร

ตารางกำหนดการ
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรวิชาการทำไข่ทรงเครื่อง จำนวน ๓ ชั่วโมง
วันที่ ๒๔ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๙
ณ อาคารอเนกประสงค์ หมู่ ๗ ตำบลย่านยาว อำเภอเมืองพิจิตร จังหวัดพิจิตร

๒๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

- | | |
|--------------------|---|
| ๐๘.๓๐ น – ๐๙.๐๐ น. | - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม |
| ๐๙.๐๐ น – ๐๙.๒๐ น. | - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการทำไข่ทรงเครื่อง
(วิทยากร นางศศิวิมล บุญธรรม) |
| ๐๙.๒๐ น – ๑๑.๒๐ น. | - ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำไข่ทรงเครื่อง
(วิทยากร นางศศิวิมล บุญธรรม) |
| ๑๑.๒๐ น – ๑๑.๔๐ น. | - การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำไข่ทรงเครื่องแบบปิ้ง
(วิทยากร นางศศิวิมล บุญธรรม) |
| ๑๑.๔๐ น – ๑๒.๐๐ น. | - โครงการประกอบอาชีพการทำไข่ทรงเครื่องแบบปิ้ง
(วิทยากร นางศศิวิมล บุญธรรม) |

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม