



หัวข้อเรื่อง	รายละเอียดเนื้อหา	รูปแบบการเรียนรู้	ระยะเวลา
1. พื้นฐานและการเตรียมการ	- การวิเคราะห์ทำเลและการตั้งซื้อร้านให้น่าสนใจ - การเลือกซื้อเครื่องเทศพะโล้และวัตถุดิบราคาซึ่งกิโล	บรรยาย/สาธิต	1 ชม.
2. เคล็ดลับน้ำซุ๊ปและเส้น	- สูตรการเคี่ยวน้ำซุ๊ปน้ำซุ๊ปให้หอมลึกถึงใจ - เทคนิคการต้มเส้นก๋วยจั๊บน้ำร้อนให้ติดกันและเหนียวนุ่ม	ปฏิบัติ	1 ชม.
3. การจัดการเครื่องเคียง	- การเตรียมหมุกรอบ (สูตรลดเวลา) และเครื่องในให้ไร้กลิ่นคาว - การปรุงไข่พะโล้ให้เข้าเนื้อและผักโรย	ปฏิบัติ	1.5 ชม.
4. การคำนวณและการขาย	- การคำนวณต้นทุน/กำไร และการกำหนดราคาขายแบบ "จับกั๊ง" - การจัดงานให้ดูเยอะ คุ่มค่า และน่ารับประทาน	ฝึกคำนวณ/ปฏิบัติ	1 ชม.
5. สรุปและแนวทางอาชีพ	- ทดลองชิมและวิจารณ์รสชาติ - แนะนำช่องทางการจดทะเบียนการค้าและการหาแหล่งทุน	สนทนาแลกเปลี่ยน	0.5 ชม.

### 7. สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้ / แผ่นพับ
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

### 8. การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.7 (1) )
3. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.10)

### 9. เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินจัดการศึกษาต่อเนื่องตามเกณฑ์ (แบบ กศ.ตบ.7 (2) ) โดยมีคะแนนรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

\*\* หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

## แบบเขียนโครงการฝึกอบรม

### 1. ชื่อโครงการ หลักสูตรการทำถ้วยจับจับกั๋ง

### 2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจในชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

### 3. หลักการและเหตุผล

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปีที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพ ของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก "รู้เขารู้เรา เทำทันเพื่อแข่งขันได้ใน เวทีโลก" ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชน ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆพัฒนาคนไทย ให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็น การจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติสภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆเช่นด้าน เศรษฐกิจการเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลกมนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดคนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

### 4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจขั้นตอนการทำหลักสูตรการทำถ้วยจับจับกั๋งอย่างถุกวิธี
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติและหลักสูตรการทำถ้วยจับจับกั๋ง ได้จริง
3. เพื่อพัฒนาทักษะการปรุงรสให้ได้มาตรฐานและสม่ำเสมอ
4. เพื่อส่งเสริมการต่อยอดเป็นอาชีพหรือสร้างรายได้เสริม

5. เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
หลักสูตรการทำ ก๋วยจั๊บ จั๊บกั๊ง	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจขั้นตอนหลักสูตรการทำ ก๋วยจั๊บ จั๊บกั๊ง อย่างถูกวิธี 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติได้จริง 3. เพื่อพัฒนาทักษะการปรุงรสให้ได้มาตรฐานและสม่ำเสมอ 4. เพื่อส่งเสริมการต่อยอดเป็นอาชีพหรือสร้างรายได้เสริม	ประชาชนทั่วไป	6 คน	โดมเอนกประสงค์ ม.4 ตำบลสามง่าม อำเภอสามง่าม จังหวัดพิจิตร	1 วัน	2,000

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 1 คน x 5 ชั่วโมง x 200 บาท = 1,000 บาท

7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม = 1,000 บาท

รวมทั้งสิ้น .....2,000.....บาท (สองพันบาทถ้วน)

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)
หลักสูตรการทำ ก๋วยจั๊บ จั๊บกั๊ง	-	2,000	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ 1.นางสาวศศิธร พุระย้า

10. เครือข่าย 1.ปราชญ์ชาวบ้าน  
2.ผู้นำชุมชน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง 1.โครงการการพัฒนาทักษะชีวิต  
2.โครงการการพัฒนาพัฒนาชุมชน  
3.โครงการการเรียนรู้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

12. ผลลัพธ์ (Out come) ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการเตรียม วัตถุดิบการทำ ก๋วยจั๊บ จั๊บกั๊ง ได้อย่างถูกวิธี สามารถสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้

### 13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

#### 13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า 7 คน

#### 13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 สามารถทำหลักสูตรการทำวัยจับจับกั๋ง ได้เองโดยไม่ต้องมีผู้สอน

กำกับ

### 14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

1.แบบประเมินความพึงพอใจ

2.สรุปผลการวิเคราะห์ผลการดำเนินกิจกรรม

กำหนดการโครงการการทำถ้วยจับจับกัง  
วันที่ 17 มีนาคม 2569  
โคมเอนกประสงค์ ม.4 ตำบลสามง่าม อำเภอสามง่าม จังหวัดพิจิตร

เวลา	กิจกรรม	รายละเอียดโดยสังเขป
9.00-10.00	เตรียมเครื่อง&ตั้งหม้อชุป	ล้างเครื่องใน, หมักหมูกรอบ, และเริ่มต้มน้ำซุ๊ปพะโล้ (ใช้เวลาานานที่สุด)
10.00-11.00	จัดการ "เครื่องเครา"	ต้มไข่, เคี้ยวเครื่องในในน้ำพะโล้, และทำหมูกรอบสูตรเร่งด่วน
11.00-12.00	เทคนิคการต้มเส้น	วิธีต้มเส้นก๋วยจั๊บน้ำุ่มหนึบ ไม่จับตัวเป็นก้อน และขาวสวย
13.00-14.00	ศิลปะการจัดชาม&ต้นทูน	การหันเครื่องให้ดูเยอะ (แบบจับกัง) และการคำนวณกำไรต่อชาม
14.00-15.00	ทดลองชิม & สรุปลสูตร	รับประทานอาหารร่วมกัน ประเมินรสชาติ และเทคนิคการเก็บรักษาวัตถุดิบ