

หลักสูตรฝึกอบรม การทำพริกอบ จำนวน 3 ชั่วโมง

หลักสูตรสอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร

การประชาคมหมู่บ้าน ประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยนเกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน ส่งผลให้รายได้จากการประกอบอาชีพลดลง ประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญของการสร้างอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว โดยมีความต้องการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพเสริมได้จริงในชีวิตประจำวัน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน ได้รับงบประมาณประจำปี 2568 เพื่อดำเนินการจัดกิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ตามความต้องการของประชาชนในพื้นที่ จึงได้จัดทำหลักสูตรวิชาการทำพริกอบ จำนวน 3 ชั่วโมง เพื่อให้ประชาชนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถนำไปสร้างรายได้เสริมพัฒนาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ของชุมชน และส่งเสริมการรวมกลุ่มอาชีพในชุมชนให้เกิดความเข้มแข็งและพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

หลักการของหลักสูตร

เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน ส่งเสริมการสร้างอาชีพใหม่ให้กับชุมชน สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม ลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการทำพริกอบ
2. มีทักษะสามารถเลือกใช้วัตถุดิบในการทำพริกอบ
3. สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพเสริม เพื่อลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ในครัวเรือน

เป้าหมาย

ผู้เรียน จำนวน 6 คน มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	3	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	2	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความสำคัญและความจำเป็นใน การประกอบอาชีพการทำพริกlaub	1. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปประกอบอาชีพ เพื่อสร้างรายได้ 2. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีทักษะและสามารถนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพ เพื่อการสร้างรายได้ และการสร้างอาชีพ 3. สามารถเลือกใช้วัตถุดิบในการทำพริกlaub	1. ความเป็นมาของการการทำพริกlaub 2. ความสำคัญของการการทำพริกlaub 3. ประโยชน์ของการทำพริกlaub 4. ประเภทของการทำพริกlaub	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับความเป็นมา ความสำคัญ ประโยชน์และประเภทการทำพริกlaub และแจกใบความรู้ 2. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ 3. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน	30	นาที
2. ทักษะการทำพริกlaub และการฝึกปฏิบัติ	ผู้เข้าอบรมมีความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำพริกlaub ได้อย่างถูกต้อง ผู้เข้าอบรมสามารถปฏิบัติขั้นตอนการทำพริกlaub ได้อย่างถูกวิธี ผู้เข้าอบรมสามารถออกแบบและปรับสูตรพริกlaub ได้หลากหลาย	1. วัตถุดิบในการทำพริกlaub - วัตถุดิบ - ที่ใช้ - ขั้นตอนการทำ	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมและปลอดภัย 2. การเลือกวัตถุดิบ - การทำพริกlaub 3. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำพริกlaub 4. วิทยากรให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ		2 ชั่วโมง
3. การติดตามและประเมินผลทักษะในการทำพริกlaub	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการทำพริกlaub ได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีส่งเสริมการขายพริกlaub ได้	1. วิธีการทำพริกlaub 2. การส่งเสริมการขายพริกlaub	1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น	30	นาที

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			2. วิทยากรอธิบายและ สาธิตการทำพริกlaub 3. วิทยากรอธิบายการขาย พริกlaub 4. ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมกันสรุปความรู้ 5. วิทยากรมอบหมายให้ ผู้เรียนทำ แบบทดสอบหลังเรียนแล ทำแบบประเมินความ พึงพอใจ		

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการบรรยาย
2. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ต / เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

การวัดและประเมินผล

1. แบบประเมินความพึงพอใจ
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการมีส่วนร่วมและการปฏิบัติ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาอบรมและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบหลังเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

รายละเอียดการดำเนินโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร

1. ชื่อโครงการ การทำพริกกลาบ

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกกระตักการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

1.2 ขับเคลื่อนระบบธนาคารหน่วยกิต (Credit Bank System) และกลไกการเทียบโอนผลการเรียนรู้ (หน่วยกิต ความรู้และประสบการณ์) เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสะสมผลการเรียน และยกระดับคุณวุฒิทางการศึกษาได้อย่างต่อเนื่องตามศักยภาพจริง)

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่นั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่า

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเอง และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

6. ขยายโอกาสการเรียนรู้ให้ครอบคลุมทุกกลุ่มเป้าหมาย

6.3 ส่งเสริมการเรียนรู้ระหว่างวัย และการเตรียมความพร้อมสู่สังคมสูงวัยอย่างมีคุณภาพ ผ่านพื้นที่กิจกรรมที่เอื้อต่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งระหว่างคนต่างวัย

ภารกิจสำคัญ

2. Caree Plus : “เติมเต็มทักษะ สร้างโอกาสอาชีพ” ร่วมมือกับภาคเอกชนออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพของสถานศึกษา ให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่และความต้องการตลาดแรงงานจริง เช่น ดิจิทัล ช่างเทคนิค อาหาร การดูแลผู้สูงอายุ โดยภาคเอกชนร่วมสนับสนุนด้านการฝึกอบรมและวิทยากร รวมทั้งฝึกอบรมตามหลักสูตรคุณวุฒิวิชาชีพที่กำหนด

3. ระบบเชื่อมโยงการเรียนรู้ 3 รูปแบบ มุ่งพัฒนาการเทียบเคียงและเทียบโอนผลการเรียนรู้ เชื่อมโยงการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สามารถสะสมในระบบธนาคารหน่วยกิตแบบไร้รอยต่อ นำไปสู่การยกระดับคุณวุฒิทางการศึกษาอย่างเป็นระบบ

3. หลักการและเหตุผล

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า ตลอดจนการเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของชุมชนอย่างเป็นระบบครบวงจร

การประชาคมหมู่บ้าน ประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่เนื่องจากสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบันส่งผลให้รายได้ลดลง ประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญของการสร้างอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว โดยมีความสนใจในการฝึกอาชีพด้านการแปรรูปอาหาร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน จึงได้จัดกิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ตามความต้องการของประชาชนในพื้นที่ โดยจัดทำหลักสูตรวิชาการทำพริกกลาบ จำนวน 3 ชั่วโมง เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการทำพริกกลาบ สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพเสริมหรือสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว อันจะนำไปสู่การพึ่งพาตนเองของชุมชนอย่างยั่งยืน

4. วัตถุประสงค์

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการทำพริกกลาบ
2. มีทักษะสามารถเลือกใช้วัตถุดิบในการทำพริกกลาบ
3. สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพเสริม เพื่อลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ในครัวเรือน

5. เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

6. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ชั้นเตรียมการ (วางแผนและประชาสัมพันธ์) 2. ชั้นดำเนินการอบรม (ภาคทฤษฎีและปฏิบัติ) 3. ชั้นติดตามและสรุปผล (ประเมินผล)	1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวิชาการทำพริกกลาบ 2. มีทักษะสามารถเลือกใช้วัตถุดิบในการทำพริกกลาบ 3. สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพเสริม เพื่อลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ในครัวเรือน	1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ 2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ	จำนวน 6 คน	หมู่ที่ 3 ตำบล ไทรโรงเขน อำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร	จำนวน 1 วัน (วันที่ 5 มิ.ย 2569)	1,800 บาท

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

- 1 ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 3 ชม. X ชม.ละ 200 บาท เป็นเงิน 600 บาท
2 ค่าวัสดุฝึกอบรม เป็นเงิน 1,200 บาท
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 1,800 บาท (หนึ่งพันแปดร้อยบาทถ้วน)

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาส 1 (ต.ค. – ธ.ค. 68)	ไตรมาส 2 (ม.ค. – มี.ค. 69)	ไตรมาส 3 (เม.ย. – มิ.ย. 69)	ไตรมาส 4 (ก.ค. – ก.ย. 69)
โครงการพัฒนาอาชีพ ชุมชน (วิชาการทำพริก ลาบ)	-	-	1,800	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. นางสาวสาวิตรี ศรีไพโร | ครูศูนย์การเรียนรู้ |
| 2. ว่าที่ ร.ต.หญิง รัชฎาภรณ์ เมฆอ่ำ | หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง |
| 3. ว่าที่ ร.ต.หญิง รัชฎาภรณ์ เมฆอ่ำ | หัวหน้างานแผนงานและโครงการ |
| 4. นางสาวมนสิชา สะอาดพันธุ์ | หัวหน้ากลุ่มจัดการเรียนรู้ |
| 5. นายเกรียงไกร ทองศักดิ์ | ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอตะพานหิน |

10. เครือข่าย

- ผู้นำชุมชน
- ปราชญ์ชาวบ้าน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- โครงการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
- โครงการเรียนรู้ตลอดชีวิต
- โครงการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ
- โครงการประกันคุณภาพของสถานศึกษา

12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการทำพริกลาบ สามารถฝึกทักษะการทำพริกลาบและนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

13. ตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- จำนวนผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการ
- จำนวนผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการที่ผ่านกระบวนการตามหลักสูตร

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

1. ร้อยละของผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการที่มีคะแนน Post- test สูงกว่า Pre-test
2. ร้อยละของผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการสามารถลงมือปฏิบัติตามหลักสูตรได้
3. ร้อยละของผู้เรียนที่ผ่านการอบรม สามารถนำความรู้ไปใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

1. แบบทดสอบความรู้ ก่อนอบรม / หลังอบรม
2. แบบประเมินความพึงพอใจ แบบ พต.12
3. แบบนิเทศ แบบ พต.11
4. แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรมหลังจบหลักสูตร แบบ พต. 20

กำหนดการจัดอบรมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน
หลักสูตรวิชาการทำพริกกลาบ
กำหนดการณ์จัดอบรมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำพริกกลาบ
ระหว่างวันที่ 5 มิถุนายน 2569
ณ หมู่ที่ 3 ตำบลไพรโรงโชน อำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร

วันที่ 1

- เวลา 08.30 น. – 09.00 น. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมลงทะเบียน
- เวลา 09.00 น. – 09.30 น. ทำแบบทดสอบความรู้ก่อนเข้ารับการอบรม
- เวลา 09.00 น. – 10.00 น. วิทยากรบรรยาย เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพการทำพริกกลาบ และ
ความสำคัญของการประกอบอาชีพ (วิทยากร โดย นางสมสวย เมฆฉาย)
- เวลา 10.00 น. – 11.30 น. วิทยากรบรรยายและสาธิต เรื่อง การเลือกซื้อ การเลือกใช้วัตถุดิบ และขั้นตอน
การทำพริกกลาบ ฝึกปฏิบัติการทำพริกกลาบ (วิทยากร โดย นางสมสวย เมฆฉาย)
- เวลา 11.30 น. – 12.00 น. สรุปผลการอบรม และทำแบบทดสอบหลังการ อบรม
(วิทยากร โดย นางสมสวย เมฆฉาย)

หมายเหตุ : กำหนดการนี้สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม