

หลักสูตร การทำหมูฝอยและไก่ฝอย จำนวน ๖ ชั่วโมง

สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ



ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตาม ความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความ สอดคล้องกับ แผนระดับต่าง ๆ ดังนี้ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๗๙) : ยุทธศาสตร์ที่ ๓ ด้านการ พัฒนาและ เสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ :ด้านการพัฒนาศักยภาพคน ตลอดชีวิต แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) : มิติปัจจัยผลักดันการพลิก โหมง ประเทศ หมุดหมายที่ ๑๒ ไทยมีกำลังคนสมรรถนะสูง มุ่งเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ตอบโจทย์การพัฒนาแห่ง อนาคต โดยเพิ่มกำลังคนคุณภาพรองรับภาคการผลิตเป้าหมาย และพัฒนาระบบนิเวศเพื่อการเรียนรู้ตลอด ชีวิต นโยบายรัฐบาล : ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ ข้อ ๒ การพัฒนาศักยภาพคน ตลอดช่วงชีวิตมุ่งเน้นการพัฒนาเชิงคุณภาพในทุกช่วงวัย ช่วงวัยแรงงานบอกระดับศักยภาพ ทักษะ และ สมรรถนะแรงงานสอดคล้องกับความต้องการของตลาด และช่วงวัยผู้สูงอายุ ส่งเสริมให้ผู้สูงอายุเป็นพลังในการ ขับเคลื่อนประเทศ แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) : ประเด็น ที่ ๒ พัฒนาและส่งเสริมการ จัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ โดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ตรงตามความต้องการ ของ ตลาดแรงงานและการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยพัฒนาทักษะความรู้ความสามารถ และ สมรรถนะในการปฏิบัติงานในแต่ละระดับการศึกษาตามระดับคุณวุฒิการศึกษาผ่านระบบการศึกษา และการ เรียนรู้ที่มีความหลากหลาย ยืดหยุ่น ตอบสนองความต้องการของผู้เรียน

ดังนั้น สกร.ระดับอำเภอเมืองพิจิตร จึงจัดทำหลักสูตรการถนอมอาหารด้วยวิธีการ ลดความชื้น และ การ ใช้ความร้อน (ทอด/อบ) เพื่อให้เนื้อหมูแห้ง กรอบ และเก็บไว้ได้นานขึ้น เพื่อให้ประชาชนกลุ่มสนใจได้ เรียนรู้การถนอมอาหารด้วยตนเอง และไว้รับประทานในครัวเรือน ลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ ในครัวเรือนและ ดำเนินชีวิตประจำวันอยู่อย่างพอเพียง และผู้เรียนยังได้ปฏิบัติจริง และประเมินผลตามสภาพจริง จึงทำให้ ผู้เรียนเกิดทักษะในการประกอบอาชีพและ ผู้เรียนสามารถนำเอาความรู้ที่ได้ไปใช้ประกอบเป็นอาชีพเสริมได้

หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาปฏิบัติกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ ๕ ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี

คุณธรรมจริยธรรม

๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
๔. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๕. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือ ประชาชน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๑.๓๐ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔.๓๐ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่องที่ ๑ ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำหมฝอยและไก่ฝอย จำนวน ๓๐ นาที

- ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ
- แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ
- ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ

เรื่องที่ ๒ ทักษะการประกอบอาชีพ การทำหมฝอยและไก่ฝอย จำนวน ๔.๓๐ ชั่วโมง

- ประวัติของการทำหมฝอยและไก่ฝอย
- อุปกรณ์การทำหมฝอยและไก่ฝอย
- วิธีการทำหมฝอยและไก่ฝอย
 - การเลือกวัตถุดิบ
 - แหล่งจำหน่ายสินค้า
 - รูปแบบการทำหมฝอยและไก่ฝอย
- การออกแบบผลิตภัณฑ์ และการบรรจุภัณฑ์สินค้า

เรื่องที่ ๓ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำหมฝอยและไก่ฝอย จำนวน ๓๐ นาที

- การคำนวณวัสดุ อุปกรณ์
- การเลือกใช้วัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นทดแทนเพื่อเป็นการลดต้นทุนหรือเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
- ช่องทางการตลาด
- คำนวณต้นทุน กำไร ขาดทุน

เรื่องที่ ๔ โครงการประกอบอาชีพ การทำหมูฝอยและไก่ฝอย จำนวน ๓๐ นาที

โดยแลกเปลี่ยนเรียนรู้

- การกำหนดกลุ่มเป้าหมายและแหล่งจำหน่าย
- การจัดการต้นทุน กำหนดราคาขาย
- การวิเคราะห์ระยะเวลาการผลิต จำหน่าย
- การวิเคราะห์เพื่อกำหนดประเภทอาชีพหลัก/อาชีพเสริมในการประกอบอาชีพ

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพและความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

๒. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไปได้ และหรือการศึกษาดูงานเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ

๓. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- เรียนรู้จากกลุ่ม โดยการพบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

๔. จัดกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับ การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การผลิต และการบริหารจัดการทางการตลาด

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำหมูฝอยและไก่ฝอย / ใบความรู้
๒. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ / ภูมิปัญญา
๔. วัสดุฝึกจริง
๕. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. แบบประเมินผลการอบรม (แบบ พต๑๐)
๓. แบบรายงานผลการอบรม (แบบ พต.๑๓)
๔. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.๑๒)
๕. บันทึกการนิเทศการฝึกอบรม (แบบ พต.๑๑)

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการ

โครงสร้างหลักสูตร
การทำหมฝอยและไก่อฝอย จำนวน ๖ ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำหมฝอยและไก่อฝอย	๑.๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำหมฝอยและไก่อฝอย ได้ ๑.๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำหมฝอยและไก่อฝอย ได้ ๑.๓. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำหมฝอยและไก่อฝอย ได้ ๑.๔. บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำหมฝอยและไก่อฝอย ได้	๑.๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำหมฝอยและไก่อฝอย ๑.๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำหมฝอยและไก่อฝอย ๑.๓. แหล่งเรียนรู้ ๑.๔. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำหมฝอยและไก่อฝอย	๑.๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๑.๓. ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก ๑.๔. กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และ ศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่	๓๐ นาที	-
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำหมฝอยและไก่อฝอย	๒.๑ บอกประวัติของการทำหมฝอยและไก่อฝอย ได้ ๒.๒ บอกอุปกรณ์ในการทำหมฝอยและไก่อฝอย ได้	๒.๑ วัสดุและอุปกรณ์การทำหมฝอยและไก่อฝอย วัสดุ/ส่วนผสม	๒.๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับประวัติของการทำหมฝอยและไก่อฝอย ๒.๒. จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารของอุปกรณ์ ในการทำหมฝอยและไก่อฝอย		๔.๓๐ ชม.

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<p>๒.๓ บอกวิธีการและขั้นตอนการทำหมูฝอยและไก่ฝอย</p> <p>๒.๔ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ได้</p>	<p>๑. เนื้อหมู และเนื้อไก่ อย่างละ ๑/๒ กิโลกรัม</p> <p>๒. เกลือป่น ๒ ช้อนโต๊ะ</p> <p>๓. น้ำตาลทราย ๔๐๐ กรัม</p> <p>๔. ผงปรุงรส ๒ ช้อนโต๊ะ</p> <p>๕. หอมแดงซอย ๒๐๐ กรัม</p> <p>๖. น้ำมันพืช ๒ ขวด</p> <p>อุปกรณ์</p> <p>๑. มีดและเขียง</p> <p>๒. กระทะ+ตะหลิว</p> <p>๓. เตาแก๊ส</p> <p>๔. ถาด</p> <p>๕. ตะแกรง</p> <p>๖. ทัพพี</p> <p>๗. ทัพชู</p> <p>๒.๒ ขั้นตอนการทำหมูฝอยและไก่ฝอย</p> <p>๑. นำเนื้อหมูและเนื้อไก่ไปต้มหรืออึ่งให้สุก พักให้อุ่นๆ (ถ้าต้มต้องพักให้เนื้อหมูและเนื้อไก่สะเด็ดน้ำก่อนนำมาฉีก ตอนต้มใส่เกลือลงนิดหน่อย) นำมาทุบเบาๆ แล้วฉีกเป็นเส้น</p>	<p>๒.๓. จัดให้ผู้เรียนศึกษา อุปกรณ์ในการทำหมูฝอยและไก่ฝอย และฝึกปฏิบัติการทำหมูฝอยและไก่ฝอย</p> <p>๒.๔. จัดให้ผู้เรียนศึกษาวัสดุ อุปกรณ์ และออกแบบบรรจุ ภัณฑ์ logo / brand วิธีการทำ และฝึกปฏิบัติการ ทำบรรจุภัณฑ์ ใส่ การทำหมูฝอยและไก่ฝอย</p>		

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>๒. ใส่หมูและไก่ ลงกระทะ(ยังไม่เปิดไฟ)ใส่น้ำตาลทราย+เกลือ ป่น+ผงปรุงรส+ใส่น้ำมัน คนให้ส่วนผสมเข้ากัน</p> <p>๓. นำขึ้นตั้งไฟ ใช้ไฟกลาง พอ น้ำมันเริ่มจะร้อน เราต้องคอยคนตลอดเวลา ใช้ตะหลิวหรือไม้ ๒ อัน หมั่นคน พลิกและยี ต้องใช้ ๒ มือ พร้อมกัน</p> <p>๔. พอน้ำมันเริ่มเดือด ก็ใส่หอมแดงลงไป เบาลไฟให้อ่อนสุด ต้องคอยคนและพลิกเนื้อหมู เนื้อไก่ตลอดเวลา ห้ามทิ้งไปไหน</p> <p>๕. พอสีน้ำตาลได้ตามต้องการ ตักใส่ ภาชนะที่มีรูวางและเราต้องวางไว้บนภาชนะที่จะรับน้ำมันได้ นำหมูที่ทอดใส่ลงในภาชนะที่มีรู ใช้ทัพพีบีบหรือกดเนื้อหมูให้ไล่น้ำมันออก ให้หมด</p> <p>๖. นำไปวางบนกระดาษทิชชูซับมัน เกลี่ยให้เนื้อหมูกระจายตัวออกจากกันไม่ติดเป็นก้อน พัก</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>ให้เขียน เก็บในภาชนะ ปิดฝาไว้ รับประทาน</p> <p>๒.๓ แพ็คเกจบรรจุภัณฑ์ที่ เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์</p> <p>การเลือกบรรจุภัณฑ์ (Packaging) สำหรับการทำหมูฝอยและไก่ฝอย ต้องคำนึงถึง ๓ ปัจจัยหลักคือ การ รักษาความกรอบ การระบายความ ร้อน (กรณีขายตอนร้อน ๆ) และ ภาพลักษณ์ของแบรนด์</p> <p>๑. แบบดั้งเดิม เน้นความเป็น ธรรมชาติ (Eco-Friendly) เหมาะ สำหรับขายในตลาดน้ำ ร้านอาหาร ไทย หรือเน้นจุดขายเรื่องความใส่ใจ สิ่งแวดล้อม</p> <p>- กระทบใบตอง : ใช้รองตัวขนม โดยตรง ให้ความรู้สีกลิ่นรสและ เพิ่มกลิ่นหอม</p> <p>- กล่องเยื่อไผ่หรือกล่องชานอ้อย : ใช้ แทนกล่องพลาสติก ระบายความชื้น ได้ดีกว่า ทำให้ขนมไม่แฉะน้ำค้าง</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>- ไม้ไผ่สาน : สำหรับจัดเซตรวมหลาย ๆ ชิ้นเป็นของฝาก เพิ่มมูลค่าได้สูงมาก</p> <p>๒. แบบโมเดิร์น เน้นความสะอาด (Modern & Minimal) เหมาะสำหรับขายในคาเฟ่ ซูเปอร์มาร์เก็ต หรือเดลิเวอรี่</p> <p>- กล่องพลาสติกใส (ฐานน้ำตาล/ทอง) : ช่วยซับสีเหลืองของหมูฝอย และไก่ฝอย ให้เด่นขึ้น ฝาต้องล็อคสนิท</p> <p>- ถุงซิปล็อคแบบตั้งได้ (หน้าใสหลังพอยล์) : หากทำเป็นขนาดมินิ สามารถใส่รวมในถุงซิปล็อคเพื่อให้ลูกค้าพกพาสะดวก</p> <p>๒.๔ การเลือกบรรจุภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์</p> <p>การเลือกและการออกแบบบรรจุภัณฑ์ (Packaging Design) สำหรับหมูฝอยและไก่ฝอย ไม่ใช่แค่เรื่องความสวยงาม แต่คือการรักษาคุณภาพอาหาร และสร้างการจดจำ</p>			

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>๑. กลยุทธ์การเลือกบรรจุภัณฑ์ (Selection Strategy) ต้องเลือกให้ตอบโจทย์ "พฤติกรรมลูกค้า" เป็นหลัก</p> <ul style="list-style-type: none"> - เน้นทานทันที (Street Food) : ใช้กระทงใบตองรอง แล้วใส่ในถุงกระดาษคราฟท์หรือกล่องกระดาษเปิดหน้า เพื่อให้ไอน้ำระเหยออกได้ - เน้นซื้อฝาก (Gift Set) : เลือกกล่องที่มีความแข็งแรง เช่น กล่องกระดาษคราฟท์หนา หรือกล่องพลาสติกฐานแข็ง - เน้นวางขายในชั้นวาง (Retail) : ต้องเลือกบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิท (Airtight) หลังจากขนมเย็นตัวลงแล้ว เพื่อป้องกันลมซึ่งจะทำให้หมูฝอยและไก่ฝอย แห้งและแข็ง 			
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำหมูฝอยและไก่ฝอย	<p>๓.๑ สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้</p> <p>๓.๒ สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p>	<p>๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p>	<p>๓.๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>๓.๒ การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>๓.๓ ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p>	๓๐ นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	<p>๓.๓ สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>๓.๔ สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงได้</p> <p>๓.๕ สามารถศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้</p> <p>๓.๖ สามารถกำหนดทิศทางเป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้</p> <p>๓.๗ สามารถศึกษาช่องทางการขายรูปแบบออนไลน์</p> <p>๓.๘ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p>	<p>๓.๓ การลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>๓.๔ การศึกษาวิเคราะห์ปัจจัยความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๕ การศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๓.๖ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด</p> <p>๓.๗ การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์</p> <p>๓.๘ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>	<p>๓.๔ ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๕ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๓.๖ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการทำหุ้ฝอยและไ้ฝอย</p> <p>๓.๗ การกำหนดทิศทางการส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์</p> <p>๓.๘ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p>		
๔.โครงการ การประกอบอาชีพการทำหุ้ฝอยและไ้ฝอย	<p>สามารถวางแผนการประกอบอาชีพได้โดย</p> <p>๔.๑ สามารถกำหนดกลุ่มเป้าหมายและแหล่งจำหน่ายได้</p> <p>๔.๒ สามารถคิดต้นทุนกำหนดราคาขาย ระยะเวลาการผลิตได้</p>	<p>๔.๑ สํารวจกลุ่มเป้าหมายเพื่อวิเคราะห์ตลาด และแหล่งจำหน่าย</p> <p>๔.๒ การวิเคราะห์ต้นทุน</p> <p>๔.๓ การกำหนดราคาขาย</p> <p>๔.๔ การกำหนดระยะเวลาการผลิต</p>	<p>๔.๑ ผู้เรียนเริ่มแลกเปลี่ยนในประเด็นกลุ่มเป้าหมาย กำไรขาดทุน(ต้นทุน) เกี่ยวกับการทำหุ้ฝอย และไ้ฝอย</p> <p>๔.๒ แหล่งจำหน่าย/วิธีการ</p> <p>๔.๓ ระยะเวลาการผลิต</p> <p>๔.๔ การกำหนดเป็นอาชีพหลัก/อาชีพเสริม</p>	๓๐ นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	๔.๓ สามารถกำหนดวิเคราะห์เป็น อาชีพหลัก/อาชีพเสริมได้	๔.๕ การตัดสินใจประกอบเป็นอาชีพ หลัก/อาชีพเสริม			

๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำหมุยฝอยและไก่ฝอย

๒. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ 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

๓. หลักการและเหตุผล

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตาม ความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความ สอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ดังนี้ ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๗๙) : ยุทธศาสตร์ที่ ๓ ด้านการ พัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ : ด้านการพัฒนาศักยภาพคน ตลอดชีวิต แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) : มติปจจัยผลักดันการพลิก โฉมประเทศ หมุดหมายที่ ๑๒ ไทยมีกำลังคนสมรรถนะสูง มุ่งเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ตอบโจทย์การพัฒนาแห่ง อนาคต โดยเพิ่มกำลังคนคุณภาพรองรับภาคการผลิตเป้าหมาย และพัฒนาระบบนิเวศเพื่อการเรียนรู้ตลอด ชีวิต นโยบายรัฐบาล : ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ ข้อ ๒ การพัฒนาศักยภาพคน ตลอดช่วงชีวิตมุ่งเน้นการพัฒนาเชิงคุณภาพในทุกช่วงวัย ช่วงวัยแรงงานยกระดับศักยภาพ ทักษะ และ สมรรถนะแรงงานสอดคล้องกับความต้องการของตลาด และช่วงวัยผู้สูงอายุ ส่งเสริมให้ผู้สูงอายุเป็นพลังในการ ขับเคลื่อนประเทศ แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) : ประเด็น ที่ ๒ พัฒนาและส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ โดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ตรงตามความต้องการ ของตลาดแรงงานและการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยพัฒนาทักษะ ความรู้ความสามารถ และสมรรถนะในการปฏิบัติงานในแต่ละระดับการศึกษาตามระดับคุณวุฒิการศึกษาผ่านระบบ การศึกษา และการเรียนรู้ที่มีความหลากหลาย ยืดหยุ่น ตอบสนองความต้องการของผู้เรียน

ดังนั้น สกร.ระดับอำเภอเมืองพิจิตร จึงจัดทำหลักสูตรการถนอมอาหารด้วยวิธีการ ลดความชื้น และการใช้ความร้อน (ทอด/อบ) เพื่อให้เนื้อหมูแห้ง กรอบ และเก็บไว้ได้นานขึ้น เพื่อให้ประชาชนกลุ่มสนใจได้เรียนรู้การ ถนอมอาหารด้วยตนเอง และไว้รับประทานในครัวเรือน ลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ ในครัวเรือนและดำเนิน ชีวิตประจำวันอยู่อย่างพอเพียง และผู้เรียนยังได้ปฏิบัติจริง และประเมินผลตามสภาพจริง จึงทำให้ผู้เรียนเกิดทักษะ ในการประกอบอาชีพและ ผู้เรียนสามารถนำเอาความรู้ที่ได้ไปใช้ประกอบเป็นอาชีพเสริมได้

๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อส่งเสริมการมีอาชีพ ให้กับผู้สนใจที่ต้องการเข้าสู่อาชีพใหม่เพิ่มโอกาสหรือพัฒนาต่อยอดอาชีพเดิม

๔.๒ เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้รู้จักวิธีการถนอมอาหาร แปรรูปอาหาร คงไว้ซึ่งการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถพัฒนาตนเองให้มีทักษะด้านอาชีพได้

๔.๓ เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และการสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า

๕. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

๖. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	ระยะเวลางบประมาณ
หลักสูตรการทำหมูฝอยและไก่ฝอย	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจขั้นตอนอย่างถูกวิธี ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลงมือ ปฏิบัติได้จริง ๓. เพื่อพัฒนาทักษะให้ได้ มาตรฐาน ๔. เพื่อส่งเสริมการต่อยอด เป็นอาชีพหรือสร้างรายได้ เสริม	ประชาชนทั่วไป	๖	วัดหนองไผ่ หมู่ที่ ๕ ตำบลบ้านปุง อำเภอเมือง พิจิตร	๑๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙	๔,๖๐๐.-

๗. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ จาก แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองงบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ ๒๐๓๓๔๓๓๐๐๐๕๐๐๕๐๐๐๐๑ ได้รับจัดสรรงบประมาณ 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

รวมทั้งสิ้น๔,๖๐๐.....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)
หลักสูตรการทำหมูฝอยและไก่ฝอย	-	๔,๖๐๐.-	-	-

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวนุชนาถ ไพโรศรี ครูศูนย์การเรียนรู้

๑๐. เครือข่าย

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. ผู้นำชุมชน

๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง

๑. การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
๒. งานการศึกษาเพื่อคุณวุฒิตามระดับ

๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมสามารถการทำหมฝอยและไถฝอยได้

๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน (ร้อยละ ๑๐๐)

๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำหมฝอยและไถฝอย โดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับ และไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ นำไปสร้างรายได้

๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

๑. แบบประเมินความพึงพอใจ
๒. แบบวัดความรู้
๓. ชิ้นงาน
๔. แบบติดตามผู้เข้ารับการอบรม

ตารางกำหนดการ
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) การทำหมูฝอยและไก่ฝอย
วันที่ ๑๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๙
ณ วัดหนองไผ่ ม.๕ ต.บ้านบุง อ.เมือง จ.พิจิตร

๑๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙

๐๘.๓๐ น - ๐๙.๐๐ น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม

๐๙.๐๐ น - ๑๐.๐๐ น. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับช่องทางการประกอบอาชีพการทำหมูฝอยและไก่ฝอย
(วิทยากร นางสาวใจ จุมภู)

๑๐.๐๐ น - ๑๓.๐๐ น. - ฝึกทักษะการประกอบอาชีพการทำหมูฝอยและไก่ฝอย (วิทยากร นางสาวใจ จุมภู)

๑๓.๐๐ น - ๑๔.๐๐ น. - การบริหาร จัดการในการประกอบอาชีพ (วิทยากร นางสาวใจ จุมภู)

๑๔.๐๐ น - ๑๕.๐๐ น. - ให้ความรู้เกี่ยวกับโครงการประกอบอาชีพการทำหมูฝอยและไก่ฝอย
(วิทยากร นางสาวใจ จุมภู)

- ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเพื่อจัดทำโครงการประกอบอาชีพการทำหมูฝอยและไก่ฝอย

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม