

หลักสูตรฝึกอบรมการทำขนมชาหมู (ตือคาโค) จำนวน 5 ชั่วโมง

หลักสูตรสอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

ความเป็นมา

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

การประชาคมหมู่บ้านประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยนเกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยลงประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง โดยประเมินจากความต้องการของตลาด และทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน ได้รับงบประมาณปี 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำขนมชาหมู (ตือคาโค) จำนวน 5 ชั่วโมง เพื่อฝึกทักษะอาชีพให้กับชุมชนได้เกิดรายได้และเป็นอาชีพเสริมต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
2. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อให้มีอาชีพเสริมและสร้างรายได้เพิ่ม

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	5 ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมชาหมู (ตือคาโค)	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมชาหมู (ตือคาโค) 3. เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพการทำขนมชาหมู (ตือคาโค) 4. เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมชาหมู (ตือคาโค) ได้ด้วยกระบวนการคิดเป็น	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมชาหมู (ตือคาโค) 3. ทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมชาหมู (ตือคาโค)	1. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 2. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ 3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมชาหมู (ตือคาโค) 5. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 6. ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลการประกอบอาชีพการทำขนมชาหมู (ตือคาโค) 7. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการทำขนมชาหมู (ตือคาโค)	30 นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมชาหมู (ตือคาโค)	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำขนมชาหมู (ตือคาโค) ได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำขนมชาหมู (ตือคาโค) ได้ 4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถการทำขนมชาหมู (ตือคาโค) ได้ 5. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำขนมชาหมู (ตือคาโค) ได้ 6. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายของบรรจุภัณฑ์ได้ 7. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวัสดุที่ใช้บรรจุภัณฑ์ขนมชาหมู (ตือคาโค) 8. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบรรจุขนมชาหมู (ตือคาโค)	1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมชาหมู (ตือคาโค) 2. การทำขนมชาหมู (ตือคาโค) 3. บรรจุภัณฑ์การทำขนมชาหมู (ตือคาโค)	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมชาหมู (ตือคาโค) 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมชาหมู (ตือคาโค) 4. วิทยากรประเมินผลการทำขนมชาหมู (ตือคาโค) ของผู้เรียน 5. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์การทำขนมชาหมู (ตือคาโค) 6. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำขนมชาหมู (ตือคาโค) 7. วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน	-	4 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมขมขาม (ตือคาโค)	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของขนมขมขาม (ตือคาโค) ได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการขายของขนมขมขาม (ตือคาโค) ได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการขายขนมขมขาม (ตือคาโค) ได้	1. การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 2. การขายขนมขมขาม (ตือคาโค) 3. การส่งเสริมการขาย	1. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย 3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมกันสรุปความรู้ 4. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนและทำแบบประเมินความพึงพอใจ	30 นาที	-

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่อง การทำขนมชาหมู (ตือคาโค) /ใบงาน
2. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ต / เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระในการปฏิบัติ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
4. แบบประเมินความพึงพอใจ
5. แบบทดสอบวัดความรู้ก่อนเรียน และ หลังเรียน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาอบรมและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

รายละเอียดการดำเนินโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร

1. ชื่อโครงการ การทำขนมชาหมู (ตือคาโค)

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต 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 มุ่งพัฒนากลไกการเทียบเคียงและเทียบโอนผลการเรียนรู้ เชื่อมโยงการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สามารถสะสมในระบบธนาคารหน่วยกิตแบบไร้รอยต่อ นำไปสู่การยกระดับคุณวุฒิทางการศึกษาอย่างเป็นระบบ

3. หลักการและเหตุผล

“ขนมขาหมู” หรือ “ตือคาโค (猪脚圈)” เป็นขนมไทยโบราณเชื้อสายจีนที่เป็นของว่างทานเล่นยอดนิยม มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่ความกรอบนอกนุ่มในของตัวแป้ง ความหอมมันของเผือกและถั่วดำ ทานคู่กับน้ำจิ้มมะขามเปียกสามารถรสชาติเข้มข้น จัดเป็นอาหาร Street Food ที่ใช้เงินลงทุนในการเริ่มต้นทำขายไม่สูง วัตถุดิบหาได้ง่ายในท้องถิ่น และยังคงได้รับความนิยมจากผู้บริโภคทุกวัยอย่างต่อเนื่อง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอตะพานหิน โดย ศกร.ระดับตำบลวังสำโรง จึงได้เล็งเห็นถึงความสำคัญในการส่งเสริมช่องทางการประกอบอาชีพและการเพิ่มรายได้ให้กับนักศึกษาและประชาชนในพื้นที่ จึงได้จัดทำ "หลักสูตรการทำขนมขาหมู (ตือคาโค)" ขึ้น เป็นการ สร้างโอกาสในการต่อยอดเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก ช่วยเพิ่มรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว ตลอดจนเป็นการอนุรักษ์และถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านอาหารว่างโบราณให้คงอยู่ และขับเคลื่อนเศรษฐกิจในระดับชุมชนอย่างยั่งยืนต่อไป

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการทำขนมขาหมู (ตือคาโค) และการเลือกใช้วัตถุดิบได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกทักษะการทำขนมขาหมู (ตือคาโค) ได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

5. เป้าหมาย

ผู้เรียน จำนวน 6 คน

6. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ขั้นเตรียมการ (วางแผนและประชาสัมพันธ์) 2. ขั้นตอนการอบรม (ภาคทฤษฎีและปฏิบัติ) 3. ขั้นติดตามและสรุปผล (ประเมินผล)	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการทำขนมขาหมู (ตือคาโค) และการเลือกใช้วัตถุดิบได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถฝึกทักษะการทำขนมขาหมู (ตือคาโค) ได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้	ประชาชนที่สนใจ	จำนวน 6 คน	ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หมู่ที่ 1 ตำบลวังสำโรง อำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร	จำนวน 1 วัน (วันที่ 31 กรกฎาคม 2569)	3,600 บาท

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

1 ค่าตอบแทนวิทยากร	จำนวน 5 ชม. X ชม.ละ 200 บาท	เป็นเงิน 1,000 บาท
2 ค่าวัสดุฝึกอบรม		เป็นเงิน 2,600 บาท
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น		3,600 บาท (สามพันหกร้อยบาทถ้วน)

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 (หลักสูตรการทำ ขนมชาหมู (ตือคาโค))	-	-	-	3,600

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

1. ว่าที่ ร.ต.หญิง รัชฎาภรณ์ เมฆอ่ำ	ครูศูนย์การเรียนรู้
2. ว่าที่ ร.ต.หญิง รัชฎาภรณ์ เมฆอ่ำ	หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
3. ว่าที่ ร.ต.หญิง รัชฎาภรณ์ เมฆอ่ำ	หัวหน้างานแผนงานและโครงการ
4. นางสาวมนสิชา สะอาดพันธุ์	หัวหน้ากลุ่มจัดการเรียนรู้
5. นายเกรียงไกร ทองศักดิ์	ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน

10. เครือข่าย

1. ผู้นำชุมชน
2. ประชาชนชาวบ้าน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

1. โครงการการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
2. โครงการการเรียนรู้ตลอดชีวิต
3. โครงการการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ
4. โครงการประกันคุณภาพของสถานศึกษา

12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการทำขนมชาหมู (ตือคาโค) และการเลือกใช้วัตถุดิบได้
สามารถฝึกทักษะการทำขนมชาหมู (ตือคาโค) และนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

13. ตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

1. จำนวนผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการ
2. 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

หลักสูตรการทำขนมชาหมู (ตือคาโค)

วันที่ 31 กรกฎาคม 2569

ณ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หมู่ที่ 1 ตำบลวังสำโรง อำเภอดงหลวง จังหวัดพิจิตร

วันที่ 31 กรกฎาคม 2569

- | | |
|--------------------------|---|
| เวลา 08.00 น. – 08.30 น. | - ผู้เข้าร่วมกิจกรรมลงทะเบียน |
| เวลา 08.30 น. – 09.00 น. | - พิธีเปิดโครงการ/ทำแบบทดสอบความรู้ก่อนเข้ารับการอบรม |
| เวลา 09.00 น. – 09.30 น. | - วิทยากรบรรยาย เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมชาหมู (ตือคาโค)
(วิทยากร โดย นางธวัชรรัตน์ จุ่นสุข) |
| เวลา 09.30 น. – 12.00 น. | - วิทยากรบรรยาย เรื่อง ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมชาหมู (ตือคาโค)
(วิทยากร โดย นางธวัชรรัตน์ จุ่นสุข) |
| เวลา 12.00 น. – 13.00 น. | - พักรับประทานอาหารกลางวัน |
| เวลา 13.00 น. – 14.30 น. | - วิทยากรบรรยาย เรื่อง ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมชาหมู (ตือคาโค)
(ต่อ)
(วิทยากร โดย นางธวัชรรัตน์ จุ่นสุข) |
| เวลา 14.30 น. – 15.00 น. | - วิทยากรบรรยาย เรื่อง การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ
การทำขนมชาหมู (ตือคาโค) / แบบทดสอบความรู้หลังการอบรม
(วิทยากร โดย นางธวัชรรัตน์ จุ่นสุข) |

หมายเหตุ : กำหนดการนี้สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม