

## กลุ่มแคบหมู บ้านพวงพยอม หมู่ที่ ๙

ปี พ . ศ . 2 5 43 ประชาชน หมู่ที่ 9 ได้เล็งเห็นถึงสภาพปัญหาในด้านการไม่มีรายได้และอาชีพเสริม จึงได้ร่วมกันค้นหาแนวทางการแก้ไขปัญหาดังกล่าว ประกอบกับจากการวิเคราะห์สภาพปัญหาในชุมชนที่ 9 บ้านพวงพยอม ตำบล หงส์ หิน อำเภोजุน จังหวัดพะเยา พบว่ามีครัวเรือนที่ประสบปัญหาความยากจนเป็นจำนวนมาก บางราย ไม่มีอาชีพ และรายได้ ทำให้เกิดอุปสรรคด้านเงินทุนในการดำรงชีวิตประจำวัน บางครัวเรือนต้องการประกอบอาชีพเสริม

ปี พ.ศ. 2544 ได้เริ่มก่อตั้งกลุ่มขึ้น บ้านพวงพยอม หมู่ที่ 9 โดยนางบัน ส า ย ว ง ค์ ค์ า ได้เริ่มทำก่อนจากนั้นได้ชักชวนชาวบ้านที่สนใจได้เข้ามาร่วมลงทุนและทำแคบหมู เพื่อหารายได้เสริมในเวลาว่างจากการทำงาน ทำนา-ทำสวน และเพื่อเป็นการหารายได้เสริมในครัวเรือน

ปี พ . ศ . 2 5 45 ได้ก่อสร้างโรงเรือนทำแคบหมูอย่างจริงจังและสร้างเตาทอดแคบหมูสองเตาเพื่อใช้ทอดหนังหมู

ปี พ . ศ . 2 5 57 ทางกลุ่มได้รับงบประมาณสนับสนุนจากสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอจุน และเข้าร่วมปรึกษาหารือเพื่อใช้งบประมาณในการบริหารจัดการชุมชน ซึ่ง ผล ข อ ง ม ตี ที่ ป ระ ชุ ม ใ ห้ ร ่วม กั น จั ด ตั ง ก ลุ่ ม โดยนำงบประมาณที่ได้รับไปจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ทั่วไปสำหรับทำแคบหมู

ปี พ . ศ . 2 5 60 ทางกลุ่มได้รับงบประมาณสนับสนุนจากสำนักงานพลังงานจังหวัดพะเยาได้มาสร้างเตาทอดแคบหมูเพิ่มอีกหนึ่งเตาเพื่อให้ได้ผลิตแคบหมูได้มากขึ้น

ทั้งนี้ กลุ่มแคบหมูเริ่มมาจากชาวบ้านในหมู่ที่ 9 บ้านพวงพยอม ตำบล หงส์ หิน อำเภोजุน จังหวัดพะเยา มีจำนวนมาก และไม่มีประกอบอาชีพเสริม ทำให้เกิดอุปสรรคด้านเงินทุนในการดำรงชีวิตประจำวัน จากสภาพปัญหาดังกล่าวทำให้ชาวบ้านได้ปรึกษาหารือร่วมกันเพื่อแก้ไขปัญหาคที่เกิดขึ้น

ปี พ . ศ . 2 5 61 ก ลุ่ ม ก ลุ่ ม แ ค บ หู ได้ดำเนินกิจกรรมอย่างเป็นรูปธรรมและดำเนินงานอย่างต่อเนื่องเป็นประจำจนถึงปัจจุบัน

(โดยแสดงรายละเอียดได้ดังแผนภาพที่ 1)

# แผนภาพที่ 1 สรุปภาพเส้นทางการพัฒนาแหล่งเรียนรู้



## 2. งานและกิจกรรมที่ทำ

งานและกิจกรรมที่กลุ่มสตรี ได้ดำเนินการ มีดังต่อไปนี้

2.1 กิจกรรมที่ดำเนินงานเพื่อไปสู่เป้าหมายร่วม คือ

2.1.1 การแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน รวมทั้งแบ่งออกเป็นฝ่ายต่างๆ อย่างเป็นรูปธรรม เพื่อสะดวกในการบริหารจัดการกลุ่ม

2.1.2 การเข้ารับการอบรมให้ความรู้ด้านการส่งเสริมอาชีพ เช่น โครงการพัฒนาศักยภาพด้านอาชีพในชุมชน

2.1.3 การประชุมคณะกรรมการกลุ่ม เพื่อซักซ้อมแนวทางดำเนินงาน วางแผน และกำหนดทิศทางการดำเนินงาน

2.1.4 การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ โดยแบ่งออกเป็น 2 รูปแบบคือ การผลิตเพื่อขายส่ง และการผลิต เพื่อขายปลีกย่อย โดยการขายส่งจะมีพ่อค้าคนกลางมารับซื้อในหมู่บ้าน และการขายปลีก ณ ร้านค้าชุมชน

2.2 กิจกรรมที่ดำเนินงานตามโครงการและดำเนินงานเป็นประจำ คือการทำแคบหมู

### การเตรียมส่วนผสม

ส่วนผสมในการทำแคบหมู ประกอบด้วย

1. เกลือ เป็นเครื่องปรุงที่เพิ่มรสชาติแคบหมูให้มีรสเค็ม กลมกล่อม

2. ผงชูรส เป็นเครื่องปรุงเสริมแต่งให้แคบหมูรสชาติดียิ่งขึ้น

ควรเลือกซื้อผงชูรสที่มีคุณภาพดีพอสมควร

3. ซีอิ๊วขาว ใช้สำหรับแต่งสี และปรุงให้แคบหมูมีสีเข้ม

มีรสและกลิ่นน่ารับประทาน

4. น้ำมันหมู ใช้สำหรับทอดแคบหมู ควรเป็นน้ำมันใหม่ สะอาด ไม่เหม็นหืน และไม่มีสีดำคล้ำ

### ส่วนผสม

1. หนัหมู 10 กิโลกรัม

2. เกลือ 1 1/4 ถ้วย ฤงฤงละ 100 กรัม

3. ผงชูรส 4 ช้อนโต๊ะ

4. ซีอิ๊วขาวหรือดำ 1 ช้อนโต๊ะ

### ข้อแนะนำ

1. ส่วนผสมสำหรับทำขายและส่วนผสมสำหรับทำรับประทานในครอบครัว หากประสงค์จะทำแคบหมูจำนวนมากหรือน้อยกว่านี้

ก็ให้เพิ่มหรือลดส่วนผสม ลงตามต้องการ

หากจะทำสำหรับบริโภคในครอบครัว ควรจะใช้หนัหมูไม่น้อยกว่า 2

กิโลกรัม มิเช่นนั้นจะได้แคบหมูที่ไม่พองเท่าที่ควร

2. ถ้าใส่ส่วนผสม ซีอิ๊วมากเกินไป จะมีผลทำให้แคบหมูไม่พอง

3. ถ้าใช้หนังหมูที่ติดมันมากเกินไป 1 นิ้ว จะทำให้แคบหมูพองขึ้น
4. ตามเกณฑ์ปกติ แคบหมูที่ได้รับจากการทอดหนังหมูจะได้น้ำหนัก 1 ใน 3 ของน้ำหนักหนังหมู ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับจำนวนมันที่ติดกับหนังหมูที่ใช้ในการทำแคบหมู หากมีมันมากก็จะได้แคบหมูจำนวนน้อย แต่ได้น้ำมันมากตามส่วน

### **การทอดแคบหมู**

เตรียมเชื้อเพลิงให้ร้อนพอสมควร (100 องศา) ให้นำมันที่ใช้ต้มหนังหมูทอด เมื่อน้ำมันร้อนจัดแล้ว สังเกตได้จากมีควันสีขาวเกิดขึ้น ทดลองโดยเอาหนังหมูที่เตรียมไว้หย่อนลงไปใ้ในกระทะ 1- 2

ขึ้น ก่อน ถ้าหนังหมูจม และลอยตัวขึ้นมาช้า ๆ แสดงว่าน้ำมันยังไม่ร้อนพอ ให้รอสักครู่ หนึ่งแล้วจึงทดลองใหม่ จนเห็นว่าหนังหมูลอยตัวขึ้นมาทันที ก็เป็นอันว่าน้ำมันร้อนได้ที่แล้ว พร้อมทั้งจะทำการทอดแคบหมูต่อไป

ในการทอดหนังหมูต้ม ให้เป็นแคบหมูนี้ ให้ใส่พอประมาณ ควรมีเนื้อที่เหลือพอที่จะให้หนังหมูพองตัวแล้ว ไม่เบียดกันจนเกินไป

### **เทคนิคในการทอด**

เมื่อใส่หนังหมูต้มลงไปทอดในน้ำมันที่ร้อนจัดแล้วให้ใช้ตะหลิวโปร่งคอยกด หนังหมู ที่ลอยขึ้นมา จมลงไปน้ำมันให้มากที่สุด ในขณะที่เดียวกันก็พยายามคนพลิกกลับข้างล่าง และแกว่งตะหลิวโปร่งไปมาสลับกัน

เพื่อให้หนังหมูขยายตัวและได้รับความร้อนจากน้ำมันโดยทั่วกัน ทอดต่อไปจนเห็นว่าแคบหมูพองตลอด ทั้งก่อนและมีสีเหลืองกรอบได้ที่แล้ว จึงตักแคบหมูขึ้นสะเด็ดน้ำมัน หรือใช้กระดาษซับน้ำมัน ทำการซับน้ำมันอีกครั้งหนึ่งก็ได้ พักทิ้งไว้ให้เย็น เตรียมบรรจุต่อไป

### **การบรรจุและการเก็บรักษาแคบหมู**

แคบหมูเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากหนังหมูทอด มีลักษณะกรอบ ฉะนั้นในการเก็บรักษา ต้องคำนึงถึงการรักษาคุณค่าทางอาหาร และรสชาติของแคบหมู ให้มีลักษณะกรอบ ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน

ดังนั้น ในการเก็บรักษาจะต้องมีให้ถูกความชื้น โดยการเก็บใส่ภาชนะที่มีฝาปิดสนิท และห่อหุ้มแคบหมูด้วยถุงพลาสติก รัดยางยึดให้แน่น ไม่ให้อากาศเข้าได้ ถ้าจำนวนไม่มาก อาจใส่ถุงพลาสติก รัดปากถุงให้แน่น ด้วยยางรัดของ แล้วนำเก็บเข้าตู้เย็น จึงจะสามารถเก็บรักษาไว้หลายวัน โดยคงรสชาติเหมือนเดิม แต่ก็ไม่ควรเก็บไว้นานเกินไป (ไม่ควรเกิน 5 วัน)

(โดยแสดงรายละเอียดได้ดังแผนภาพที่ 2)

## กลุ่มแคบหมู บ้างพวงพยอม หมูที่ ๙

งานและกิจกรรมที่กลุ่มสตรี  
ได้ดำเนินการ มีดังต่อไปนี้

2 . 1 1  
กิจกรรมที่ดำเนินงานเพื่อไปสู่เป้าหมาย  
าร่วม คือ

2 . 1. 1  
การแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน  
รวมทั้งแบ่งออกเป็นฝ่ายต่างๆอย่างเป็  
นรูปธรรมเพื่อสะดวกในการบริหารจั  
ดการกลุ่ม

2 . 1. 2  
การเข้ารับการอบรมให้ความรู้ด้านก  
าร ส่ง เสริม อ า ชี พ เช่น  
โครงการพัฒนาศักยภาพด้านอาชีพใน  
ชุมชน

2 . 1. 3  
การประชุมคณะกรรมการกลุ่ม  
เพื่อซักซ้อมแนวทางการดำเนินงาน  
ว า ง แ ผ น  
และกำหนดทิศทางการดำเนินงาน

2.1.4 การจำหน่ายผลิตภัณฑ์  
โดยแบ่งออกเป็น 2 รูปแบบคือ

2.2 กิจกรรมที่ดำเนินงานตามโครงการและดำเนินงานเป็นประจำ  
คือการทำแคบหมู

### การเตรียมส่วนผสม

ส่วนผสมในการทำแคบหมู ประกอบด้วย

1. เกลือ เป็นเครื่องปรุงที่เพิ่มรสชาติแคบหมูให้มีรสเค็ม กลมกล่อม
2. ผงชูรส เป็นเครื่องปรุงเสริมแต่งให้แคบหมูรสชาติดียิ่งขึ้น
3. ซีอิ้วขาว ใช้สำหรับแต่งสี และปรุงให้แคบหมูมีสีเข้ม
4. น้ำมันหมู ใช้สำหรับทอดแคบหมู ควรเป็นน้ำมันใหม่ สะอาด ไม่เหม็นหืน และ ไม่มีสีดำคล้ำ

### ส่วนผสม

1. หนัหมู 10 กิโลกรัม
2. เกลือ 1 1/4 ถัง ถูละลาย 100 กรัม
3. ผงชูรส 4 ช้อนโต๊ะ
4. ซีอิ้วขาวหรือด้า 1 ช้อนโต๊ะ

### ข้อแนะนำ

1. ส่วนผสมสำหรับทำขายและส่วนผสมสำหรับทำรับประทานในครอบครัว หากประสงค์จะทำแคบหมูจำนวนมากหรือน้อยกว่านี้ ก็ให้เพิ่มหรือลดส่วนผสม ลงตามต้องการ หากจะทำสำหรับบริโภคในครอบครัว ควรจะใช้หนัหมูไม่น้อยกว่า 2 กิโลกรัม มิเช่นนั้นจะ ได้แคบหมูที่ไม่พองเท่าที่ควร
2. ถ้าใส่ส่วนผสม ซีอิ้วมากเกินไป จะส่งผลทำให้แคบหมูไม่พอง
3. ถ้าใช้หนัหมูที่ติดมันมากเกินไป จะทำให้แคบหมูพองนัว
4. ตามเกณฑ์ปกติ แคบหมูที่ได้รับจากการทอดหนัหมูจะ ได้น้ำหนัก 1 ใน 3 ของน้ำหนักหนัหมู ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับจำนวนมันที่ติดกับหนัหมูที่ใช้ในการทำแคบหมู หากมีมันมากก็จะได้แคบหมูจำนวนน้อย แต่ได้น้ำมันมากตามส่วน

### การทอดแคบหมู

เตรียมเชื้อเพลิงให้ร้อนพอสมควร (100 องศา) ให้น้ำมันที่ใช้ต้ม หนัหมูทอด เมื่อน้ำมันร้อนจัดแล้ว สังเกตได้จากมีควันสีขาวเกิดขึ้น ทดลอง โดยเอาหนัหมูที่เตรียมไว้หย่อนลงไปใในกระทะ 1-2 ชิ้น ก่อน ถ้าหนัหมูจมน และลอยตัวขึ้นมาช้า ๆ แสดงว่าน้ำมันยังไม่ร้อนพอ ให้รอสักครู่ หนึ่งแล้วจึงทดลองใหม่ จนเห็นว่าหนัหมูลอยตัวขึ้นมาทันที ก็เป็นอันว่าน้ำมันร้อน ได้ที่แล้ว พร้อมทั้งจะทำการทอดแคบหมูต่อไป

ในการทอดหนัหมูต้ม ให้เป็นแคบหมูนี้ ให้ใส่พริกปรมาณ ดูว่ามีเนื้อที่เหลือพอที่จะให้หนัหมูพองตัวแล้วไม่เบียดกันจนเกินไป

### เทคนิคในการทอด

เมื่อใส่หนัหมูต้มลงไปทอดในน้ำมันที่ร้อนจัดแล้วให้ใช้ตะหลิวโปร่งทอด หนัหมู ที่ลอยขึ้นมา จมลงไปในน้ำมันให้มากที่สุด ในขณะที่เดือดกับก็พยายามคนพลิกกลับ ซ้ำข้างล่าง

### 3. คณะทำงานหรือผู้ที่มีบทบาทหน้าที่ของแหล่ง

#### 3.1 คณะกรรมการกลุ่ม

1.นางปิ่น สายวงศ์คำ	ประธาน
2.นางมัตตา สมศรี	รองประธาน
3.นางไบ ไฟเครีอ	กรรมการ
4.นางประภาวดี สุริยะวงศ์	กรรมการ
5.นางนกแก้ว ตาป้อม	กรรมการ
6.นางสุนี สายชมพู	กรรมการ
7.นางสายพิณ เชื้ออิ	กรรมการ
8.นายทองคำ สายวงศ์คำ	กรรมการ

#### 3.2 คนดี / คนเก่ง / คนสำคัญ

##### คนดี

คณะกรรมการกลุ่มฯ คณะกรรมการทั้ง 8 คน มาจากบ้านพวงพยอมทั้งหมด ซึ่งทุกคนมีส่วนร่วมในการบริหารจัดการกลุ่ม

##### คนเก่ง

นางปิ่น สายวงศ์คำ เป็นวิทยากรในการถ่ายทอดความรู้ประจำแหล่งเรียนรู้ให้แก่ประชาชนผู้ให้ความสนใจทั่วไป

##### คนสำคัญ

นางปิ่น สายวงศ์คำ เป็นผู้ริเริ่มและชักชวนให้มีการรวมกลุ่มทำแคบหมู นายทองคำ สายวงศ์คำ เป็นผู้ริเริ่มและชักชวนให้มีการรวมกลุ่มทำแคบหมู

#### 3.3 วิทยากรแหล่งเรียนรู้

นางปิ่น สายวงศ์คำ ประธานกลุ่ม

#### 3.4 ที่ตั้งของแหล่งเรียนรู้

กลุ่มแคบหมูบ้านพวงพยอม หมู่ที่ 9 ตำบลหงส์หิน อำเภอจุน จังหวัดพะเยา รหัสไปรษณีย์ 56150



**4. เครือข่าย หน่วยงาน/องค์กรในและนอกตำบลหงส์หิน  
บทบาทการหนุนเสริมการพัฒนาแหล่งเรียนรู้**

ลำดับ	ชื่อหน่วยงาน หรือองค์กร	ในหรือนอก ตำบล	บทบาทการหนุน
1	สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอจุน	นอกตำบล	- สนับสนุนการจัดตั้งกลุ่มและวง
2	เทศบาลตำบลหงส์หิน	ในตำบล	- การสนับสนุนงบประมาณและร่ว
3	สำนักงานพลังงานจังหวัดพะเยา	นอกตำบล	- การสนับสนุนการสร้างเตาประ

**5.**

**โครงสร้างพื้นฐานทางกายภาพและโครงสร้างทางสังคมที่สนับสนุนการพัฒนา  
แหล่งเรียนรู้**

**5.1 โครงสร้างพื้นฐานทางกายภาพที่สนับสนุนการพัฒนาแหล่งเรียนรู้**

ลำดับ	โครงสร้างพื้นฐานทางกายภาพ	ประโยชน์ในการสนับสนุนการพัฒนาแหล่งเรียน
1	บ้านพวงพยอมหมู่ 9	- เป็นสถานที่ผลิตแคะหมูและจำหน่ายสินค้า

**5.2 โครงสร้างพื้นฐานทางสังคมที่สนับสนุนการพัฒนาแหล่งเรียนรู้**

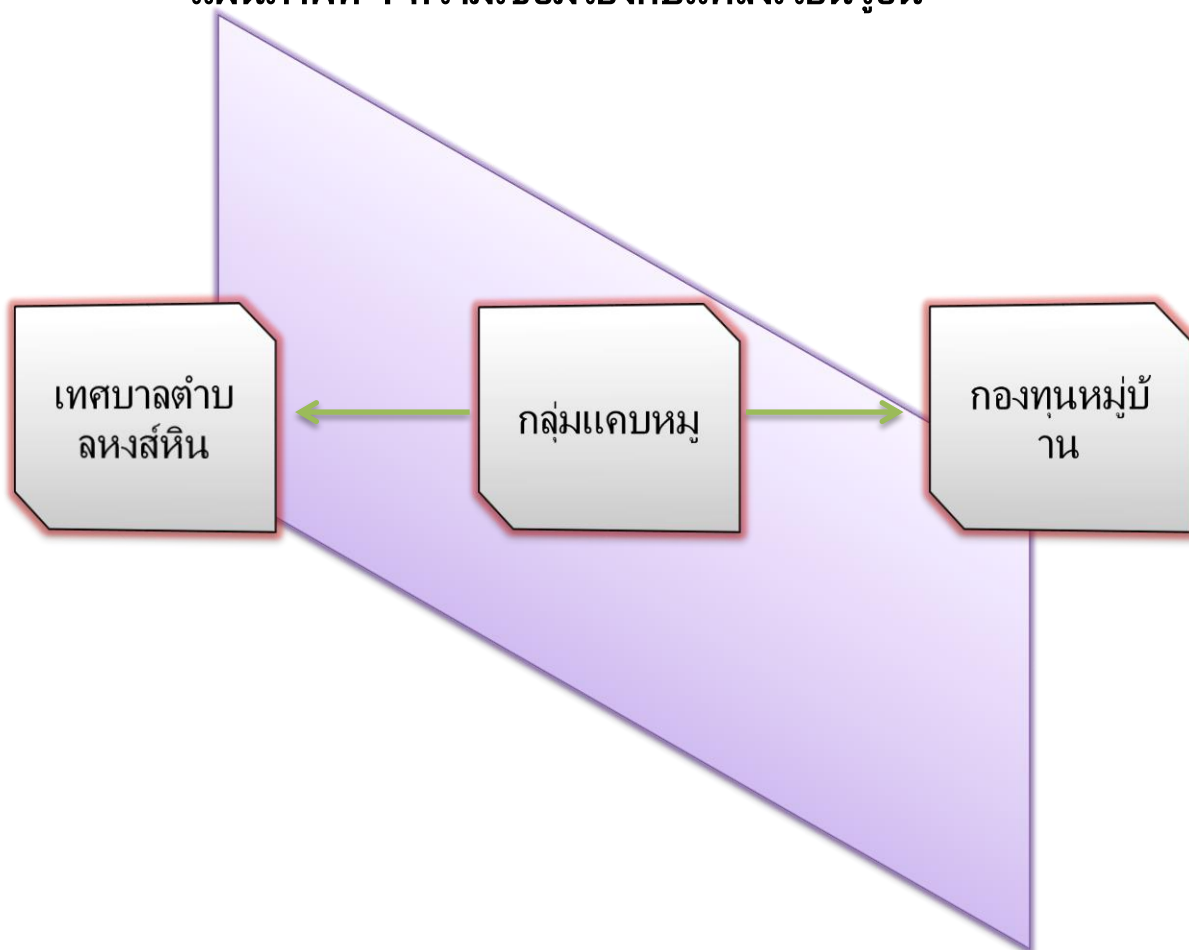
ลำดับ	โครงสร้างพื้นฐานทางสังคม	ประโยชน์ในการสนับสนุนการพัฒนา
1	กองทุนหมู่บ้าน	- การสนับสนุนงบประมาณและร่วมขับเคลื่อนกิจการ
2	สมาชิกกลุ่ม	- มี ก า ร ร ว ม ก ลุ่ ม ที่ ให้การสนับสนุนและการร่วมขับเคลื่อนทุกกิจกรรม

**6. ความเชื่อมโยงกับแหล่งเรียนรู้อื่น**

7.1 เชื่อมโยงกับการบริหารจัดการตำบล  
โดยการประสานงานร่วมกับเทศบาลตำบลหงส์หิน เพื่อสนับสนุนกิจกรรมต่างๆ

7.2 เชื่อมโยงกับกองทุนหมู่บ้าน  
โดยกู้เงินจากกองทุนหมู่บ้านมาลงทุนในการผลิตแคะหมูแล้วนำไปขายส่งและ  
ปิ้งตามร้านค้าในตำบลและนอกตำบล

#### แผนภาพที่ 4 ความเชื่อมโยงกับแหล่งเรียนรู้อื่น



#### 7. ผลผลิต

กลุ่มแคบหมู ทำให้สมาชิกมีรายได้ที่มั่นคง และพึ่งพาตนเองได้มากขึ้นตลอดจนสามารถสร้างรายได้เพิ่มเติมจากการรวมกลุ่มประกอบอาชีพเสริม เพื่อลดปัญหาการว่างงานและใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ ประชาชนมีรายได้เสริม มีอาชีพเสริมสามารถทำที่กลุ่มหรือรับไปทำที่บ้านก็ได้ สามารถแก้ปัญหาหนี้สินของสมาชิกได้

#### 8. ผลลัพธ์

8.1 พัฒนาคุณภาพชีวิตให้กับกลุ่มชุมชนผู้ผลิตแคบหมูบ้านพวงพยอม โดยการเพิ่มรายได้ให้กับกลุ่มชาวบ้านให้มากยิ่งขึ้น

8.2 เกิดการพัฒนาความสามารถของแกนนำกลุ่ม และเป็นการพัฒนาองค์กรให้มีความเข้มแข็ง

## 9. การลดปัจจัยเสี่ยงทางสุขภาพของแหล่งเรียนรู้

ชื่อแหล่งเรียนรู้	งานและกิจกรรม	การลดปัจจัยเสี่ยงทางสุขภาพ										รวมการลดปัจจัยเสี่ยงทางสุขภาพ	
		๑. การควบคุม	๒. การควบคุม	๓. เกษตรกรรม	๔. ระเบียบการ	๕. การเริ่มแรก	6. ควบคุม	7. การจัดการ	8. การจัดการ	9. การลด	10. การลด		
กลุ่มแคบหมู บ้านพวงพยอมหมู่ 9	ผลิตแคบหมูจำหน่าย			✓	✓	✓							3

## 10.

ประเด็นปัจจัยกำหนดสุขภาพและปัจจัยสังคมกำหนดสภาวะสุขภาพของแหล่งเรียนรู้

ชื่อแหล่งเรียนรู้	งานและกิจกรรม	๑๖ ประเด็นปัจจัยกำหนดสุขภาพและปัจจัยสังคมกำหนดสภาวะสุขภาพ				รวมประเด็นปัจจัยกำหนดสุขภาพ
		ปัจจัยเสี่ยงด้านสุขภาพ	ปัจจัยเสริมด้านสุขภาพ	การเสริมความเข้มแข็งองค์กรสร้างเสริมสุขภาพ	การดูแลสุขภาพกลุ่มประชากรเฉพาะ	
		การควบคุมการบริโภคยาสูบ	การส่งเสริมเกษตรกรรมยั่งยืนสู่อาหารสุขภาพ	การเสริมความเข้มแข็งองค์กรสร้างเสริมสุขภาพ	การดูแลสุขภาพกลุ่มประชากรเฉพาะ	
		การควบคุมการบริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และลดอุบัติเหตุจราจร	การจัดการสภาพเงินเพื่อสวัสดิการสังคมโดยชุมชน	ท้องถิ่นคุณธรรมเน้นการมีส่วนร่วมและการสร้างความเป็นพลเมืองเรียนรู้ในครอบครัว	การริเริ่มโรงเรียน	
		การจัดการภัยพิบัติ	การพัฒนาาระบบพลังงานชุมชน	การพัฒนาศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก	การริเริ่มโรงเรียนเด็กและเยาวชน	
		การจัดการสิ่งแวดล้อม	การส่งเสริมเกษตรกรรมยั่งยืนสู่อาหารสุขภาพ	การพัฒนาสถาน (วัด มัสยิด โบสถ์)	การพัฒนาาระบบการดูแลผู้สูงอายุ	
		การส่งเสริมเกษตรกรรมยั่งยืนสู่อาหารสุขภาพ	การจัดการสภาพเงินเพื่อสวัสดิการสังคมโดยชุมชน	ท้องถิ่นคุณธรรมเน้นการมีส่วนร่วมและการสร้างความเป็นพลเมืองเรียนรู้ในครอบครัว	การพัฒนาาระบบการดูแลคนพิการ	
		การจัดการภัยพิบัติ	การพัฒนาาระบบพลังงานชุมชน	การพัฒนาศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก	การส่งเสริมครอบครัวอบอุ่น	
		การจัดการสิ่งแวดล้อม	การส่งเสริมเกษตรกรรมยั่งยืนสู่อาหารสุขภาพ	การพัฒนาสถาน (วัด มัสยิด โบสถ์)	การจัดการและป้องกันปัญหา	

กลุ่มแค คบหม บ้านพ วงพย อมหมู่ 9	ผลิตแค บหมจำห นำย					✓								✓	✓					3
---	-------------------------	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	---	---	--	--	--	--	---

### 11. ความสอดคล้องข้อนโยบายสาธารณะของแหล่งเรียนรู้

ชื่อแหล่งเรียนรู้	งานและกิจการ	เทียบเคียงข้อเสนอนโยบายสาธารณะ (ระบหมหมายเลขข้อเสนอในแต่ละประเด็น)								รวมข้อเสนอโยบ ยสาธารณะ		
		1. การบริหารจัดการ	2. การจัดสวัสดิการ	3. เกษตรกรรมยั่งยืน	4. การจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม	5. การเรียนรู้ของเด็	6. การดูแลสุขภาพ	7. การจัดการภัยพิบัติ	8. การลงทุนด้านสุข			
กลุ่มแค คบหม บ้านพ วงพย อมหมู่ 9	ผลิตแค บหมจำห นำย			3.4 3.5				6.10				2

### 12. การตอบสนองต่อภารกิจองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นของแหล่งเรียนรู้

ชื่อแหล่งเรียนรู้	งานและกิจกรรม	ความสอดคล้องภารกิจองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (ระบุนโยบายภารกิจองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น)							รวมความสอดคล้องกับภารกิจองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
		1. ด้านโครงสร้างพื้นฐาน	2. ด้านการส่งเสริมคุณภาพชีวิต	3. การจัดระเบียบชุมชนและสิ่งแวดล้อม	4. การวางแผนการส่งเสริมการลงทุนและพาณิชย์	5. การบริหารจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม	6. ด้านการส่งเสริมศาสนา ศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญา	7. บริหารจัดการสนับสนุนการปฏิบัติภารกิจของส่วนราชการและ	
กลุ่มตำบล หมู่ บ้านพวงพยอม หมู่ 9	ผลิตแคะหมูจำหน่าย		2.1		4.1 4.3 4.7				2

### รูปกิจกรรม













