

# PADETC



## ສູນເຝິກ ທ່າແຕງ



ສູນອົບຮົມຮ່ວມພັດທະນາ

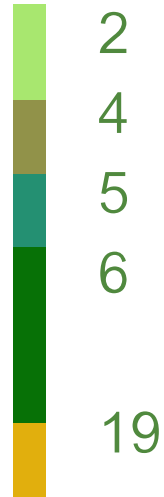
Participatory Development training center

[www.padatc.com](http://www.padatc.com)

# ສາລະບານ

ຄວາມເປັນມາ  
ເປົ້າໝາຍ ແລະ ຈຸດປະສົງ  
ກິດຈະກຳ  
ຫຼັກສູດການຝຶກອົບຮົມ 2009

ແຜນທີ່ ແລະ ທີ່ມງານ



ສູນເຝິກ  
ທ່າແຕງ

ຈັດພິມໂດຍ: ສູນອົບຮົມຮ່ວມພັດທະນາ (PADETC)

ເນື້ອໃນໂດຍ: ທ່ານ ແຕນ ພິມມະແສນ

ອອກແບບໂດຍ: ວັດທະນາ ສີວິໄຊ (DOKLAO)



# 1. ຄວາມເປັນມາ.

ສູນອົບຮົມຮ່ວມພັດທະນາ (ສຮພ) ເຊິ່ງມີທີ່ຕັ້ງຢູ່ບ້ານນາຄຳ, ເມືອງສີໂຄດຕະບອງ, ນະຄອນຫລວງວຽງຈັນ, ເປັນໜ່ວຍງານເອກະຊົນທີ່ບໍ່ຫາກຳໄລເຊິ່ງໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຈາກກະຊວງສຶກສາທິການພາຍໃຕ້ກົມການສຶກສາພາກເອກະຊົນ ແລະ ສ້າງຕັ້ງຂຶ້ນໃນປີ 1996.

ໜ້າວຽກຫລັກຂອງ ສຮພ ແມ່ນພັດທະນາສັງຄົມໂດຍສະເພາະແມ່ນພັດທະນາຄຸນນະພາບການສຶກສາ ແລະ ພັດທະນາອາຊີບໃຫ້ແກ່ຊາວບ້ານຜູ້ດ້ອຍໂອກາດເພື່ອສ້າງລາຍຮັບໃຫ້ແກ່ເຂົາເຈົ້າ.

ຕະຫລອດໄລຍະເວລາ 10 ກວ່າປີຜ່ານມາການສົ່ງເສີມສ້າງອາຊີບໃຫ້ແກ່ຊາວບ້ານສ່ວນໃຫຍ່ແມ່ນເນັ້ນໃສ່ທາງດ້ານກະສິກຳ, ຫັດຖະກຳ ແລະ ການຄ້າເຊັ່ນ:

**ຂົງເຂດກະສິກຳມີ:** ການແປຮູບອາຫານຈາກຜົນລະລິດກະສິກຳ, ການລ້ຽງປາ, ການລ້ຽງແບ້, ການລ້ຽງມ້ອນ, ສວນຄົວຊີວະພາບ, ການ ເຮັດຝຸ່ນປົ່ມ ແລະ ການຂະຫຍາຍພັນພືດ.

**ຂົງເຂດຫັດຖະກຳມີ:** ການຕຳຫຼຸກ, ການເຮັດເຕົາປະຫຍັດ, ຕັດຫຍິບ, ການເຮັດ ເຄື່ອງຕ້ອງນ້ຳແບບຊີວະພາບ.

**ຂົງເຂດການຄ້າ:** ແມ່ນສົ່ງເສີມທາງດ້ານການໃຫ້ຄວາມຮູ້ການຄຸ້ມຄອງບໍລິຫານ ແລະ ສະໜອງສິນເຊື້ອຂະໜາດນ້ອຍ.

ຜ່ານມາມີຫລາຍກິດຈະກຳທີ່ໄດ້ຮັບຜົນເປັນຢ່າງດີແຕ່ຂອບເຂດການເຜີຍແຜ່ຍັງບໍ່ທັນກວ້າງຂວາງເທົ່າທີ່ຄວນ ແລະ ເຫັນວ່າຄວາມຕ້ອງການຂອງສັງຄົມຍັງມີຫຼາຍໂດຍສະເພາະແມ່ນບ່ອນເຝິກງານຂອງນັກຮຽນນັກສຶກສາ ເນື່ອງຈາກ ສ.ຮ.ພ ມີສຳນັກງານຢູ່ບ່ອນດຽວ ຫລາຍໂຄງການບໍ່ມີບ່ອນສາທິດໃນພາກປະຕິບັດຕົວຈິງ ສະນັ້ນບາງປະສົບການທີ່ເຮັດຜ່ານມາຈຶ່ງບໍ່ໄດ້ຖືກນຳໄປນຳໃຊ້ຫລືເຜີຍແຜ່ໃຫ້ເກີດປະໂຫຍດເທົ່າທີ່ຄວນ.

ເພື່ອເປັນການແກ້ໄຂບັນຫາດັ່ງກ່າວທາງຄະນະບໍລິຫານງານຂອງ ສ.ຮ.ພ ຈຶ່ງໄດ້ຕົກລົງໃຫ້ສ້າງສູນຝຶກອາຊີບໃຫ້ແກ່ຊາວບ້ານຂຶ້ນທີ່ ບ.ຫລັກຂາວ ເມືອງທ່າແຕງແຂວງເຊກອງ.

ສູນດັ່ງກ່າວສ້າງຂຶ້ນເພື່ອແນໃສ່ພັດທະນາທາງດ້ານອາຊີບ, ເປັນບ່ອນຮຽນຮູ້ໃຫ້ແກ່ໄວໜຸ່ມ ແລະ ເປັນບ່ອນສະໜອງຂໍ້ມູນໃຫ້ແກ່ຊາວບ້ານອ້ອມຂ້າງໄດ້ສຶກສາ, ເປັນສູນທີ່ຕ້ອງໄດ້ສ້າງລາຍຮັບກຸ້ມຕົນເອງແຕ່ບໍ່ໄດ້ສະແຫວງຫາກຳໄລ.

## ເສີມສ້າງຄວາມສຸກທີ່ຢືນຍົງ



ເກັ່ງ, ດີ, ມີປະໂຫຍດແກ່ສັງຄົມ

# ເຮືອນພັກ ແລະ ສູນຝຶກອົບຮົມ

**ເນື້ອທີ່ດິນ:** ເນື້ອທີ່ດິນແມ່ນນຳໃຊ້ດິນສ່ວນຕົວຂອງພະນັກງານຂອງ ສ.ຮ.ພ ເຊິ່ງລວມມີຢູ່ 5 ຕອນ, ເນື້ອທີ່ລວມທັງໝົດປະມານ 13 ເຮັກຕາທີ່ອອກໃບອະນຸຍາດນຳໃຊ້ໂດຍບ້ານຫລັກຂາວ.

**ທີ່ຕັ້ງຂອງສູນທ່າແຕງ:** ບ້ານຫລັກ ຂາວ, ເມືອງທ່າແຕງ, ແຂວງເຊກອງ.  
ທາງສູນມີທີ່ພັກ ແລະ ບ່ອນນອນສາມາດຮັບຮອງໄດ້ 35 ຄົນ, ມີສະຖານທີ່ຝຶກອົບຮົມຕົວຈິງເຊັ່ນ: ສວນປູກພືດປະສົມປະສານ, ຟາມແບ້, ຟາມປູກກມອນລ້ຽງມ້ອນ.

ເຮືອນພັກພະນັກງານ  
ແລະ ນັກສຶກສາເຝິກ  
ງານ



ສູນຝຶກອົບຮົມ ແລະ  
ທີ່ພັກຂອງສຳມະນາ  
ກອນ





# ເປົ້າໝາຍ.

# ຈຸດປະສົງ.

ເພື່ອສ້າງເປັນສູນຝຶກອາຊີບໃຫ້ແກ່ຊາວບ້ານໃນ  
ເຂດພາກໃຕ້ ແລະ ເປັນສູນຝຶກທັກສະໃຫ້ແກ່ນັກຮຽນ  
ນັກສຶກສາໃນຂົງເຂດວຽກງານຂອງ ສ.ຮ.ພ

1. ເພື່ອສ້າງເປັນສວນຕົວແບບທາງດ້ານການບໍລິຫານກຸ້ມ  
ຕົນເອງໂດຍນຳໃຊ້ເຕັກນິກກະເສດປະສົມປະສານ ແລະ  
ປອດສານພິດໃຫ້ສຳເລັດພາຍໃນ3ປີ.
2. ເພື່ອເປັນບ່ອນຝຶກອົບຮົມເຕັກນິກກະຊີກຳແບບປະສົມ  
ປະສານ ແລະ ປອດສານພິດໃຫ້ແກ່ຊາວບ້ານ.
3. ເພື່ອເປັນບ່ອນຝຶກງານຂອງນັກຮຽນ-ນັກສຶກສາໃນການ  
ເສີມສ້າງທັກສະຊີວິດ.



# ກິດຈະກຳໃນສູນ.

## 1. ການຜະລິດ

1.1 ປູກມອນ-ລ້ຽງມ້ອນ, ຜະລິດໄຂ່ມ້ອນພື້ນເມືອງເພື່ອສະໜອງໃຫ້ແກ່ຊາວບ້ານທີ່ ສ.ຮ.ພ ໄດ້ລົງເສີມ

1.2 ລ້ຽງແບ້

1.3 ກະເສດປະສົມປະສານ, ສວນຄົວຊີວະພາບ



## 2. ບໍລິການສັງຄົມ

2.1 ຝຶກອົບໃຫ້ແກ່ຊາວບ້ານມີ: ການເຮັດກ້ວຍຕາກ, ໜໍ່ໄມ້ແຊ່, ໜໍ່ໄມ້ຕາກ, ໜໍ່ໄມ້ທຽວ, ການເຮັດຂີງຜົງ, ການເຮັດຊາໃບມອນ, ໜາກໄມ້ແຊ່ອີ່ມ ແລະ ຂຽບໝາກໄມ້ເຊິ່ງມີຜູ້ເຂົ້າຮ່ວມທັງໝົດ 300 ຄົນ.

2.2 ຮັບນັກສຶກສາຝຶກງານຈາກໂຮງຮຽນກະເສດ

2.3 ການເຮັດເຄື່ອງຕອງນັ້ງ, ການເຜົາຖ່ານໃສ່ຝຸ່ຍ,

2.4 ການລ້ຽງແບ້, ການລ້ຽງກະຕ່າຍ, ການລ້ຽງປາ, ການລ້ຽງກົບ, ປູກມອນລ້ຽງ-ມ້ອນສາວໄໝ, ການຕຳຫຼຸກ, ການເຮັດນ້ຳສະກັດຊີວະພາບ BE, ການເຮັດຝຸ່ນບົມ, ສວນຄົວຊີວະພາບ, ກະເສດປະສົມປະສານ.

2.4 ຮັບຝຶກນັກສຶກສາຝຶກງານໃນການຂຽນບົດ, ເປັນບ່ອນຮຽນຮູ້ໃຫ້ແກ່ນັກຮຽນທຸກລະດັບຊັ້ນໃນການຕັ້ງຄ້າຍສຶກສາ



## ການບໍລິການຝຶກອົບຮົມແບ່ງອອກເປັນ 3 ລັກສະນະຄື:

1. ບໍລິການຝຶກອົບຮົມໃນເຂດເປົ້າໝາຍຂອງໂຄງການທີ່ສຳນັກງານໃຫຍ່ ສ.ຮ.ພ ໄດ້ລົງເສີມ.
2. ບໍລິການຝຶກອົບຮົມຕາມແຜນປະຈຳປີຂອງສູນທ່າແຕງ.
3. ບໍລິການຝຶກອົບຮົມສະເພາະຕາມຄວາມຕ້ອງການຂອງສັງຄົມ ( ໃນສະຖານທີ່ ແລະ ນອກສະຖານທີ່ ).





# ຫລັກສູດການຝຶກອົບຮົມ

ຫລັກສູດການຝຶກອົບຮົມປະຈຳປີ 2009 ຂອງສູນຝຶກທ່າແຕງ.

ລ/ດ	ຫົວຂໍ້ໃຫຍ່	ຊື່ບົດ	ຈຳນວນຊົ່ວໂມງ		ລວມ	ກຸ່ມເບົ້າໝາຍ	ຄູບົກ	
			ທິດສະດີ	ປ/ບຕົວຈິງ			ພາຍໃນ	ພາຍນອກ
1.	ການແປຮູບອາຫານ	1.1ການຖະໜອມອາຫານ (ການຕາກແຫ້ງ)	4	16	20	ຊາວບ້ານ	✓	
		1.2ການຜະລິດຂີງຜົງ	2	6	8	ຊາວບ້ານ	✓	
		1.3ການຜະລິດຊາຊຽວໃບມອນ	2	6	8	ຊາວບ້ານ	✓	
		1.4ການຜະລິດກ້ວຍຕາກ	2	14	16	ຊາວບ້ານ	✓	
2.	ກະເສດທຳມະຊາດ ແບບປະສົມປະສານ	2.1 ການຜະລິດ ແລະນຳໃຊ້ນ້ຳສະກັດຊີວະພາບ	10	30	70	ຊາວບ້ານ, ນັກສຶກສາ	✓	
		2.1 ເຕັກນິກກະສິກຳທຳມະຊາດແບບປະສົມປະສານປອດສານພິດ	10	20				
3.	ການປູກມອນ-ລ້ຽງມ້ອນ	3.1 ຫລັກສູດການປູກມອນ-ລ້ຽງມ້ອນໄລຍະສັ້ນ	20	30	50	ຊາວບ້ານ	✓	
4.	ການລ້ຽງແບ້ໃສ່ຄອກ	4.1 ເຕັກນິກການລ້ຽງແບ້	10	14	24	ຊາວບ້ານ	✓	





**ຫລັກສູດການຝຶກອົບຮົມໃນສູນຝຶກກະເສດປະສົມປະສານທ່າແຕງສໍາລັບຊາວບ້ານ.**  
 ທຸກໆການຝຶກອົບຮົມແມ່ນນັ້ນໃສ່ການປະຕິບັດຕົວຈິງເປັນຫລັກ ຝຶກທົດສະດີ20% ປະຕິບັດຕົວຈິງ 80%

**1. ຫລັກສູດການຝຶກອົບຮົມການແປຮູບອາຫານ.**

ໄລຍະເວລາ	ຫົວຂໍ້ຝຶກອົບຮົມ	ຈຸດປະສົງ
2ວັນ, ຜູ້ເຂົ້າຮ່ວມ 15-20ຄົນ	<b>1. ການຜະລິດຊາຂຽວໃບມອນ</b>	1.1 ເພື່ອສອນໃຫ້ຜູ້ເຂົ້າຮ່ວມສາມາດ ຜະລິດຊາຂຽວໃບມອນເປັນ ແລະ ມີ ຄຸນນະພາບ. 1.2 ເພື່ອໃຫ້ມີຜະລິດຕະພັນຊາຂຽວໃບ ມອນຈຳໜ່າຍໃນທ້ອງຖິ່ນ, ລຸດຜ່ອນ ການນຳເຂົ້າຊາຈາກຕ່າງປະເທດ.

**ເນື້ອໃນ.**

1. ສ່ວນປະກອບໃນການຜະລິດຊາຂຽວໃບມອນ.
2. ການຄັດເລືອກເອົາໃບມອນມາເຮັດຊາ ແລະ ການເກັບໃບມອນ.
3. ວິທີຊອຍໃບມອນເພື່ອເຮັດຊາ.
4. ວິທີຮັກສາສີຂອງໃບມອນ.
5. ການຂົ່ວຊາ ແລະ ການສັງເກດເບິ່ງຄວາມແຮງຂອງໄຟ.
6. ການກວດຄຸນນະພາບຂອງຊາໃບມອນ.
7. ວິທີເກັບຮັກສາ.
8. ວິທີດື່ມ.
9. ສິ່ງທີ່ຄວນເອົາໃຈໃສ່.





ໄລຍະເວລາ	ຫົວຂໍ້ຝຶກອົບຮົມ	ຈຸດປະສົງ
7ວັນ, ຜູ້ເຂົ້າຮ່ວມ 15-30ຄົນ.	<b>2. ການຜະລິດກ້ວຍຕາກ</b>	2.1 ເພື່ອໃຫ້ຜູ້ເຂົ້າຝຶກອົບຮົມສາມາດຜະລິດກ້ວຍຕາກເປັນ. 2.2 ເພື່ອລຸດຜ່ອນການເນົາຖິ້ມຂອງກ້ວຍໃນລະດູທີ່ມີຫລາຍ ແລະລາຄາຖືກ. 2.3 ເພື່ອເພີ່ມມູນຄ່າໃຫ້ກ້ວຍມີລາຄາສູງຂຶ້ນ.

### ເນື້ອໃນ.

#### 1. ການຜະລິດກ້ວຍຕາກ.

- ການຄັດເລືອກກ້ວຍເພື່ອເຮັດກ້ວຍຕາກ ແລະ ການບົ່ມກ້ວຍ.
- ການປອກກ້ວຍ.
- ການຕາກແບບທຳມະຊາດໂດຍໃຊ້ແສງຕາເວັນ.
- ການລ້ຽງ.
- ການກວດກາຄຸນນະພາບ ແລະການຈັດປະເພດຂອງກ້ວຍຕາກ.

#### 2. ວິທີເຮັດຕູ້ຕາກ້ວຍ.

- ວັດຖຸອຸປະກອນການຜະລິດ.
- ຄວາມຮູ້ພື້ນຖານການເຮັດຕູ້ຕາກດ້ວຍພະລັກງານແສງອາທິດ.
- ພາກປະຕິບັດຕົວຈິງ.

ໄລຍະເວລາ	ຫົວຂໍ້ຝຶກອົບຮົມ	ຈຸດປະສົງ
1ວັນ, ຜູ້ເຂົ້າຮ່ວມ 15-30ຄົນ.	<b>3. ການຜະລິດຂີງຜົງ.</b>	3.1 ເພື່ອໃຫ້ຜູ້ເຂົ້າຮ່ວມສາມາດຜະລິດຂີງຜົງໄວ້ດີມເພື່ອສຸຂະພາບ 3.2 ຜະລິດເພື່ອເປັນສິນຄ້າອອກຈາກໜ່າຍ.

### ເນື້ອໃນ.

#### 1. ສ່ວນປະກອບຂອງການຜະລິດຂີງຜົງ.

#### 2. ອຸປະກອນການຜະລິດ.

#### 3. ວິທີເຮັດ.

- ການຄັດເລືອກຂີງມາເຮັດຂີງຜົງ.
- ການບິດເພື່ອກັ່ນຕອງເອົານ້ຳຂີງ.
- ສ່ວນປະສົມລະຫວ່າງນ້ຳ ແລະ ນ້ຳຕານ.
- ການຕັ້ງໄຟ, ຄວາມຮ້ອນທີ່ຕ້ອງການໃນການເຮັດຂີງຜົງ.

#### 4. ການເກັບຮັກສາຂີງຜົງ.

#### 5. ວິທີດື່ມຂີງຜົງ.

ໄລຍະເວລາ	ຫົວຂໍ້ຝຶກອົບຮົມ	ຈຸດປະສົງ
7-10ວັນ, ຜູ້ເຂົ້າຮ່ວມ 10-30ຄົນ.	4. ການຖະໜອມອາ ຫານເພື່ອເກັບຮັກສາໄວ້ ໄດ້ດີນ.	4.1 ເພື່ອໃຫ້ຜູ້ເຂົ້າຮ່ວມຝຶກອົບຮົມສາມາດແປຮູບອາ ຫານຈາກຜະລິດຕະພັນກະສິກໍາ ເພື່ອຖະໜອມໄວ້ ດີນໄດ້.

### ເນື້ອໃນ.

1. ວິທີເຮັດໝໍ້ໄມ້ແຫ້ງ.
2. ວິທີເຮັດໝໍ້ໄມ້ຖົງ.
3. ວິທີເຮັດເຂົ້າຂຽບ ຝັກ, ເຫັດ ແລະ ເຜືອກ-ມັນ.
4. ເຜືອກ, ໝາກອຶ ແລະ ມັນຕາກແຫ້ງ.
5. ຝັກທຽມ ແລະ ຝັກອີຄູດອງ.

## 2. ຫລັກກສູດການຝຶກອົບຮົມກະເສດປະສົມປະສານ.

ໄລຍະເວລາ	ຫົວຂໍ້ຝຶກອົບຮົມ	ຈຸດປະສົງ
10ວັນ, ຜູ້ເຂົ້າຮ່ວມ 15-30ຄົນ.	2.1. ການຜະລິດ ແລະ ນໍາໃຊ້ນໍ້າສະກັດຊີວະ ພາບ (BE)	5.1 ເພື່ອໃຫ້ຜູ້ເຂົ້າຮ່ວມຝຶກອົບຮົມຮູ້ຈັກນໍາໃຊ້ວັດຖຸ ດິບທີ່ມີໃນທ້ອງຖິ່ນມາໝູນໃຊ້ໃຫ້ເກີດປະໂຫຍດຕໍ່ ການຜະລິດກະສິກໍາ ເພື່ອຮັກສາຄວາມສົມດູນຂອງ ທຳມະຊາດ, ສິ່ງແວດລ້ອມ ແລະ ລູດຜ່ອນຕົ້ນທຶນ ໃນການຜະລິດ.

### ເນື້ອໃນ.

1. ການປູກພືດປອດສານພິດໂດຍນໍາໃຊ້ຈຸລິນຊີຈາກທຳມະຊາດ.
2. ເທັກນິກກະສິກໍາທຳມະຊາດ ( ນໍ້າສະກັດຊີວະພາບ BIO Extract BE ).
3. ການເຮັດນໍ້າສະກັດຊີວະພາບ ( BIO EXTRACT).
  - ສ່ວນປະກອບ.
  - ວິທີເຮັດ.
  - ການເກັບຮັກສາ.
  - ວິທີນໍາໃຊ້.
4. ການເຮັດຝຸ່ນບົມ.
  - ວັດຖຸທີ່ນໍາມາປະກອບເຮັດຝຸ່ນບົມ.



- ວິທີເຮັດ.
  - ການນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນກະສິກຳ.
  - ຄຸນປະໂຫຍດຂອງຝຸ່ນບົມ.
  - ການເກັບຮັກສາ.
5. ການເຮັດສະໝູນໄຟໄລ່ແມງໄມ້.
- ສ່ວນປະສົມ.
  - ອຸປະກອນທີ່ຈຳເປັນໃນການຜະລິດ.
  - ວິທີເຮັດສະໝູນໄຟໄລ່ແມງໄມ້.
  - ວິທີນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນກະສິກຳ.
  - ຂໍ້ຄວນລະວັງໃນການນຳໃຊ້.
6. ສະໝູນໄຟໄລ່ເພັຍ.
- ອຸປະກອນ ແລະ ວັດຖຸດິບ.
  - ວິທີເຮັດ.
  - ວິທີນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນກະສິກຳ.
7. ການເຮັດຝຸ່ນບົມເພືອງ.
- ສ່ວນປະສົມ.
  - ວິທີປະສົມ.
  - ວິທີນຳໃຊ້.
8. ການປະສົມນ້ຳສະກັດຊີວະພາບ BE ໃນອາຫານສັດທຸກຊະນິດ.
- ສ່ວນປະສົມ.
  - ວິທີເຮັດ.
  - ວິທີນຳໃຊ້.
9. ການເຮັດຝຸ່ນໝັກດິນ.
- ສ່ວນປະກອບ.
  - ການປະສົມອັດຕາສ່ວນຕ່າງໆ.
  - ຂໍ້ສັງເກດເບິ່ງຝຸ່ນໝັກດິນ.
10. ການເຮັດຝຸ່ນໝັກຫຍ້າ 24 ຊົ່ວໂມງ.
- ວັດຖຸດິບ ແລະ ສ່ວນປະກອບ.
  - ການປະສົມອັດຕາສ່ວນຕ່າງໆ.
  - ຂໍ້ສັງເກດ.
  - ວິທີຂະຫຍາຍຝຸ່ນໝັກດິນ 24ຊົ່ວໂມງ.
11. ການນຳໃຊ້ນ້ຳສະກັດຊີວະພາບ BE ເຂົ້າໃນນາເຂົ້າ.



- ໄຖພວນດິນ.
- ໄຖ ແລະ ຄາດ.
- ປະລິມານການໃຊ້( ເນື້ອທີ່ ແລະ ຝຸ່ນ).
- ການປ້ອງກັນເພີ່ມລະບາດ.
- ວິທີເຮັດໃຫ້ດິນອ່ອນນຸ້ມດ້ວຍນ້ຳສະກັດຊີວະພາບ BE.
- ການແກ້ບັນຫາງ່ຽວກັບຫຍ້າໂດຍບໍ່ຕ້ອງການໃຊ້ເຄມີ.



12.ການໝູນໃຊ້ສິ່ງເສດເຫຼືອໃຫ້ເປັນປະໂຫຍດ ( ຂີ້ເຫຍື້ອອິນຊີ ).

- ນິຍາມຂອງຂີ້ເຫຍື້ອອິນຊີ.
- ປະເພດຂອງຂີ້ເຫຍື້ອອິນຊີ.
- ຄຸນປະໂຫຍດຂອງຂີ້ເຫຍື້ອອິນຊີ.
- ວິທີນຳໃຊ້.

13.ການນຳໃຊ້ນ້ຳສະກັດຊີວະພາບ BE ເພື່ອເຮັດຝຸ່ນທຳມະຊາດ.

- ວິທີເຮັດຝຸ່ນທຳມະຊາດຈາກນ້ຳສະກັດຊີວະພາບ BE.
- ວິທີນຳໃຊ້ຝຸ່ນທຳມະຊາດ.

14.ການຜະລິດນ້ຳສຸຂະແຊບ.

- ຄຸນປະໂຫຍດຂອງນ້ຳສຸຂະແຊບ
- ອຸປະກອນ.
- ຂັ້ນຕອນການຜະລິດ.
- ວິທີຜະລິດ.
- ການເກັບຮັກສາ
- ວິທີດື່ມ.

1.ຫຼັກສູດການຝຶກອົບຮົມປູກມອນ-ລ້ຽງມ້ອນ ແລະ ສາວໄໝ.

ໄລຍະເວລາ	ຫົວຂໍ້ຝຶກອົບຮົມ	ຈຸດປະສົງ
ຫຼັກສູດ 10 ວັນ ຜູ້ເຂົ້າຮ່ວມ 10-30 ຄົນ	1. ມ້ອນພື້ນເມືອງ 2. ການປູກມອນ 3. ການລ້ຽງມ້ອນ ແລະ ສາວໄໝ	ເພື່ອໃຫ້ຜູ້ເຂົ້າຮ່ວມໄດ້ຮຽນຮູ້ເຕັກນິກ ໃໝ່ດ້ວຍທິດສະດີ ແລະ ພາກປະຕິ ບັດຕົວຈິງ, ສາມາດເອົາໄປນຳໃຊ້ເຂົ້າ ໃນການຜະລິດຂອງເຂົາເຈົ້າໄດ້ງ່າຍ, ມີລາຍຮັບເພີ່ມຂຶ້ນ.



ເນື້ອໃນ:

## 1. ມ້ອນພື້ນເມືອງ.

1.1. ຮູບຮ່າງລັກລັກຊະນະ ແລະ ວົງຈອນຊີວິດຂອງໂຕມ້ອນ

1.2. ພັນມ້ອນພື້ນເມືອງ

- ສັງເກດຮູບຮ່າງພາຍນອກ ແລະ ເປີເຊັນຂອງເສັ້ນໄໝຂອງມ້ອນແຕ່ລະຊະນິດ

1.3. ການປັບປຸງພັນມ້ອນ

- ຄວາມສໍາຄັນຂອງໄຂ່ມ້ອນ

- ຜົນເສຍຂອງມ້ອນທີ່ບໍ່ໄດ້ປັບປຸງພັນ

- ວິທີການລ້ຽງມ້ອນເພື່ອປັບປຸງພັນ.

## 2. ການປູກມອນ.

2.1. ຕົ້ນມອນ

- ລັກຊະນະຂອງໃບມອນ

- ຊະນິດພັນມອນ

- ຄຸນປະໂຫຍດຂອງຕົ້ນມອນ.

2.2. ການເລືອກໃຊ້ພັນຕົ້ນມອນ

- ການປຽບທຽບຕົ້ນມອນທີ່ເກີດຂຶ້ນຕາມທຳມະຊາດ ແລະ ປູກເພື່ອລ້ຽງມ້ອນ

- ຄຸນລັກສະນະຂອງພັນມອນທີ່ດີ.

2.3. ການຂະຫຍາຍພັນມອນ

- ວິທີການຂະຫຍາຍພັນ

- ວິທີການປັກຊຳມອນ.

2.4. ການເລືອກສະຖານທີ່ເຮັດສວນມອນ

- ສັງເກດສະພາບຂອງດິນ

- ສະຖານທີ່ປູກມອນທີ່ຄວນຫລີກເວັ້ນ.

2.5. ການວາງແຜນປູກມອນ

- ຕ້ອງຮູ້ວ່າມ້ອນ1 ແຜ່ນໄຂ່ກິນໃບມອນຫລາຍປານໃດຕໍ່ການລ້ຽງ1ຊຸດ

- ຮູ້ຄິດໄລ່ປະລິມານຂອງໃບມອນໃນເນື້ອທີ່ 1ໄລ່.

- ຜູ້ລ້ຽງມີແຮງງານພຽງພໍ ແລະ ຈະລ້ຽງມ້ອນຈັກຊຸດຕໍ່ປີ.

2.6. ການກຽມດິນປູກມອນ

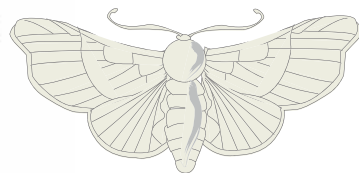
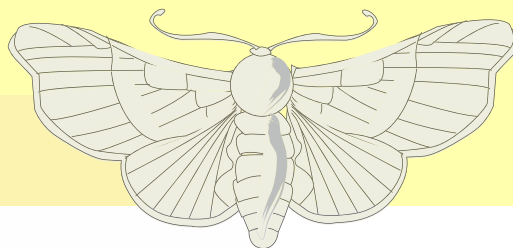
- ວິທີການກຽມດິນໂດຍທົ່ວໄປ

- ວິທີການຂຸດຂຸມເພື່ອປູກມອນ

- ວິທີການໃສ່ຝຸ່ນຮອງພື້ນ.

2.7. ລະດູການປູກມອນ

- ກຳນົດລະດູການປູກມອນທີ່ເໝາະສົມ



-ວິທີການປູກມອນດ້ວຍງ່າໂດຍກົງໃນສວນ ແລະ ການປູກດ້ວຍເທິງງາ (ເບ້ຍມອນຊຳ)

## 2.8.ການດູແລຮັກສາສວນມອນ

- ການເຮັດຮົ່ວສວນມອນ, ເສຍຫຍ້າ, ໃສ່ຝຸ່ນ, ທົດນ້ຳ
- ວິທີການໃສ່ຝຸ່ນຕົ້ນມອນທີ່ປູກປີທຳອິດ ແລະ 2 ປີຂຶ້ນໄປ.

## 2.9.ການຕັດແຕ່ງຕົ້ນມອນ

- ຈຸດປະສົງຂອງການປັດແຕ່ງ
- ການຕັດຕ່ຳ, ຕັດກາງຄັ້ງທີ 1; 2 ແລະ ການຕັດສູງ (ຕັດຍອດ).

## 2.10. ການກຽມສວນມອນເພື່ອລ້ຽງມ້ອນອາຍຸນ້ອຍ-ອາຍຸແກ່

- ການແບ່ງສວນມອນ 20%ສຳລັບລ້ຽງມ້ອນອາຍຸນ້ອຍ (ອາຍຸ1-3), 80% ສຳລັບລ້ຽງມ້ອນອາຍຸແກ່ ( ອາຍຸ 4-5).

## 2.11.ສັດຕູມອນ ແລະ ວິທີການກຳຈັດ

- ພະຍາດທີ່ມັກເກີດກັບຕົ້ນມອນ
- ການປ້ອງກັນ ແລະ ກຳຈັດ.

## 3. ການລ້ຽງມ້ອນ ແລະ ສາວໄໝ.

### 3.1. ການກຽມອຸປະກອນການລ້ຽງມ້ອນ-ເຮືອນລ້ຽງມ້ອນ

- ອຸປະກອນຕ່າງໆສຳລັບລ້ຽງມ້ອນ
- ຮູບຮ່າງລັກສະນະ,ຂະໜາດຂອງເຮືອນລ້ຽງມ້ອນ ແລະ ຂໍ້ຄວນຫລີກເວັ້ນ.

### 3.2 ການອະນາໄມອຸປະກອນການລ້ຽງມ້ອນ

- ຂັ້ນຕອນ, ອັດຕາການໃຊ້ຢາກູ້ລືນສຳລັບລ້ຽງເຮືອນລ້ຽງ ແລະ ອຸປະກອນຕ່າງໆ.

### 3.3. ການປັດມ້ອນນ້ອຍລ້ຽງທຳອິດ

- ການສັ່ງຊື້ໄຂ່ມ້ອນ
- ການຂົນສົ່ງໄຂ່ມ້ອນ
- ການປັດມ້ອນແຕກໃໝ່ໆ.

### 3.4. ດຳເນີນການລ້ຽງມ້ອນອາຍຸນ້ອຍ

- ເຕັກນິກການລ້ຽງມອນອາຍຸນ້ອຍ.

### 3.5. ການປິດໃບມອນ

- ການເລືອກປິດໃບມອນໃຫ້ເໝາະສົມກັບອາຍຸຂອງໂຕມ້ອນ.

### 3.6.ການເສຍຂີ້ມ້ອນ

- ຈຸດປະສົງ
- ຂັ້ນຕອນການປະຕິບັດ.

### 3.7.ການດຳເນີນການລ້ຽງມ້ອນອາຍຸແກ່

- ກຳນົດປະລິມານໃບມອນສຳລັບເກືອມ້ອນ
- ການຄວບຄຸມອຸນຫະພູມ ແລະ ຄວາມຊຸ່ມ.

### 3.8.ມ້ອນນອນ-ມ້ອນຕື່ນ-ມ້ອນສຸກ

- ວິທີການສັ່ງເກດມ້ອນນອນ-ມ້ອນຕື່ນ-ມ້ອນສຸກ.

### 3.9. ການເກັບມ້ອນສຸກເຂົ້າຈໍ່ ແລະ ດູແລ

- ຂັ້ນຕອນການປະຕິບັດ, ກຳນົດຈຳນວນໂຕມ້ອນຕໍ່ຈໍ່ ແລະ ດູແລຮັກສາ.





3.10.ສາເຫດການເກີດພະຍາດ ແລະ ສັດຕູອື່ນໆຂອງໂຕມ້ອນ

- ເກີດຈາກສິ່ງທີ່ບໍ່ມີຊີວິດ
- ເກີດຈາກສິ່ງທີ່ມີຊີວິດ.

3.11. ສູດຄິດໄລ່ເປີເຊັນເສັ້ນໄໝໃນຮັງຫລອກ, ຂັ້ນຕອນການດຳເນີນການສາວໄໝ.

- ວິທີການຊັງຮັງຫລອກເຕັມ, ເປົ່າ
- ການຄິດໄລ່ຫາເປີເຊັນເສັ້ນໄໝໃນຮັງຫລອກ
- ອຸປະກອນການສາວໄໝ
- ຂັ້ນຕອນການດຳເນີນການສາວໄໝ
- ການຮັກສາສີຂອງເສັ້ນໄໝ
- ການສາວໄໝເປືອກນອກ
- ການສາວໄໝຍອດ.

## 2.ຫລັກສູດການຝຶກອົບຮົມເຕັກນິກການລ້ຽງແບ້.

ໄລຍະເວລາ	ຫົວຂໍ້ຝຶກອົບຮົມ	ຈຸດປະສົງ
ຫລັກສູດ 03 ວັນ ຜູ້ເຂົ້າຮ່ວມ 15-40 ຄົນ	1.ເຕັກນິກການລ້ຽງແບ້	ເພື່ອໃຫ້ຜູ້ເຂົ້າຮ່ວມໄດ້ຮຽນຮູ້ເຕັກນິກ ໃໝ່ດ້ວຍທິດສະດີ ແລະ ພາກປະຕິ ບັດຕົວຈິງ, ສາມາດເອົາໄປນຳໃຊ້ເຂົ້າ ໃນການລ້ຽງແບ້ພາຍໃນຄອບຄົວຂອງ ເຂົາເຈົ້າໄດ້ງ່າຍ,ມີລາຍຮັບເພີ່ມຂຶ້ນ.

### ເນື້ອໃນ:

- 1.ຄວາມສຳຄັນຂອງແບ້
- 2.ຄວາມເປັນມາຂອງການລ້ຽງແບ້
- 3.ພັນແບ້
  - ແນວພັນແບ້ທີ່ນິຍົມລ້ຽງຢູ່ລາວ
  - ການເລືອກແບ້ທີ່ຈະມາລ້ຽງ
  - ວິທີການປະສົມພັນ





#### 4.ຮູບແບບການລ້ຽງແບ້

- ແບບປ່ອຍໃຫ້ກິນເອງຢ່າງເປັນອິດສະຫລະ
- ການລ້ຽງແບບເຄິ່ງຂັງ-ເຄິ່ງປ່ອຍ

#### 5.ສະຖານທີ່ສ້າງຄອກແບ້

- ເຕັກນິກການສ້າງຄອກແບ້
- ລັກສະນະຂອງຄອກແບ້ ແລະ ການອະນາໄມ

#### 6.ການເລືອກພໍ່ແມ່ພັນ

#### 7.ການປະສົມພັນແບ້

- ລັກຊະນະຂອງການປະສົມພັນແບ້
- ການປະສົມພັນສາຍເລືອດໃກ້ຄຽງກັນ
- ການປະສົມຂ້າມສາຍພັນ ( ຂ້າມສາຍເລືອດ )

#### 8.ການດູແລແມ່ແບ້ຖືພາມານ

- ການດູແລແມ່ແບ້ຖືພາມານ
- ການດູແລແມ່ແບ້ລູກອ່ອນ
- ການດູແລສຸຂະພາບແບ້

#### 9.ປະເພດອາຫານຂອງແບ້

- ອາຫານເຂັ້ມຊຸ້ນ
- ອາຫານຫຍາບ
- ກ້ອນແຮ່ທາດ

#### 10.ການໃຫ້ອາຫານແບ້

- ການໃຫ້ອາຫານເຂັ້ມຊຸ້ນ
- ການໃຫ້ອາຫານຫຍາບ
- ການໃຫ້ແຮ່ທາດ

#### 11.ການປູກຫຍ້າອາຫານແບ້

- ການຄັດເລືອກສະຖານທີ່ປູກ

#### 12.ພະຍາດທີ່ມັກເກີດກັບແບ້

- ເກີດຈາກເຊື້ອແບກຕີເຣຍ
- ເຊື້ອໄວຣັດ
- ເຊື້ອໂປຼໂຕຊີວ
- ເຊື້ອກາຝາກ
- ພະຍາດ ແລະ ວິທີປ້ອງກັນ
- ການຖ່າຍແມ່ທ້ອງ
- ການຂາດທາດອາຫານ
- ຫລັກການອະນາໄມທີ່ວ່າໄປ

#### 13. ການໄລ່ລຽງເສດຖະກິດ

ລາຍຮັບທັງໝົດ-ທຶນຄົງທີ່+ທຶນໝູນວຽນ = ກຳໄລ.





### 3. ຫຼັກສູດການຝຶກອົບຮົມ ເຕັກນິກການປູກພືດປະສົມປະສານ.

ໄລຍະເວລາ	ຫົວຂໍ້ຝຶກອົບຮົມ	ຈຸດປະສົງ
ຫຼັກສູດ 10 ວັນ ຜູ້ເຂົ້າຮ່ວມ 40 ຄົນ/ບີ	1.ເຕັກນິກກະສິກໍາທຳມະຊາດແບບ ປະສົມປະສານປອດສານພິດ.	ເພື່ອໃຫ້ຜູ້ເຂົ້າຮ່ວມໄດ້ຮຽນຮູ້ເຕັກນິກ ໃໝ່ດ້ວຍທິດສະດີ ແລະ ພາກປະຕິບັດຕົວ ຈິງ, ຫຼຸດຜ່ອນການໃຊ້ເຄມີເຂົ້າໃນການ ຜະລິດ,ເຮັດໃຫ້ສຸຂະພາບແຂງແຮງ ແລະ ຮັກສາສິ່ງແວດໃຫ້ດີຂຶ້ນ, ຊາວບ້ານສາມາດ ເອົາໄປນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນພາຍໃນຄອບຄົວຂອງ ເຂົາເຈົ້າໄດ້ງ່າຍ, ມີລາຍຮັບເພີ່ມຂຶ້ນ.

ເນື້ອໃນ:

#### 1.ຄວາມໝາຍຂອງກະສິກໍາທຳມະຊາດ ຫລື ກະເສດອິນຊີ

- ບົດຮຽນຈາກປ່າທຳມະຊາດ
- ໂຄງສ້າງຂອງດິນ
- ຕ່ອງໂສ້ອາຫານ
- ຜົນຂອງການໃຊ້ເຄມີ

#### 2.ການຜະລິດນໍ້າສະກັດຊີວະພາບ

- ວັດສະດຸ
- ອຸປະກອນ
- ຂະບວນການຜະລິດ
- ການເກັບຮັກສາ
- ການຂະຫຍາຍທົ່ວເຊື້ອ
- ການນຳໃຊ້
- ຈຸລິນຊີທີ່ຄວນຮູ້ຈັກ

#### 3.ການຜະລິດຝຸ່ນບົ່ມຊີວະພາບ

- ວັດສະດຸມູນສັດ ແລະ ອິນຊີວັດຕຸ ທີ່ຫາໄດ້ຈາກທ້ອງຖິ່ນ
- ອຸປະກອນ
- ຂະບວນການໝັກ





-ການເກັບຮັກສາ

-ການນຳໃຊ້

#### 4.ການຜະລິດປູຢູໝັກ,ດິນສຳລັບກ້າເບ້ຍ

-ວັດສະດຸອຸປະກອນ

-ຂະບວນການໝັກ

-ການເກັບຮັກສາ

-ການນຳໃຊ້

#### 5.ເຕັກນິກການປູກພືດຜັກຕ່າງໆ

-ການກຽມດິນ

-ພືດອາຍຸສັ້ນ-ພືດອາຍຸຍາວ

-ພືດໄຮ່-ພືດສວນ

-ພືດປູກຕາມລະດູການ,ພືດປູກນອກລະດູການ

-ການປູກພືດປະສົມປະສານ

-ການປູກພືດທີ່ໃຊ້ຄ້າງ ແລະ ບໍ່ໃຊ້ຄ້າງ

-ການປູກພືດທີ່ຕ້ອງການກ້າເບ້ຍ ແລະ ບໍ່ກ້າເບ້ຍ

-ການປະສົມເກສອນບາງຊະນິດ

-ການເບິ່ງແຍງ ແລະ ການໃສ່ຝຸ່ນບົ່ມ

-ການໃຊ້ສະໝຸນໄພປ້ອງກັນແມງໄມ້ ແລະ ພະຍາດພືດ

-ການເກັບກຸ່ວ

-ການເກັບພັນພືດ

#### 6.ສະໝຸນໄພປ້ອງກັນແມງໄມ້

-ສະໝຸນໄພທີ່ຫາໄດ້ໃນທ້ອງຖິ່ນ

-ຂະບວນການຜະລິດ

-ການນຳໃຊ້

-ການເກັບຮັກສາ

#### 7.ຫລັກໂພສະນາການ

-ອາຫານ5ໝູ່

-ອາຫານທີ່ເປັນບໍ່ເກີດຂອງໂລກ

-ໂລກຄວາມອ້ວນ ແລະ ບໍ່ເກີດຂອງພະຍາດອື່ນໆ

-ຜັກພື້ນບ້ານເປັນສະໝຸນໄພ

#### 8.ການໃຊ້ຊີວິດປະຈຳວັນ

-ຫລັກການ 5 ອໍ

-ຄຸນນະທຳປະຈຳຕົວ

-ການຮັກສາຄວາມສະອາດ

-ການຮັກສາລະບຽບວິໃນຕົນເອງ

-ການປະຢັດ

-ການເກັບຮັກສາເຂົ້າຂອງເຄື່ອງໃຊ້

-ການໃຫ້ຄວາມຮ່ວມມືຕໍ່ສັງຄົມ.

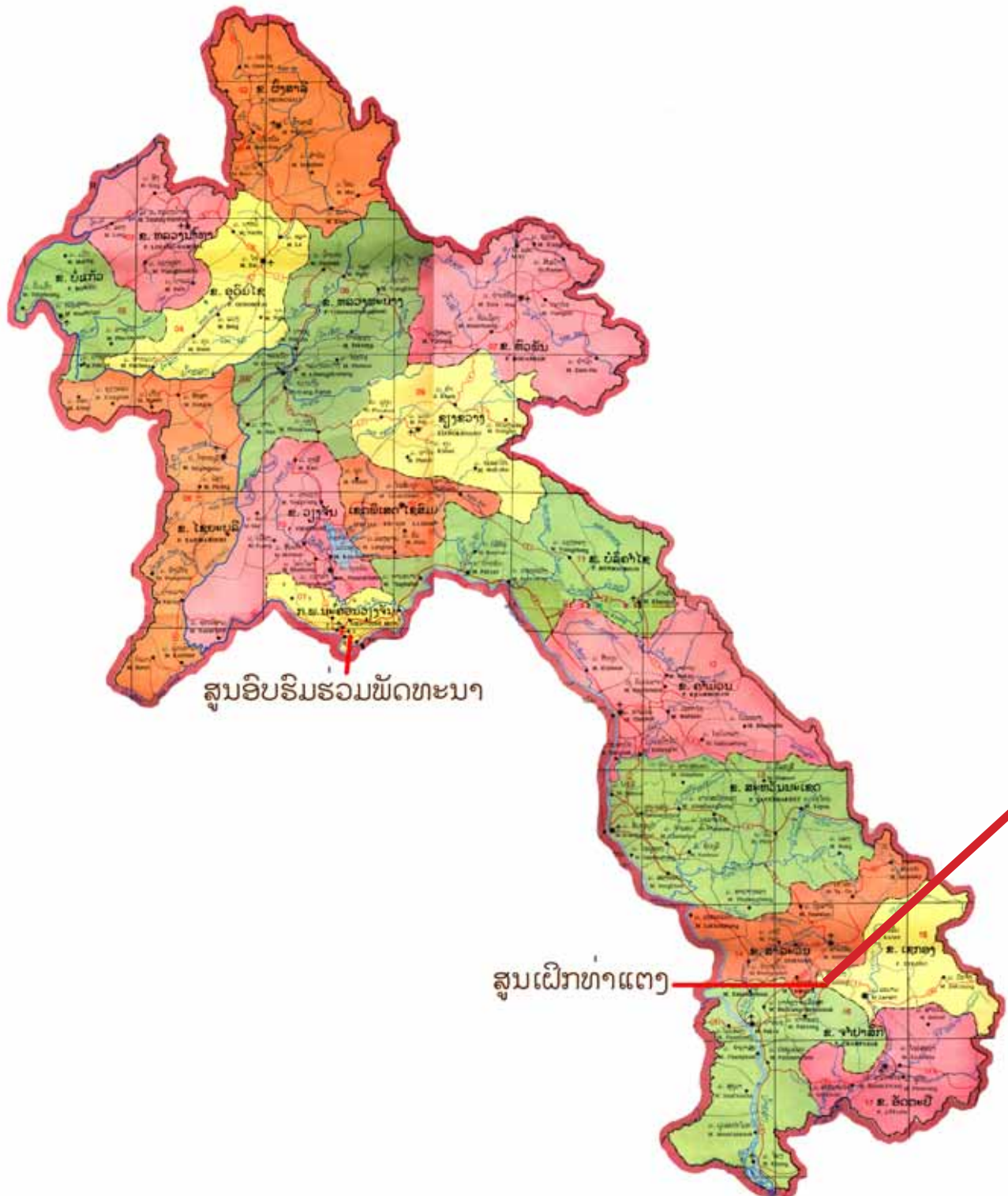
-ຄວາມອົດທົນ





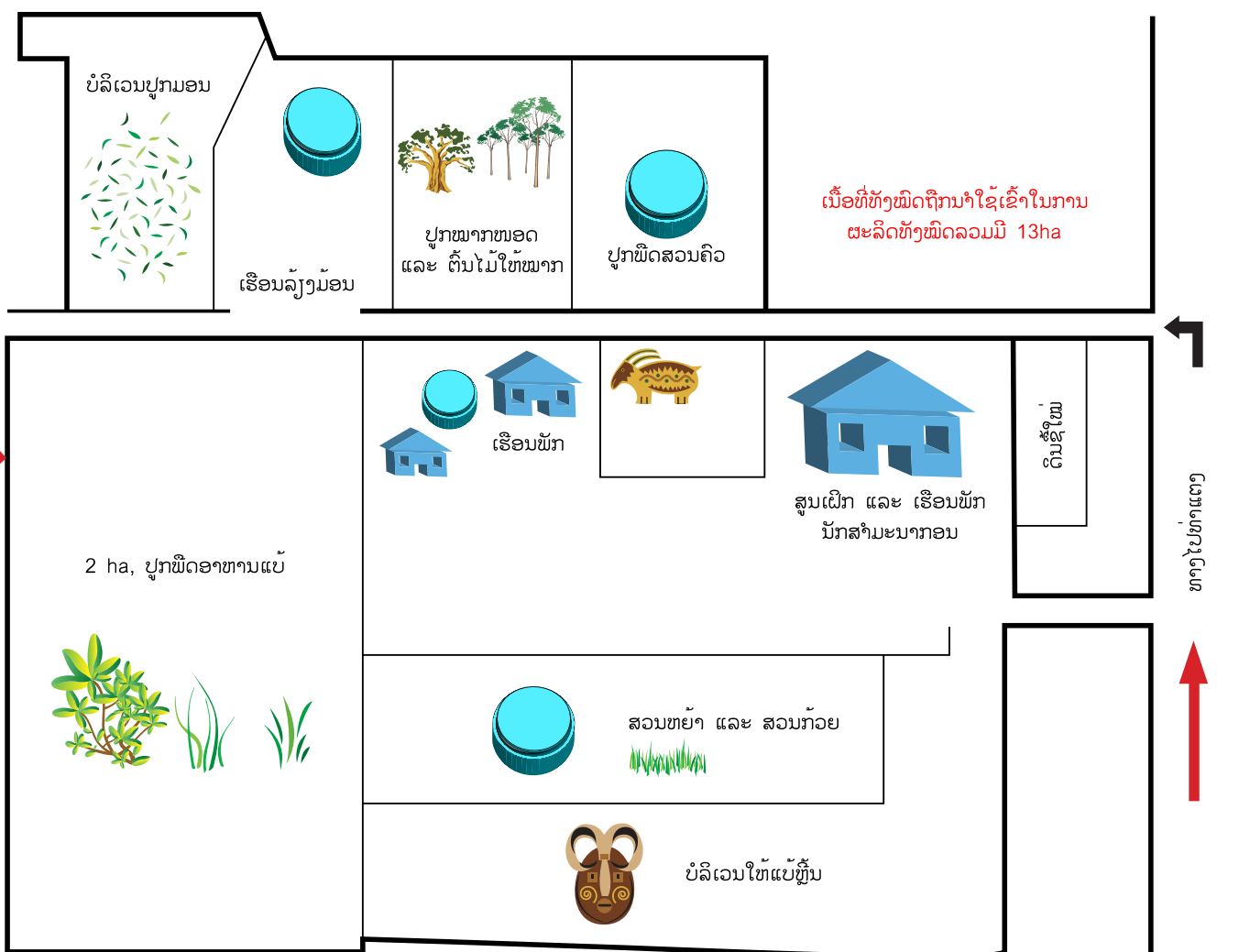


# ທີ່ຕັ້ງ ແລະ ການເດີນທາງ





# ສູ່ສູນເຝິກທ່າແຕງ



# ທີມງານຂອງຄູຝຶກ ແລະ ທີ່ປຶກສາ

ຊື່ ແລະ ນາມສະກຸນ

1. ທ່ານ ຄຳເສີມ ມະນີວົງ
2. ທ່ານ ປະສິດ ໄຊມະຫາວັນ
3. ທ່ານ ແຕນ ພິມມະແສນ
4. ທ່ານ ສອນມະນີ
5. ທ່ານ ມີໄຊ

ໜ້າທີ່ຮັບຜິດຊອບ

ຄະນະຊີ້ນຳສູນເຝິກ  
ຜູ້ຊ່ຽວຊານດ້ານກະເສດ  
ປະສົມປະສານ  
ທີ່ປຶກສາດ້ານວິຊາການ  
ແລະ ການບໍລິຫານ  
ຜູ້ຊ່ຽວຊານດ້ານພະຍາດແບ້  
ຄູເຝິກດ້ານກະເສດປະສົມປະສານ  
ແລະ ການປູກມອນລ້ຽງມ້ອນ





## P A D E T C

Participatory Development  
Training Center in English has been  
purposefully chosen to sound like the  
Lao term Pa-Dèc ( xkcfɔ ), which means  
fermented fish. Pa-Dèc ( xkcfɔ ) has a  
very distinctive flavour and is ubiquitously  
found in every Lao kitchen and universally  
used in everyday Lao cooking. Just as Pa-  
Dèc is uniquely Lao and an indispensable  
ingredient in Lao food, PADETC, too,  
as an indigenous all-Lao organization  
rooted in Lao culture and society,  
is committed to make a unique  
and distinctive contribution  
to the development  
of Laos.

# ພາຍໃຕ້ການຊີ້ນຳຂອງກົມການສຶກສາພາກເອກະຊົນ ກະຊວງສຶກສາທິການ

ບ່ອນຕິດຕໍ່ພົວພັນ

ບ້ານຫຼັກຂາວ

ເມືອງທ່າແຕງ

ແຂວງເຊກອງ

ໂທ 0544404, 021 252457

March 2010

ອຸປະຖຳໂດຍ:

 **Oxfam Novib**