

**แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง**  
**หลักสูตร การทำน้ำพริกเพื่อการค้า จำนวน 15 ชั่วโมง**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอคลองขลุง**

### 1.ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เท่าทัน เพื่อ แข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจ ที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้าน ต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมั่นคงอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียน และระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและ ประเทศชาติ.สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากร ธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์ เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอดมนุษย์เรามีการรับประทานอาหารมาตั้งแต่ บรรพบุรุษ เริ่มตั้งแต่การทำอาหารจากธรรมชาติโดยไม่มีการปรุงรส และมีการพัฒนาตามสภาพภูมิประเทศ ขนบธรรมเนียมประเพณีวัฒนธรรมในท้องถิ่น ตลอดจนการพัฒนาจากอาหารนานาชาติ ให้มีรสชาติที่มีความเป็น เอกลักษณ์ของอาหารไทย อาหาร เริ่มมีการบันทึกมากขึ้นในยุคปี พ.ศ.2394 – ปัจจุบัน มีการบอกเล่าสู่รุ่นหลานสะท้อนให้เห็น ลักษณะของอาหารที่มีความหลากหลาย ใช้ศิลปะในการตกแต่งอาหารให้น่ารับประทาน มีทั้งอาหารที่จัดเป็นสำหรับอาหารจานเดียว อาหารหวาน ที่เหมาะกับโอกาสและวัตถุประสงค์ของการประกอบอาหารแต่ละประเภท การประกอบอาหารมีความหลากหลาย ทั้งลักษณะ รูปร่าง รสชาติที่อร่อยและถูกหลักโภชนาการ ซึ่งเริ่มตั้งแต่การเลือกซื้อวัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหาร การตกแต่ง การเลือกบรรจุภัณฑ์ รวมทั้งการวางแผนจำหน่าย เพื่อ การค้า การเลือกทำเลที่เหมาะสม และถูกต้องตามหลักสุขลักษณะ และหลักสุขาภิบาลอาหาร ทั้งในการประกอบ อาหารเพื่อการดำรงชีวิตระดับครอบครัว ชุมชน และการประกอบอาหารเพื่อการค้า

## 2.หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคนอกหลักสูตร ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมี คุณธรรมจริยธรรม
- 2.เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบ อาชีพและการศึกษาดูงาน
- 3.เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
- 4.เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ

## 3.จุดมุ่งหมาย

1. อธิบายความเป็นมาของการทำน้ำพริกเพื่อการค้า ได้
2. อธิบายการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ได้อย่างเหมาะสม
3. สามารถทำน้ำพริกชนิดต่างๆได้
4. คิดต้นทุน กำไร การจำหน่ายน้ำพริกได้
5. อธิบายช่องทางการจัดการตลาดของผลิตภัณฑ์จากการทำน้ำพริกเพื่อการค้าได้

## 4.เป้าหมาย

- 1.ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
- 2.ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
- 5.ระยะเวลา จำนวน 15 ชั่วโมง ภาคนอกหลักสูตร จำนวน 5 ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ จำนวน 10 ชั่วโมง

## 6.เนื้อหาหลักสูตร

1. ความเป็นมาของการทำน้ำพริกเพื่อการค้า
2. การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ได้อย่างเหมาะสม
3. ขั้นตอนการทำน้ำพริกเพื่อการค้า
4. การคิดต้นทุน กำไร การจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากการทำน้ำพริกชนิดต่างๆ
5. ช่องทางการจัดการตลาดของผลิตภัณฑ์จากการทำน้ำพริกชนิดต่างๆ

## 7.การจัดการเรียนรู้

การบรรยายให้ความรู้ การสาธิต การลงมือปฏิบัติ การอธิบายแลกเปลี่ยนประสบการณ์เรียนรู้

8. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำน้ำพริก	1.1 บอก ความสำคัญและความเป็นไปได้ ของการประกอบ อาชีพการทำ อาชีพเพื่อ การค้าการทำ น้ำพริก	1.1ความสำคัญใน การประกอบอาชีพ 1.2ความเป็นไปได้ ใน การประกอบ อาชีพ	1. วิทยากรบรรยายเรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกเพื่อการค้าความเป็นไปได้ การประกอบอาชีพ และการตัดสินใจในการเลือก อาชีพ 2. ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปในชุมชน 3. ผู้เรียนและวิทยากร แลกเปลี่ยนเรียนรู้ และวิเคราะห์ จากข้อมูลต่างๆ พร้อมทั้งสรุป ข้อมูล ลงในสมุดบันทึก	1	1
2	ทักษะการ ประกอบ อาชีพ	1. บอกวิธีการ คัดเลือก วัสดุที่เหมาะสมในการ นำมาทำน้ำพริก 2.สามารถเตรียม วัสดุในการทำ น้ำพริกชนิด ต่างๆได้ 3. สามารถทำ น้ำพริกชนิด ต่างๆได้ 4. สามารถ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ ใส่ น้ำพริกได้	1. ขั้นตอนการ ประกอบ อาชีพการทำน้ำพริก 2 ความรู้ที่ เกี่ยวข้อง ในการ ประกอบอาชีพ การ ทำน้ำพริก 3 การคัดเลือกวัสดุ อุปกรณ์ขั้นตอนทำ น้ำพริก ให้มีรสชาติ อร่อย	1. วิทยากรบรรยายให้ ความรู้ เรื่องการทำน้ำพริก และ ผู้เรียน ศึกษาเอกสารเกี่ยวกับ การทำ น้ำพริก เช่น น้ำพริกแกง,น้ำพริก แกงส้ม, น้ำพริกตาแดง,น้ำพริก ปลา ร้า,น้ำพริกปลาต่างๆ 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วม สนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้และจด บันทึก 4. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำ น้ำพริกชนิดต่างๆ . ลงมือปฏิบัติการทำน้ำพริกชนิด ต่างๆ	1	8

3	<p>การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริก</p>	<p>1. สามารถบอกวิธีการบริหารการผลิตได้ 2. สามารถบอกวิธีการจัดการตลาด ได้</p>	<p>1.การบริหารการผลิต 1.1 การจัดการควบคุมคุณภาพการผลิต 1.2 การลดต้นทุนการผลิต 1.3 การวางแผนการผลิต 2. การจัดการตลาด 2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้า 2.2 การประชาสัมพันธ์ 2.3 การวางแผนการตลาด</p>	<p>1. วิทยากรบรรยายความรู้เรื่อง การ บริหารการผลิต คือการ จัดการควบคุม คุณภาพการผลิต การลดต้นทุนการผลิต และใช้ วัสดุที่มีเพื่อลดต้นทุนการผลิต เพื่อเป็นการแผนการผลิต 2.วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยน เรียนรู้ เกี่ยวกับการบริหารการผลิต 3. วิทยากรบรรยายความรู้เรื่อง การ จัดการตลาดได้แก่ การทำ ฐานข้อมูล ลูกค้า การประชาสัมพันธ์และการ วางแผนการตลาด 4.วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยน เรียนรู้ เกี่ยวกับการจัดการตลาด 5. ผู้เรียนสรุปความรู้และจด บันทึก</p>	1	1
4	<p>โครงการประกอบอาชีพ</p>	<p>4.1 บอก ความสำคัญของ โครงการ อาชีพ ได้ 4.2 บอก ประโยชน์ของ โครงการ อาชีพ ได้ 4.3 บอก องค์ประกอบ ของโครงการ อาชีพ ได้ 4.4 อธิบาย ความหมายของ องค์ประกอบ ของโครงการ</p>	<p>4.1 ความสำคัญของ ของโครงการอาชีพ 4.2 ประโยชน์ของ โครงการอาชีพ 4.3 องค์ประกอบ ของโครงการ อาชีพ 4.4 การเขียน โครงการอาชีพ 4.5 การประเมิน การเหมาะสมและ สอดคล้องของ โครงการอาชีพ</p>	<p>4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจาก ใบ ความรู้ เรื่องความสำคัญของ โครงการ อาชีพประโยชน์ของ โครงการอาชีพ องค์ประกอบของ โครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรม การสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูล ความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดใน การดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระ ข้อมูลจาก ใบ ความรู้เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการ อาชีพ ที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อม การจัดอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิด เป็น แนวทางในการเขียน โครงการ อาชีพที่ดี เหมาะสม</p>	1	1

		<p>อาชีพได้</p> <p>4.5 อธิบายลักษณะการเขียนที่ดี ขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้</p> <p>4.6 เขียนโครงการในแต่ละ องค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้</p> <p>4.7 ตรวจสอบความเหมาะสมและ สอดคล้องของโครงการอาชีพได้</p>		<p>และถูกต้อง</p> <p>4.3 จัดให้ผู้เรียนปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>4.4 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ ประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพอาชีพที่ดีเหมาะสม และถูกต้อง</p> <p>4.5 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสม และถูกต้อง</p> <p>4.6 กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการ อาชีพของตนเองเพื่อเสนอขอรับการ สนับสนุนงบประมาณดำเนินงาน อาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป</p>		
--	--	---	--	---	--	--

### 9.สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน
2. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
3. วัสดุจริง

### 10. การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบ

หลักสูตร

### 11. การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงาน ชิ้นงาน ที่มีคุณภาพ

## 12.เอกสารหลักฐานการศึกษา

- 1.หลักฐานการสมัคร
- 2.เอกสารการลงทะเบียนเรียน
- 3.หลักฐานการประเมินผลระหว่างเรียน
- 4.บันทึกขออนุมัติจบหลักสูตร
- 5.วุฒิบัตร
- 6.ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

## 13. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำน้ำพริกเพื่อการค้า สามารถนำความรู้และประสบการณ์ เทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพ วิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น