

## หลักสูตรน่าน้ำพริก จำนวน 10 ชั่วโมง

### ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลานกระบือ



#### ความเป็นมา

จากแนวทางการดำเนินงานโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ประจำปีงบประมาณ 2567 ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ กระทรวงศึกษาธิการ ได้ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้กับประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ประชาชนได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน เน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน จากข้อมูลผลการสำรวจความต้องการฝึกอาชีพของประชาชนในอำเภอลานกระบือ ทำให้ทราบความต้องการเรียนรู้หลักสูตรอาชีพอื่น ๆ ที่หลากหลายนอกเหนือจากหลักสูตรอาชีพเดิม “น้ำพริก” เป็นอีกหนึ่งหลักสูตรที่ประชาชนมีความสนใจที่จะเรียนรู้

“น้ำพริก” สันนิษฐานว่า มีมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา คนสมัยก่อนนิยมรับประทานสัตว์น้ำมากกว่า สัตว์บก เพราะหาจับได้ง่ายตามแม่น้ำลำคลอง ซึ่งสะดวกกว่าการเลี้ยง หรือหาจับสัตว์บก เมนู “น้ำพริก” คาดว่าเป็นอาหารที่ทำขึ้นเพื่อดับกลิ่นคาวของสัตว์น้ำ และเพื่อให้อาหารมีรสจัดมากยิ่งขึ้น ซึ่งการเรียกชื่อน้ำพริกแต่ละชนิด มักจะเรียกตามส่วนประกอบหลักที่นำมาทำ ซึ่งเมนูน้ำพริก ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ ประจำปี พ.ศ. 2555 ด้วย นอกจากน้ำพริกจะเป็นเมนูอาหารทั่วทุกภาคของประเทศไทยแล้ว ยังเป็นเมนูอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่ได้จากเครื่องปรุงสมุนไพรต่าง ๆ ที่ผสมลงไป ทั้งยังทำขายเพื่อสร้างอาชีพและรายได้ให้กับผู้ประกอบการไม่น้อย เพื่อเป็นการพัฒนาอาชีพ สร้างรายได้เสริม และรายได้ที่มั่นคงให้แก่ผู้เรียน ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลานกระบือ จึงได้พัฒนาหลักสูตรน่าน้ำพริก จำนวน 10 ชั่วโมง เพื่อใช้จัดกิจกรรมพัฒนาความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบอาชีพให้กับผู้สนใจ ได้นำไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิต หรือนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

#### หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรท้องถิ่นที่เปิดโอกาสให้ผู้รู้หรือภูมิปัญญาในท้องถิ่น เข้ามามีส่วนร่วมเป็นวิทยากรจัดการเรียนการสอน และส่งเสริมให้หน่วยงานภาคีเครือข่ายบูรณาการความร่วมมือจัดกิจกรรมกับสถานศึกษา
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพ มีคุณภาพชีวิตที่ดี มีรายได้ ตลอดจนนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิต
3. เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้นำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน

### จุดมุ่งหมาย เพื่อให้ผู้รับบริการ

1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำน้ำพริกต่าง ๆ
2. มีทักษะเกี่ยวกับการทำน้ำพริกต่าง ๆ
3. มีเจตคติที่ดีและมีคุณธรรมในการประกอบอาชีพ

### กลุ่มเป้าหมาย

1. ประชาชนทั่วไปที่อยู่ในกลุ่มวัยแรงงาน กลุ่มผู้พิการ หรือกลุ่มเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล เช่น กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชนนอกระบบ กลุ่มเป้าหมายในเรือนจำ และผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ ฯลฯ
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลา

- จำนวน 10 ชั่วโมง
1. ภาคทฤษฎี 2 ชั่วโมง
  2. ภาคปฏิบัติ 8 ชั่วโมง

### โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับน้ำพริก	1. บอกความเป็นมาเบื้องต้นของน้ำพริกได้ 2. บอกคุณค่าทางโภชนาการของน้ำพริกได้	1. ความเป็นมาเบื้องต้นของน้ำพริก 2. คุณค่าทางโภชนาการของน้ำพริก	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาเบื้องต้นและคุณค่าทางโภชนาการของน้ำพริก 2. ให้ผู้เรียนศึกษาเพิ่มเติมจากเอกสาร/ใบความรู้/สื่อ Internet 3. ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับความเป็นมาเบื้องต้นและคุณค่าทางโภชนาการของน้ำพริก	30 นาที	
2	วัสดุ อุปกรณ์และการเลือกใช้	บอกวัสดุ อุปกรณ์และเลือกใช้ได้อย่างเหมาะสม	การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และการเลือกใช้	1. วิทยากรอธิบายวัสดุ อุปกรณ์ การเลือกใช้ และแหล่งจำหน่าย	30 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				2. จัดให้ผู้เรียนเลือกใช้วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำน้ำพริก		
3	การทำน้ำพริกและการส่งเสริมการขาย	<p>1. อธิบายหลักการเลือกวัตถุดิบทำน้ำพริกสูตรต่าง ๆ ได้</p> <p>2. อธิบายขั้นตอนการทำน้ำพริกสูตรต่าง ๆ ได้</p> <p>3. สามารถเลือกบรรจุภัณฑ์และออกแบบโลโก้สินค้าที่เหมาะสมได้</p> <p>4. คำนวณต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคาได้</p> <p>5. บอกวิธีส่งเสริมการขายได้</p>	<p>1. การเลือกวัตถุดิบ</p> <p>2. การทำน้ำพริก 4 สูตร</p> <p>1) น้ำพริกน้ำย่อย</p> <p>2) น้ำพริกปนปลาทุ</p> <p>3) น้ำพริกมันกุ้ง</p> <p>4) น้ำพริกสวรรค์</p> <p>3. การบรรจุภัณฑ์และการออกแบบโลโก้สินค้าด้วย Canva</p> <p>4. การคิดราคาต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคาจำหน่าย</p> <p>5. การส่งเสริมการขาย</p> <p>- การขายตรง/การขายออนไลน์</p> <p>- การเพิ่มมูลค่าสินค้า</p>	<p>1. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกวัตถุดิบและจัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการเลือกวัตถุดิบทำน้ำพริก</p> <p>2. วิทยากรอธิบายและสาธิตขั้นตอนการทำน้ำพริก และจัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการทำน้ำพริก</p> <p>3. วิทยากรอธิบายหลักการเลือกบรรจุภัณฑ์และการออกแบบโลโก้สินค้า</p> <p>4. จัดให้ผู้เรียนฝึกทักษะการบรรจุภัณฑ์น้ำพริกและออกแบบโลโก้สินค้าด้วย Canva</p> <p>5. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการกำหนดราคาจำหน่าย</p> <p>6. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาต้นทุน/ การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p>	30 นาที	6 ชั่วโมง
					30 นาที	1 ชั่วโมง
						30 นาที
						30 นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				7. วิทยากรและผู้เรียน แลกเปลี่ยนข้อมูลความ คิดเห็นเกี่ยวกับการ ส่งเสริมการขาย		

### สื่อและแหล่งเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่าง ๆ
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา ประชาชนชาวบ้าน
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน/ สถานประกอบการ

### การวัดผลและประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติ โดยการสอบถาม การทดสอบ การสังเกต ระหว่างเรียน และประเมินผลก่อนจบหลักสูตร

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

### เอกสารหลักฐานการศึกษา

วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

### การเทียบโอน

-