

หลักสูตร การทำน้ำพริกเพื่อการค้า จำนวน 25 ชั่วโมง ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอขามเฒ่าบุรี

ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 มาตรา 9 การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง มีเป้าหมายเพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตาม ความเหมาะสม มีความสอดคล้องกับแผนระดับต่างๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความ สอดคล้องกับแผนระดับต่างๆ ดังนี้ ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ.2561-2579) : ยุทธศาสตร์ที่ 3 ด้านการ พัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพมนุษย์ แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ : ด้านการพัฒนาคุณภาพคนตลอด ชีวิต แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ.2566-2570) : มิติปัจจัยผลักดันการพลิกโฉม ประเทศ หมุดหมายที่ 12 ไทยมีกำลังคน สมรรถนะสูง มุ่งเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ตอบโจทย์การพัฒนาแห่ง อนาคต โดยเพิ่มกำลังคนคุณภาพรองรับภาคการผลิตเป้าหมาย และพัฒนาระบบนิเวศเพื่อการเรียนรู้ตลอด ชีวิต นโยบายรัฐบาล : ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ ข้อ 2 การพัฒนาคุณภาพคน ตลอดช่วงชีวิตมุ่งเน้นการพัฒนาเชิงคุณภาพในทุกช่วงวัย ช่วงวัยแรงงานยกระดับศักยภาพ ทักษะ และ สมรรถนะแรงงานสอดคล้องกับความต้องการของตลาด และช่วงวัยผู้สูงอายุ ส่งเสริมให้ผู้สูงอายุเป็นพลังในการ ขับเคลื่อนประเทศ แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ.2566-2570) : ประเด็นที่ 2 พัฒนาและส่งเสริมการจัดการ เรียนรู้ที่มีคุณภาพ โดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะในสาขาที่ตรงตามความต้องการของ ตลาดแรงงาน และการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยพัฒนาทักษะความรู้ความสามารถ และ สมรรถนะในการปฏิบัติงานในแต่ละระดับการศึกษาตามระดับคุณวุฒิการศึกษาผ่านระบบการศึกษาและการ เรียนรู้ที่มีความหลากหลาย ยืดหยุ่น ตอบสนองความต้องการของผู้เรียน ทั้งการศึกษาในระบบ นอกกระบบ และตามอัธยาศัย

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพ ให้กับประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย ผลิต ขาดโอกาส ให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะ และทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้ หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่ วิชากิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area-based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career-Based Education) ในหลักสูตร 5กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจน เน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up-skill re-skill และ new-skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและ ตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาล และยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ 3 ยุทธศาสตร์

ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

อาหาร เริ่มมีการบันทึกมากขึ้นในยุคปี พ.ศ.2394 – ปัจจุบัน มีการบอกเล่าสู่รุ่นหลานสะท้อนให้เห็นลักษณะของอาหารที่มีความหลากหลาย ใช้ศิลปะในการตกแต่งอาหารให้น่ารับประทาน มีทั้งอาหารที่จัดเป็นสำหรับ อาหารจานเดียว อาหารหวาน ที่เหมาะกับโอกาสและวัตถุประสงค์ของการประกอบอาหารแต่ละประเภท การประกอบอาหารมีความหลากหลาย ทั้งลักษณะ รูปร่าง รสชาติที่อร่อยและถูกหลักโภชนาการ ซึ่งเริ่มตั้งแต่การเลือกซื้อวัตถุดิบ, เทคนิคการประกอบอาหาร, การตกแต่ง, การเลือกบรรจุภัณฑ์ รวมทั้งการวางแผนจำหน่ายเพื่อการค้า การเลือกทำเลที่เหมาะสม และถูกต้องตามหลักสุขลักษณะ และหลักสุขาภิบาลอาหาร ทั้งในการประกอบอาหารเพื่อการดำรงชีวิตระดับครอบครัว ชุมชน และการประกอบอาหารเพื่อการค้า

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดมุ่งหมาย

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

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

ภาคทฤษฎี	จำนวน 5 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน 20 ชั่วโมง
	จำนวน 25 ชั่วโมง

เนื้อหาหลักสูตร

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

การจัดการเรียนรู้

การบรรยายให้ความรู้ การสาธิต การลงมือปฏิบัติ การอธิบายแลกเปลี่ยนประสบการณ์เรียนรู้

สื่อและแหล่งการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ ใบความรู้
2. สื่อบุคคล ผู้รู้ ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

กรอบการประเมิน	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
1. ความรู้ความเข้าใจ ในเนื้อหาสาระ (20)	- ทดสอบความรู้ความเข้าใจ - สอบถามความรู้ความเข้าใจ	- คะแนนเต็ม 20 คะแนน - ต้องได้ 12 คะแนนขึ้นไปจึงจะถือว่าผ่าน
2. ทักษะการปฏิบัติ (40)	- สังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้ การจัดกิจกรรม - ประเมินโดยให้สาธิต/แสดงขั้นตอน วิธีการปฏิบัติ - กรณีไม่มีการปฏิบัติจัดทำผลงานให้ ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา)	- ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอน คล่องแคล่ว รวดเร็ว ไม่มีข้อผิดพลาด/ ปัญหา หากมีปัญหасสามารถแก้ไขได้อย่าง รวดเร็ว
3. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ (40)	- สังเกต/ตรวจสอบผลงาน/ ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่ กำหนดหรือไม่	- ความถูกต้อง/ความสมบูรณ์ - ความแข็งแรงคงทน/ความสวยงามประณีต - ความประหยัด - ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายสภาพ พื้นที่ ฯลฯ ทั้งนี้เกณฑ์การพิจารณาขึ้นอยู่กับ ลักษณะหรือธรรมชาติของวิชา/ หลักสูตรนั้น
รวมคะแนน (100)		

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

การเทียบโอนผลการเรียน

เทียบโอนเป็นรายวิชาเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน โดยพิจารณาจากจำนวนชั่วโมงและความสอดคล้องกับมาตรฐานการเรียนรู้และตัวชี้วัดตามหลักสูตรสถานศึกษารายวิชาเลือกสาระการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบ	1.1 บอกความสำคัญและความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพทำการค้าการทำน้ำพริก	1.1ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 1.2ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรบรรยายเรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า ความเป็นไปได้ การประกอบอาชีพ และการตัดสินใจในการเลือกอาชีพ 2. ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 3. ผู้เรียนและวิทยากรแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และวิเคราะห์จากข้อมูลต่างๆ พร้อมทั้งสรุปข้อมูลลงในสมุดบันทึก	3	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	<ol style="list-style-type: none"> 1. บอกวิธีการคัดเลือกวัสดุที่เหมาะสมในการนำมาทำน้ำพริก 2. สามารถเตรียมวัสดุในการทำน้ำพริกชนิดต่างๆได้ 3. สามารถทำน้ำพริกชนิดต่างๆได้ 4. สามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ใส่น้ำพริกได้ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก 2. ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริก 3. การคัดเลือกวัสดุ อุปกรณ์ ขั้นตอนทำน้ำพริก ให้มีรสชาติอร่อย 	<ol style="list-style-type: none"> 1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องการทำน้ำพริก และผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำน้ำพริก เช่น น้ำพริกตาแดง, น้ำพริกแมงดา, น้ำพริกแกง, น้ำพริกปลาร้า, น้ำพริกอ่อง ฯลฯ 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้และจดบันทึก 4. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกชนิดต่างๆ 6. ลงมือปฏิบัติการทำน้ำพริกชนิดต่างๆ 	-	20
3	3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก	<ol style="list-style-type: none"> 1. สามารถบอกวิธีการบริหารการผลิตได้ 2. สามารถบอกวิธีการจัดการตลาดได้ 	<ol style="list-style-type: none"> 1.การบริหารการผลิต <ol style="list-style-type: none"> 1.1 การจัดการควบคุมคุณภาพการผลิต 1.2 การลดต้นทุนการผลิต 1.3 การวางแผนการผลิต 2. การจัดการตลาด <ol style="list-style-type: none"> 2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้า 2.2 การประชาสัมพันธ์ 2.3 การวางแผนการตลาด 	<ol style="list-style-type: none"> 1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องการบริหารการผลิต คือการจัดการควบคุมคุณภาพการผลิต การลดต้นทุนการผลิต และใช้วัสดุที่มีเพื่อลดต้นทุนการผลิต เพื่อเป็นการแผนการผลิต 2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารการผลิต 	1	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				3. วิทยาการบรรยาย ความรู้เรื่องการจัดการตลาด ได้แก่ การทำฐานข้อมูลลูกค้า การประชาสัมพันธ์ และการวางแผนการตลาด 4. วิทยาการและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับการจัดการตลาด 5. ผู้เรียนสรุปความรู้และจดบันทึก		
4	โครงการประกอบอาชีพ	4.1 บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้ 4.2 บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้ 4.3 บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 4.4 อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้ 4.5 อธิบายลักษณะการเขียนที่ถูกต้องประกอบของโครงการอาชีพได้ 4.6 เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้ 4.7 ตรวจสอบความเหมาะสมสอดคล้องของโครงการอาชีพได้	4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพ 4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพ 4.3 องค์ประกอบของโครงการอาชีพ 4.4 การเขียนโครงการอาชีพ 4.5 การประเมินการเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ	4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้เรื่องความสำคัญของโครงการอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพองค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ 4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้เรื่องตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดีเหมาะสม และ	1	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				<p>ถูกต้อง พร้อมการจัดอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง</p> <p>4.3 จัดให้ผู้เรียนปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>4.4 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง</p> <p>4.5 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพให้มีความเหมาะสม และถูกต้อง</p> <p>4.6 กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเองเพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป</p>		

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารการสอน
2. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
3. วัสดุจริง

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ