

ชื่อหลักสูตร วิชาการทำน้ำพริกเพื่อประกอบอาชีพ
กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ จำนวน ๔๐ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร

ความเป็นมา

ในสภาพปัจจุบันประชาชนต้องประสบปัญหาค่าครองชีพสูงขึ้น แต่รายได้ที่หาเลี้ยงครอบครัวไม่เพียงพอ กับรายจ่าย เกิดปัญหาการกู้หนี้ยืมสิน และปัญหาการว่างงาน หนทางหนึ่งของการพัฒนาชุมชน คือ การส่งเสริมอาชีพ และให้ความรู้แก่ประชาชนผู้มีรายได้น้อยในชุมชน เพื่อจะได้นำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพเป็นอาชีพหลัก หรืออาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว และส่งเสริมให้ประชาชนยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งเป็นปรัชญาที่ชี้แนวทางปฏิบัติตน โดยคำนึงถึงความพอประมาณ ความมีเหตุผลและการสร้างภูมิคุ้มกันที่ดี เป็นการแก้ไขปัญหาความยากจนและลดปัญหาการว่างงาน ปัจจุบันมีการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร การถนอมอาหาร การแปรรูปอาหาร การปรับปรุงสภาพแวดล้อมให้เหมาะสมกับความเป็นอยู่ การจัดการทรัพยากรครอบครัวเกษตรกรและชุมชนให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ร่วมกัน และพัฒนาคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่ให้ดีขึ้น พึ่งพาตนเองได้ เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

ดังนั้นเพื่อเป็นการส่งเสริม สนับสนุนและตอบสนองกับความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ จึงได้จัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง รูปแบบชั้นเรียนวิชาชีพ หลักสูตร การทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ จำนวน ๔๐ ชั่วโมง เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจ และพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในตำบลให้สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัว

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
๒. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
๓. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
๔. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำน้ำพริกหลากหลาย
๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้
๔. เพื่อให้มีความรู้ด้านเทคนิคการบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด การโฆษณา
๕. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการพัฒนาอาชีพเดิม สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน ๔๐ ชั่วโมง

ทฤษฎี ๓ ชั่วโมง

ปฏิบัติ ๓๗ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ช่องทางการประกอบอาชีพการ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความหมายความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนรู้แหล่งจำหน่ายวัสดุ อุปกรณ์ ๓. อธิบายแนวโน้มความต้องการตลาดได้	๑. ความหมายและสำคัญในการประกอบอาชีพของอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อประกอบอาชีพ ๒. บอกแหล่งจำหน่ายวัสดุ อุปกรณ์ ๓. อธิบายแนวโน้มความต้องการตลาด	๑. วิทยากรร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในเรื่องความหมายและความสำคัญการทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ และแหล่งจำหน่ายวัสดุ อุปกรณ์ และแนวโน้มความต้องการของตลาดร่วมกับผู้เรียน	๒	๓
๒	ทักษะการทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกแกงเผ็ด	๑. จัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำพริกแกงเผ็ดได้ถูกต้อง ๒. บอกประเภทส่วนผสมพริกแกงเผ็ดได้ ๓. เลือกซื้อเครื่องปรุงในน้ำพริกแกงเผ็ดได้ ๔. ประกอบอาหารประเภทน้ำพริกแกงเผ็ดได้ ๕. คำนวณปริมาณและราคาอาหารได้	๑. การจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในน้ำพริกแกงเผ็ดได้ถูกต้อง ๒. ส่วนผสมในน้ำพริกแกงเผ็ด ๓. การเลือกซื้อส่วนผสม ๔. ประกอบอาหารประเภทน้ำพริกแกงเผ็ด ๕. การคำนวณอาหารที่ทำเสร็จแล้ว -ปริมาณ -ราคาต้นทุน	-วิทยากรอธิบายให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีใช้วัสดุ อุปกรณ์และส่วนผสมต่าง ๆ ที่ใช้ในน้ำพริกแกงเผ็ด -วิทยากรอธิบายวิธีการทำน้ำพริกแกงเผ็ด -วิทยากรสาธิตการทำน้ำพริกแกงเผ็ด -ให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติทำน้ำพริกแกงเผ็ด		๕

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓.	ทักษะการทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกแกงส้ม	๑.จัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ใน การทำพริกแกงส้มได้ ถูกต้อง ๒.บอกประเภท ส่วนผสมพริกแกงส้มได้ ๓.เลือกซื้อเครื่องปรุงใน น้ำพริกส้มได้ ๔.ประกอบอาหาร ประเภทน้ำพริกแกงส้ม ได้ ๕.คำนวณปริมาณและ ราคาอาหารได้	๑.การจัดเตรียมและใช้ เครื่องมือเครื่องใช้ใน น้ำพริกแกงส้มได้ถูกต้อง ๒.ส่วนผสมในน้ำพริกแกง ส้ม ๓.การเลือกซื้อส่วนผสม ๔.ประกอบอาหาร ประเภทน้ำพริกแกงส้ม ๕.การคำนวณอาหารที่ทำ เสร็จแล้ว -ปริมาณ -ราคาต้นทุน	-วิทยากรอธิบายให้ ความรู้เกี่ยวกับวิธีใช้วัสดุ อุปกรณ์และส่วนผสม ต่าง ๆ ที่ใช้ในน้ำพริก แกงส้ม -วิทยากรอธิบายวิธีการ ทำน้ำพริกแกงส้ม -วิทยากรสาธิตการทำ น้ำพริกแกงส้ม -ให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติทำ น้ำพริกแกงส้ม		๕
๔.	ทักษะการทำ น้ำพริกเพื่อการ ประกอบอาชีพ การทำน้ำพริก ปลาอย่าง	๑.จัดเตรียมและใช้ เครื่องมือเครื่องใช้ใน การทำพริกปลาอย่างได้ ถูกต้อง ๒.บอกประเภท ส่วนผสมพริกปลาอย่าง ได้ ๓.เลือกซื้อเครื่องปรุงใน น้ำพริกปลาอย่างได้ ๔.ประกอบอาหาร ประเภทน้ำพริกปลา อย่างได้ ๕.คำนวณปริมาณและ ราคาอาหารได้	๑.การจัดเตรียมและใช้ เครื่องมือเครื่องใช้ใน น้ำพริกแกงเผ็ดได้ถูกต้อง ๒.ส่วนผสมในน้ำพริกปลา อย่าง ๓.การเลือกซื้อส่วนผสม ๔.ประกอบอาหาร ประเภทน้ำพริกปลาอย่าง ๕.การคำนวณอาหารที่ทำ เสร็จแล้ว -ปริมาณ -ราคาต้นทุน	-วิทยากรอธิบายให้ ความรู้เกี่ยวกับวิธีใช้วัสดุ อุปกรณ์และส่วนผสม ต่าง ๆ ที่ใช้ในน้ำพริก ปลาอย่าง -วิทยากรอธิบายวิธีการ ทำน้ำพริกปลาอย่าง -วิทยากรสาธิตการทำ น้ำพริกปลาอย่าง -ให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติทำ น้ำพริกปลาอย่าง		๕

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๕.	ทักษะการทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกผัดกัวยไข่	๑.จัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ ในการทำน้ำพริกผัดกัวยไข่ ได้ถูกต้อง ๒.บอกประเภทส่วนผสมน้ำพริกผัดกัวยไข่ ได้ ๓.เลือกซื้อเครื่องปรุงในน้ำพริกผัดกัวยไข่ ได้ ๔.ประกอบอาหารประเภทน้ำพริกผัดกัวยไข่ ได้ ๕.คำนวณปริมาณและราคาอาหารได้	๑.การจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในน้ำพริกผัดกัวยไข่ ได้ถูกต้อง ๒.ส่วนผสมในน้ำพริกผัดกัวยไข่ ๓.การเลือกซื้อส่วนผสม ๔.ประกอบอาหารประเภทน้ำพริกผัดกัวยไข่ ๕.การคำนวณอาหารที่ทำเสร็จแล้ว -ปริมาณ -ราคาต้นทุน	-วิทยากรอธิบายให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีใช้วัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมต่าง ๆ ที่ใช้ในน้ำพริกผัดกัวยไข่ -วิทยากรอธิบายวิธีการทำน้ำพริกผัดกัวยไข่ -วิทยากรสาธิตการทำน้ำพริกผัดกัวยไข่ -ให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติทำน้ำพริกผัดกัวยไข่		๕
๖.	ทักษะการทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกกากกัวยไข่	๑.จัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ ในการทำน้ำพริกกากกัวยไข่ ได้ถูกต้อง ๒.บอกประเภทส่วนผสมน้ำพริกกากกัวยไข่ ได้ ๓.เลือกซื้อเครื่องปรุงในน้ำพริกกากกัวยไข่ ได้ ๔.ประกอบอาหารประเภทน้ำพริกกากกัวยไข่ ได้ ๕.คำนวณปริมาณและราคาอาหารได้	๑.การจัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ในน้ำพริกกากกัวยไข่ ได้ถูกต้อง ๒.ส่วนผสมในน้ำพริกกากกัวยไข่ ๓.การเลือกซื้อส่วนผสม ๔.ประกอบอาหารประเภทน้ำพริกกากกัวยไข่ ๕.การคำนวณอาหารที่ทำเสร็จแล้ว -ปริมาณ -ราคาต้นทุน	-วิทยากรอธิบายให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีใช้วัสดุอุปกรณ์และส่วนผสมต่าง ๆ ที่ใช้ในน้ำพริกกากกัวยไข่ -วิทยากรอธิบายวิธีการทำน้ำพริกกากกัวยไข่ -วิทยากรสาธิตการทำน้ำพริกกากกัวยไข่ -ให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติทำน้ำพริกกากกัวยไข่		๕

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๗.	ทักษะการทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกตาแดง	๑.จัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ใน การทำน้ำพริกตาแดง ได้ถูกต้อง ๒.บอกประเภท ส่วนผสมน้ำพริกตาแดง ได้ ๓.เลือกซื้อเครื่องปรุงใน น้ำพริกตาแดง ได้ ๔.ประกอบอาหาร ประเภทน้ำพริกตาแดง ได้ ๕.คำนวณปริมาณและ ราคาอาหารได้	๑.การจัดเตรียมและใช้ เครื่องมือเครื่องใช้ใน น้ำพริกตาแดง ได้ถูกต้อง ๒.ส่วนผสมในน้ำพริกตาแดง ๓.การเลือกซื้อส่วนผสม ๔.ประกอบอาหาร ประเภทน้ำพริกตาแดง ๕.การคำนวณอาหารที่ทำเสร็จแล้ว -ปริมาณ -ราคาต้นทุน	-วิทยากรอธิบายให้ ความรู้เกี่ยวกับวิธีใช้วัสดุ อุปกรณ์และส่วนผสม ต่าง ๆ ที่ใช้ในน้ำพริกตาแดง -วิทยากรอธิบายวิธีการ ทำน้ำพริกตาแดง -วิทยากรสาธิตการทำ น้ำพริกตาแดง -ให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติทำ น้ำพริกตาแดง		๕
๘.	การบริหารจัดการ	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอก แหล่งวัตถุดิบใน ท้องถิ่น/ตลาดได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอก วิธีการส่งเสริมการขาย และการตลาดด้วยสื่อ เทคโนโลยีได้	๑. แหล่งวัตถุดิบใน ท้องถิ่น/ตลาดได้ การคิด ราคาต้นทุนและการ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน ๒. การส่งเสริมการขาย ๒.๑ ความหมายการ ส่งเสริมการขาย ๒.๒ กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย	๑. ให้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการขาย และเรื่อง การส่งเสริมการขาย ๒. ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น ๓.วิทยากรนำเสนอช่อง การจำหน่ายสินค้า ผ่านสื่อเทคโนโลยี เช่น การสร้างเพจ การ จำนวนสร้างกลุ่มไลน์ การจำหน่ายทางเฟสบุ๊ค การจำหน่ายทาง tiktok ฝึกปฏิบัติตามช่องทาง ต่าง ๆ	๑	๔

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้ / ใบความรู้ การทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ
๒. ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น / สื่อบุคคล / สื่อจากอินเทอร์เน็ต วิทยากรผู้ชำนาญด้านการทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ
๓. การอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ
๕. ฝึกปฏิบัติจริง

การวัดผลประเมินผล

๑. สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การมีส่วนร่วม
๒. การสังเกตการณ์ปฏิบัติจริง
๓. กิจกรรมของกลุ่ม/ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. ต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงาน (ตามรายวิชาที่เรียน/ตามหลักสูตร) ที่ได้มาตรฐาน

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการสมัคร
๒. เอกสารการลงทะเบียนเรียน
๓. หลักฐานการประเมินผลระหว่างเรียน
๔. บันทึกขออนุมัติจบหลักสูตร
๕. วุฒิบัตร
๖. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

-