

หลักสูตร การทำน้ำพริกเพื่อการค้า จำนวน 9 ชั่วโมง (ศร.ระดับตำบลป่าพุดรา)

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาวสุราษฎร์ธานี

ความเป็นมา

น้ำพริก เป็นอาหารคู่ครัวของคนไทยมาช้านาน เป็นความภาคภูมิใจของคนไทยที่บรรพชน รุ่นเก่าก่อนได้สร้างสรรค์อาหารจากการผสมผสานพืชพรรณต่าง ๆ ที่มีหลากหลายในท้องถิ่นให้ได้อาหารแสนอร่อย อย่างกลมกลืน จนมีหลายท่านที่กล่าวว่าถ้าขาดน้ำพริกแล้วทานข้าวไม่อร่อย ไม่เพียงการกระตุ้นให้ทานอาหารได้เพิ่มขึ้นเท่านั้น น้ำพริกคู่ครัวไทยยังมีมากด้วยคุณค่าของสารอาหารและประโยชน์ทางยาสมุนไพร อีกทั้งแม่บ้านสมัยนี้กลายเป็นแม่บ้านสูตรสำเร็จกันไปหมดแล้ว ผู้หญิงนอกจากทำงานบ้านแล้วยังทำงานนอกบ้านเหมือนกันอะไรที่สะดวกและรวดเร็วถือว่าเป็นสิ่งดี อาชีพขายน้ำพริกสำเร็จรูปนี้ ทำเงินให้กับผู้ประกอบการมานักต่อนักแล้ว อย่างที่เห็น น้ำพริกสำเร็จรูปในกระปุกสวยงามที่สามารถขายส่งออกได้ ปีละมาก ๆ อาชีพขายน้ำพริกสำเร็จรูปจึงถือว่าเป็นอาชีพทำเงินที่มองข้ามไม่ได้ และน้ำพริกสำเร็จรูปที่นิยม มากคือ น้ำพริกตาแดง น้ำพริกปลาย่าง น้ำพริกแมงดา ซึ่งเป็นที่ต้องการของตลาด

ศร.ระดับอำเภอชาวสุราษฎร์ธานี จึงส่งเสริมการเรียนรู้หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องการทำน้ำพริกขึ้น เพื่อการขานมุงเน้นให้ผู้สนใจ เมื่อศึกษาหลักสูตรนี้แล้วสามารถนำไปปฏิบัติได้จริง เนื่องจากสิ่งที่น่าสนใจในการทำน้ำพริกสามารถหาได้ง่ายในท้องถิ่น มีต้นทุนในการผลิตน้อยและสามารถจำหน่ายได้ง่าย

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้และทักษะไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน
2. เป็นหลักสูตรที่มีโครงสร้างยืดหยุ่น ด้านเวลาเรียน การจัดการเรียนรู้โดยเน้นบูรณาการเนื้อหาให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตความแตกต่างของบุคคลและชุมชน
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

จุดมุ่งหมาย

1. อธิบายความเป็นมาของการทำน้ำพริกเพื่อการค้าได้
2. อธิบายการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ได้อย่างเหมาะสม
3. สามารถทำน้ำพริกเพื่อการค้าได้
4. คิดต้นทุน กำไร การจำหน่ายน้ำพริกเพื่อการค้าได้
5. อธิบายช่องทางการจัดการตลาดของผลิตภัณฑ์น้ำพริกเพื่อการค้าได้

เป้าหมาย ประชาชนทั่วไป

1. กลุ่มเป้าหมายที่ไม่มีอาชีพ ต้องการมีอาชีพ และกลุ่มเป้าหมายที่ต้องการเรียนรู้อาชีพใหม่ (new skill)
2. กลุ่มเป้าหมายที่มีอาชีพอยู่แล้ว และต้องการพัฒนา ต่อยอดอาชีพเดิม (up skill & re skill)

ระยะเวลา จำนวน 9 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|---|---|--|---|--------------|---------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| 1 | ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า | อธิบายความเป็นมาของการทำน้ำพริกได้ | ความเป็นมาของการทำน้ำพริก | 1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการทำน้ำพริกชนิดต่าง ๆ 2. วิทยากรและผู้เรียนสนทนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน | 1 ชั่วโมง | - |
| 2 | แนวทางการเลือกวัสดุอุปกรณ์การทำน้ำพริกเพื่อการค้า | อธิบายการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ได้อย่างเหมาะสม | การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ได้อย่างเหมาะสม | 1. วิทยากรให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ 1.1 อุปกรณ์การทำน้ำพริก 1.2 การคัดเลือกส่วนผสมของน้ำพริกแต่ละชนิด | 1 ชั่วโมง | - |
| 3 | การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ | คิดต้นทุน กำไร การจำหน่ายผลิตภัณฑ์น้ำพริกได้ | การคิดต้นทุน กำไร การจำหน่ายผลิตภัณฑ์น้ำพริก | 1. วิทยากรอธิบายวิธีการลดต้นทุนการทำน้ำพริก 2. วิทยากรให้ความรู้การทำบัญชีรายรับ/รายจ่าย และให้ผู้รับบริการลงมือปฏิบัติทำบัญชีรายรับ/รายจ่าย | 1 ชั่วโมง | |

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|------------------------|--|---|-------------------------------------|---|--------------|-----------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| | การตลาดอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า | อธิบายช่องทางการจัดการตลาดของการทำน้ำพริก | ช่องทางการจัดการตลาดของการทำน้ำพริก | 1. วิทยากรให้ความรู้เรื่องการบริหารจัดการการตลาด 2. วิทยากรให้ความรู้เรื่อง การประชาสัมพันธ์สินค้า 3. วิทยากรให้ความรู้เรื่อง การส่งเสริมการขาย 4. วิทยากรให้ความรู้เรื่อง กระบวนการจัดการตลาด | | |
| 4 | ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า | สามารถทำน้ำพริกได้ | ขั้นตอนการทำน้ำพริก | 1. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการทำน้ำพริกและให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำน้ำพริก 1.1 น้ำพริกตาแดง 1.2 น้ำพริกกะปิ 1.3 น้ำพริกปลาแมงดา 1.4 น้ำพริกปลาอย่าง | | 6 ชั่วโมง |
| รวมจำนวนชั่วโมง | | | | | 3 ชม. | 6 ชม. |

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือ ใบความรู้ แผ่นพับ
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อออนไลน์
3. สื่อบุคคล เช่น ผู้รู้ ภูมิปัญญา
4. แหล่งเรียนรู้ในชุมชน /สถานประกอบการ

การวัดและประเมินผล

1. ประเมินความรู้ของผู้เรียนจากการตอบคำถาม และสังเกตพฤติกรรม การเรียนรู้ของผู้เรียน
2. ประเมินผลงานหรือชิ้นงานจากการฝึกทักษะของผู้เรียน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงาน/ชิ้นงาน ผ่านเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ

1. ชื่อโครงการ โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำน้ำพริกเพื่อการค้า (หลักสูตร 9 ชั่วโมง)
ศก.ระดับตำบลป่าพุดรา

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่นเชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.2 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัยสามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3 .หลักการและเหตุผล

จากพระบรมราโชบายด้านการศึกษาของพระบาทสมเด็จพระปรเมนทรมหาอานันทมหิดลราชกุมาร พระวชิรเกล้าเจ้าอยู่หัว แผนยุทธศาสตร์ 20 ปี (พ.ศ.2561- 2580) ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน แผนการศึกษาแห่งชาติ (พ.ศ.2560–2579) นโยบายการศึกษาของกระทรวงศึกษาธิการพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2566 และจากการศึกษาสภาพการจัดการศึกษาด้านอาชีพที่ผ่านมามีกรมส่งเสริมการเรียนรู้ จึงกำหนดทิศทาง การจัดการเรียนรู้เพื่อการประกอบอาชีพและการพัฒนาอาชีพให้ดำเนินการโดยคำนึงถึงสภาพของชุมชน วิธีการดำเนินชีวิตทุนทางวัฒนธรรมประเพณีทรัพยากรสภาพแวดล้อมการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อพัฒนาความสามารถให้เชี่ยวชาญได้ตามความถนัดของตนเพื่อการมีงานทำและการประกอบอาชีพที่สอดคล้อง กับ การพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนที่เชื่อมโยงกับเศรษฐกิจระดับประเทศและโลก

อาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า เป็นอาชีพอิสระที่ผู้เรียนสามารถนำมาเป็นอาชีพหลัก หรืออาชีพรองได้ เนื่องจากเป็นอาชีพที่ผู้สนใจสามารถเรียนรู้ได้ง่าย ไม่ยุ่งยาก เพราะเป็นอาชีพที่ใช้ฝีมือและทักษะในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า จึงเป็นอาชีพหนึ่งที่เป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังไม่มีงานทำ หรือผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ ที่เป็นงานอิสระและมั่นคงได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาลวาลักษณ์บุรี ได้ทำการสำรวจความต้องการของชุมชนพบว่าชุมชนมีความต้องการที่จะศึกษาและฝึกทักษะในอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า จึงได้เล็งเห็นความสำคัญ และได้พัฒนาหลักสูตรการทำน้ำพริกเพื่อการค้า ขึ้นเพื่อจัดกิจกรรมการศึกษาอาชีพตามความต้องการของชุมชน

4.วัตถุประสงค์

- 4.1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ความเข้าใจในการทำน้ำพริกเพื่อการค้าได้
- 4.2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีทักษะในการทำน้ำพริกเพื่อการค้า และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

5.เป้าหมาย (Output)

5.1 เจริญปริมาณ (กลุ่มเป้าหมาย)

- ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย จำนวน 6 คน

5.2 เจริญคุณภาพ

- ประชาชนที่เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการประกอบอาชีพการทำ

น้ำพริกเพื่อการค้า

6.วิธีการดำเนินการ

| กิจกรรมหลัก | วัตถุประสงค์ | กลุ่มเป้าหมาย | เป้าหมาย | พื้นที่ดำเนินการ | ระยะเวลา | งบประมาณ |
|---------------------------------------|---|---|-----------|-----------------------------------|------------------|-------------|
| 1.ประชุมวางแผนการดำเนินงาน | ชี้แจงวางแผน กำหนดการดำเนินงาน | บุคลากร สกร. ระดับอำเภอ ชาลวาลักษณ์บุรี | 16 คน | สกร.ระดับ อำเภอชาลวาลักษณ์บุรี | 23ก.พ. 2569 | |
| 2.ประสานงานเชิญวิทยากรภายนอกสถานศึกษา | เพื่อชี้แจงทำความเข้าใจ | วิทยากร | 1 คน | สกร.ระดับ อำเภอชาลวาลักษณ์บุรี | 24 ก.พ. 2569 | |
| 3.จัดทำ/ขออนุมัติโครงการ | เพื่อให้งานเป็นไปตามกระบวนการ | 1 โครงการ | 1 โครงการ | สกร.ระดับ อำเภอชาลวาลักษณ์บุรี | 24 ก.พ. 2569 | |
| 4.ดำเนินงานตามโครงการ/กิจกรรม | เพื่อจัดกระบวนการเรียนรู้ให้เป็นไปตามแผนงาน | ประชาชนทั่วไป | 6 คน | หมู่ที่ 7 บ้านวังเรียง ต.ป่าพุทธา | 16-18 มี.ค. 2569 | 5,584.- บาท |
| 5.การนิเทศติดตามการจัดกิจกรรม | เพื่อเป็นการนิเทศติดตามการจัดกิจกรรม | ผู้บริหารและเจ้าหน้าที่นิเทศ | 5 คน | หมู่ที่ 7 บ้านวังเรียง ต.ป่าพุทธา | 16-18 มี.ค. 2569 | |

| | | | | | | |
|---|---|--------|--------|---------------------|------------------|--|
| 6.ประเมินผล/สรุปผล และรายงานผลการ ดำเนินการ | รายงาน สรุปผลการ ดำเนินงานนำไป ปรับปรุงพัฒนาต่อไป | 1 เล่ม | 1 เล่ม | สกร.ระดับ อำเภอฯ | 30 มี.ค. 2569 | |
|---|---|--------|--------|---------------------|------------------|--|

7.วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

งบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 203343320005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งของเงิน 6911500 จำนวนเงิน 5,584.-บาท (-ห้าพันแปดร้อยแปดสิบสี่บาทถ้วน-) รายละเอียดดังต่อไปนี้

7.1 ค่าวิทยากร (ชั่วโมงละ 300 บาท x 9 ชั่วโมง) เป็นเงิน 2,700.-บาท

7.2 ค่าวัสดุ เป็นเงิน 2,884.-บาท

รวมเป็นเงิน 5,584.-บาท

รวมจำนวนทั้งสิ้น 5,584.-บาท (-ห้าพันห้าร้อยแปดสิบสี่บาทถ้วน-)

หมายเหตุ : ค่าใช้จ่ายจ่ายตามจริงทุกรายการ

8.แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

| กิจกรรมหลัก | จำนวนเงินงบประมาณ (บาท) | | | |
|--|----------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|
| | ไตรมาส 1 (ต.ค.- ธ.ค. 2568) | ไตรมาส 2 (ม.ค.- มี.ค. 2569) | ไตรมาส 3 (เม.ย.- มิ.ย. 2568) | ไตรมาส 4 (ก.ค.- ก.ย. 2568) |
| ดำเนินการตามโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน การทำน้ำพริกเพื่อการค้า 1.1 วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า 1.2 วิทยากรบรรยายให้ เรื่อง ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับน้ำพริกชนิดต่างๆ พร้อมทั้งให้ลงมือปฏิบัติ 1.3 วิทยากรให้ความรู้เรื่องทักษะการประกอบอาชีพการ ทำน้ำพริกเพื่อการค้า พร้อมทั้งให้ลงมือปฏิบัติ | | 5,584.- | | |

| | | | | |
|---|---|---------|--|---|
| 1.4 วิทยากรให้ความรู้เรื่องการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า | | | | |
| 1.5 ทำแบบประเมินความพึงพอใจ | | | | |
| รวม | - | 5,584.- | | - |

9.ผู้รับผิดชอบโครงการ

- นางเดือนเพ็ญ ขาวนายก ครูศูนย์การเรียนรู้ เบอร์โทรศัพท์ 093-1760543

10.เครือข่าย

-

11.โครงการที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)

-

12.ผลลัพธ์

- ประชาชนที่เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า

13.ดัชนีชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต(output)

- ร้อยละ 80 ของประชาชน ที่เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์(outcome)

- ร้อยละ 80 ของประชาชนที่เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมโครงการในระดับ

ดีขึ้นไป

14.การติดตามและประเมินผลโครงการ

14.1 แบบประเมินความพึงพอใจ

14.2 แบบทดสอบ

14.3 สรุปรายงานผลการจัดกิจกรรมโครงการ

ลงชื่อ..... ผู้เสนอโครงการ

(นางเดือนเพ็ญ ชวนายก)

ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบโครงการ

(นางธัญนิชา วชิรนนท์พงษ์)

ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ..... ผู้อนุมัติโครงการ

(นางจรรณฎากร โฉมงาม)

ครู รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาณุวรลักษบุรี

กำหนดการจัดการเรียนรู้โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน
หลักสูตรวิชา การทำน้ำพริกเพื่อการค้า จำนวน 9 ชั่วโมง
ณ หมู่ที่ 7 บ้านวังเรียง ตำบลป่าพูทรา อำเภอชาณุวรลักษบุรี จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 16 มีนาคม 2569

08.30 – 09.00 น. ลงทะเบียน

09.00 – 10.00 น. **เรื่อง** 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า
1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า
1.2.1 การลงทุน
1.2.2 การตลาด
1.2.3 กระบวนการผลิต
1.2.4 ความรู้ความสามารถ
1.3 ความจำเป็นในการมองเห็นช่องทางในการพัฒนาอาชีพได้อย่างเหมาะสม

กับตนเอง

วิธีการ : บรรยายให้ความรู้

โดยวิทยากร

10.00 – 12.00 น.

เรื่อง 2. ทักษะการประกอบประกอบอาชีพ
2.1 ความรู้พื้นฐานด้านการทำน้ำพริกเพื่อการค้า
2.1.1 อุปกรณ์การทำน้ำพริกเพื่อการค้า
2.1.2 ความรู้เกี่ยวกับการทำน้ำพริกเพื่อการค้า

วิธีการ : บรรยายให้ความรู้

โดยวิทยากร นางสาวอุษามาศ สุทธิมาลา

วันที่ 17 มีนาคม 2569

08.30 – 09.00 น. ลงทะเบียน

09.00 – 10.00 น. **เรื่อง** 3. ทักษะการประกอบอาชีพ

10.00 – 12.00 น. ขั้นตอนการทำน้ำพริกเพื่อการค้า

- น้ำพริกแมงดา

- น้ำพริกตาแดง

วิธีการ : ฝึกปฏิบัติ

โดยวิทยากร นางสาวอุษามาศ สุทธิมาลา

วันที่ 18 มีนาคม 2569

08.30 – 09.00 น. ลงทะเบียน

09.00 – 10.00 น. เรื่อง 3. ทักษะการประกอบอาชีพ

10.00 – 12.00 น. ขั้นตอนการนำพริกเพื่อการค้า

- นำพริกไปล้าง

- นำพริกกะปิ

วิธีการ : ฝึกปฏิบัติ

โดยวิทยากร นางสาวอุษามาศ สุทธิมาลา

หมายเหตุ

- รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม