

หลักสูตร การทำน้ำพริกเพื่อการค้า จำนวน 6 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาวนุรลักษณ์บุรี

ความเป็นมา

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

สกร.ระดับอำเภอชาวนุรลักษณ์บุรี จึงส่งเสริมการเรียนรู้หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องการทำน้ำพริกขึ้น เพื่อการขานมุงเน้นให้ผู้สนใจ เมื่อศึกษาหลักสูตรนี้แล้วสามารถนำไปปฏิบัติได้จริง เนื่องจากสิ่งทีนำมาใช้น้ำพริกสามารถหาได้ง่ายในท้องถิ่น 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

ภาคทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 3 ชั่วโมง

จำนวน 6 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า	อธิบายความเป็นมาของการทำน้ำพริกได้	ความเป็นมาของการทำน้ำพริก	1. วิทยากรอธิบายความเป็นมาของการทำน้ำพริกชนิดต่าง ๆ 2. วิทยากรและผู้เรียนสนทนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน	1 ชั่วโมง	-
2	แนวทางการเลือกวัสดุอุปกรณ์ การทำน้ำพริกเพื่อการค้า	อธิบายการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ได้อย่างเหมาะสม	การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ 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 น้ำพริกแมงดา 1.2 น้ำพริกกะปิ		3 ชั่วโมง
รวมจำนวนชั่วโมง					3 ชม.	3 ชม.

สื่อการเรียนรู้

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

การวัดและประเมินผล

1. ประเมินความรู้ของผู้เรียนจากการตอบคำถาม และสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ของผู้เรียน
2. ประเมินผลงานหรือชิ้นงานจากการฝึกทักษะของผู้เรียน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

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

1. **ชื่อโครงการ** โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตร การทำน้ำพริกเพื่อการค้า จำนวน 6 ชั่วโมง

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 วิธีการดำเนินชีวิตทุนทางวัฒนธรรมประเพณีทรัพยากรสภาพแวดล้อมการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อพัฒนาความสามารถให้เชี่ยวชาญได้ตามความถนัดของตนเพื่อการมีงานทำและการประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนที่เชื่อมโยงกับเศรษฐกิจระดับประเทศและโลก

อาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า เป็นอาชีพอิสระที่ผู้เรียนสามารถนำมาเป็นอาชีพหลัก หรืออาชีพรองได้ เนื่องจากเป็นอาชีพที่ผู้สนใจสามารถเรียนรู้ได้ง่าย ไม่ยุ่งยาก เพราะเป็นอาชีพที่ใช้ฝีมือและทักษะในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า จึงเป็นอาชีพหนึ่งที่เป็นช่องทางในการประกอบอาชีพของผู้ที่ยังไม่มีงานทำ หรือผู้ที่ต้องการเปลี่ยนอาชีพ ที่เป็นงานอิสระและมั่นคงได้

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาวนวร์ลักษบุรี ได้ทำการสำรวจความต้องการของชุมชนพบว่าชุมชนมีความต้องการที่จะศึกษาและฝึกทักษะในอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า จึงได้เล็งเห็นความสำคัญและได้พัฒนาหลักสูตรการทำน้ำพริกเพื่อการค้า ขึ้นเพื่อจัดกิจกรรมการศึกษาอาชีพตามความต้องการของชุมชน

4.วัตถุประสงค์

- 4.1 เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ความเข้าใจในการทำน้ำพริกเพื่อการค้าได้
- 4.2 เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีทักษะในการทำน้ำพริกเพื่อการค้า และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

5.เป้าหมาย (Output)

5.1 เสิ้งปริมาณ (กลุ่มเป้าหมาย)

- ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย จำนวน 6 คน

5.2 เสิ้งคุณภาพ

- ประชาชนที่เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในการประกอบอาชีพการทำ

น้ำพริกเพื่อการค้า

6.วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1.ประชุมวางแผนการดำเนินงาน	ชี้แจงวางแผน กำหนดการดำเนินงาน	บุคลากร สกร. ระดับอำเภอ ชาวนวร์ลักษบุรี	16 คน	สกร.ระดับ อำเภอชาณุฯ	25 ก.พ. 2569	
2.ประสานงานเชิญวิทยากรภายนอกสถานศึกษา	เพื่อชี้แจงทำความเข้าใจ	วิทยากร	1 คน	สกร.ระดับ อำเภอชาณุฯ	26 ก.พ. 2569	
3.จัดทำ/ขออนุมัติโครงการ	เพื่อให้งานเป็นไปตามกระบวนการ	1 โครงการ	1 โครงการ	สกร.ระดับ อำเภอชาณุฯ	26 ก.พ. 2569	
4.ดำเนินงานตามโครงการ/กิจกรรม	เพื่อจัดกระบวนการเรียนรู้ให้เป็นไปตามแผนงาน	ประชาชนทั่วไป	6 คน	หมู่ที่ 2 บ้านหัวเสลา ต.ยางสูง	17-18 มี.ค. 2569	3,590.- บาท
5.การนิเทศติดตามการจัดกิจกรรม	เพื่อเป็นการนิเทศติดตามการจัดกิจกรรม	ผู้บริหารและเจ้าหน้าที่นิเทศ	5 คน	หมู่ที่ 2 บ้านหัวเสลา ต.ยางสูง	17-18 มี.ค. 2569	

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
6.ประเมินผล/สรุปผล และรายงานผลการ ดำเนินการ	รายงาน สรุปผลการ ดำเนินงานนำไป ปรับปรุงพัฒนาต่อไป	1 เล่ม	1 เล่ม	สกร.ระดับ อำเภอฯ	31 มี.ค. 2569	

7. งบประมาณทั้งโครงการ

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 6 ชั่วโมง)	เป็นเงิน 1,800.-บาท
7.2 ค่าวัสดุ	เป็นเงิน 1,790.-บาท
	<u>รวมเป็นเงิน</u> 3,590.-บาท

รวมจำนวนทั้งสิ้น 3,590.-บาท (-สามพันห้าร้อยเก้าสิบบาทถ้วน-)

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. 2569)	ไตรมาส 4 (ก.ค.- ก.ย. 2569)
ดำเนินการตามโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน การทำน้ำพริกเพื่อการค้า 1.1 วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า 1.2 วิทยากรบรรยายให้ เรื่อง ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับน้ำพริกชนิดต่างๆ พร้อมทั้งให้ลงมือปฏิบัติ 1.3 วิทยากรให้ความรู้เรื่องทักษะการประกอบอาชีพการ ทำน้ำพริกเพื่อการค้า พร้อมทั้งให้ลงมือปฏิบัติ		3,590.-		

1.4 วิทยาการให้ความรู้เรื่องการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า				
1.5 ทำแบบประเมินความพึงพอใจ				
รวม	-	3,590.-		-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- นางสาวพรพิมล จันทร์ศรี ครูศูนย์การเรียนรู้ เบอร์โทรศัพท์ 089-4185133

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 ของประชาชนที่เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมโครงการในระดับดีขึ้น

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

14.1 แบบประเมินความพึงพอใจ

14.2 แบบทดสอบ

14.3 สรุปรายงานผลการจัดกิจกรรมโครงการ

ลงชื่อ..... ผู้เสนอโครงการ

(นางสาวพรพิมล จันทร์ศรี)

ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ..... ผู้เห็นชอบโครงการ

(นางธัญนิชา วชิรนนท์พงษ์)

ครูศูนย์การเรียนรู้

ลงชื่อ..... ผู้อนุมัติโครงการ

(นางจรรณฎากร โฉมงาม)

ครู รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาลวาลักษณ์บุรี

กำหนดการ
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน
หลักสูตร การทำน้ำพริกเพื่อการค้า จำนวน 6 ชั่วโมง
ระหว่างวันที่ 17 - 18 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2569
ณ หมู่ที่ 2 บ้านหัวเสลา ตำบลยางสูง อำเภอขามเฒ่าบุรี จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 17 มีนาคม 2569

08.30 – 09.00 น. ลงทะเบียน

09.00 – 11.00 น. **เรื่อง** 1. ช่องทางการประกอบอาชีพ

- 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า
- 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า
 - 1.2.1 การลงทุน
 - 1.2.2 การตลาด
 - 1.2.3 กระบวนการผลิต
 - 1.2.4 ความรู้ความสามารถ
- 1.3 ความจำเป็นในการมองเห็นช่องทางในการพัฒนาอาชีพได้อย่างเหมาะสมกับ

ตนเอง

วิธีการ : บรรยายให้ความรู้

โดยวิทยากร นางสาวรัตนา ชำนาญหมอ

11.00 – 12.00 น. **เรื่อง** 2. ทักษะการประกอบอาชีพ

- 2.1 ความรู้พื้นฐานด้านการทำน้ำพริกเพื่อการค้า
 - 2.1.1 อุปกรณ์การทำน้ำพริก
 - 2.1.2 ความรู้เกี่ยวกับการทำน้ำพริก
- 2.2 ขั้นตอนการทำน้ำพริกแต่ละชนิด

วิธีการ : บรรยายให้ความรู้

โดยวิทยากร นางสาวรัตนา ชำนาญหมอ

วันที่ 18 มีนาคม 2569

08.30 – 09.00 น. ลงทะเบียน

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

10.00 – 12.00 น. ขั้นตอนการนำพริกเพื่อการค้า

- นำพริกแฉงดา

- นำพริกกะปิ

วิธีการ : ฝึกปฏิบัติ

โดยวิทยากร นางสาวรัตนา ชำนาญหอม

หมายเหตุ

- รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม