

## หลักสูตรฝึกอบรมการทำน้ำพริก จำนวน 10 ชั่วโมง

### ความเป็นมา

จากการสำรวจชุมชน วิถีชีวิตความเป็นอยู่ การดำรงชีวิต วัฒนธรรมการบริโภค ภูมิปัญญาและความต้องการ มีอาชีพเกษตรกรรม ปลูกข้าว ปลูกข้าวโพด ปลูกพริก ปลูกหอม กระเทียม เกือบทุกคนครอบครัว มีทั้งปลูกไว้รับประทานในครัวเรือน รวมทั้งปลูกเพื่อจำหน่าย มีผลผลิตเพียงพอใช้ในชุมชนและเหลือจำหน่ายออกนอกชุมชน กับทั้งวิถีชีวิตวัฒนธรรมการบริโภคของคนในชุมชน ยังนิยมบริโภคที่จะบริโภคน้ำพริกซึ่งเป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมของประชาชน การประกอบอาชีพน้ำพริกยังเป็นอาชีพที่ต้องอยู่คู่ชาวอำเภอคลองลาน แต่เนื่องจากภูมิปัญญาการทำน้ำพริกนั้นมีแต่จะหายไปเนื่องจากคนรุ่นหลังไม่ได้รับถ่ายทอด และจากการสำรวจ การสอบถามความต้องการพบว่า กลุ่มสตรีมีความต้องการเรียนรู้ การทำน้ำพริกจากภูมิปัญญา เพื่อสืบทอดอาชีพของชุมชน และเป็นการถนอมอาหารเพิ่มมูลค่าผลผลิตมากยิ่งขึ้น

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองลาน ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพของคนในชุมชน จึงได้จัดทำหลักสูตร น้ำพริก จำนวน 10 ชั่วโมง เพื่อเป็นการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น และให้ประชาชนนำองค์ความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปพัฒนาอาชีพในชุมชนที่หลากหลาย มีรายได้มากยิ่งขึ้น

### หลักการของหลักสูตร

ปัจจุบันสภาพเศรษฐกิจและสังคมมีการเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้ประชาชนในชุมชนจำเป็นต้องพัฒนาทักษะอาชีพและแสวงหาแนวทางในการสร้างรายได้เสริมเพื่อเสริมสร้างความมั่นคงในการดำรงชีวิต การส่งเสริมอาชีพที่สอดคล้องกับบริบทของชุมชนจึงเป็นแนวทางสำคัญในการพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชน การทำน้ำพริกที่ซึ่งเป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมของประชาชน การประกอบอาชีพน้ำพริกยังเป็นอาชีพที่ต้องอยู่คู่ชาวอำเภอคลองลาน แต่เนื่องจากภูมิปัญญาการทำน้ำพริกนั้นมีแต่จะหายไปเนื่องจากคนรุ่นหลังไม่ได้รับถ่ายทอด และจากการสำรวจ การสอบถามความต้องการพบว่า กลุ่มสตรีมีความต้องการเรียนรู้ การทำน้ำพริกจากภูมิปัญญา เพื่อสืบทอดอาชีพของชุมชน และเป็นการถนอมอาหารเพิ่มมูลค่าผลผลิตมากยิ่งขึ้น

ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองลาน ตระหนักถึงความสำคัญ ดังกล่าว จึงจัดทำโครงการการทำน้ำพริก เพื่อพัฒนาทักษะอาชีพให้แก่ประชาชนในชุมชน ส่งเสริมการเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง เปิดโอกาสให้ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการสร้างรายได้เสริม และต่อยอดสู่การเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน อันจะนำไปสู่การพึ่งพาตนเอง การรวมกลุ่มของชุมชน และการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากอย่างยั่งยืน

### จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้ความเข้าใจการทำน้ำพริก
2. มีทักษะในการทำน้ำพริก
3. มีเจตคติที่ดีต่อการทำน้ำพริก

## เป้าหมาย

### เชิงปริมาณ

ประชาชน ในพื้นที่ตำบลโป่งน้ำร้อน จำนวน 15 คน

### เชิงคุณภาพ

ประชาชน โดยแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่

1. กลุ่มเป้าหมายที่ไม่มีอาชีพ ต้องการมีอาชีพ และกลุ่มเป้าหมายที่ต้องการเรียนรู้อาชีพใหม่ (New Skill)
2. กลุ่มเป้าหมายที่มีอาชีพอยู่แล้ว และต้องการพัฒนาอาชีพ ต่อยอดอาชีพเดิม (Up skill & Re skill)

### ระยะเวลา

ระยะเวลา 10 ชั่วโมง

### โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นการทำน้ำพริก	1. ผู้เรียนสามารถอธิบายความรู้เบื้องต้น สามารถบอกขั้นตอนในการทำน้ำพริก	1. ความรู้พื้นฐานด้าน การทำน้ำพริก  1.1 อุปกรณ์การทำน้ำพริก  1.2 ความรู้เกี่ยวกับน้ำพริก  1.3 การจัดการควบคุมคุณภาพการทำน้ำพริก	1. วิทยากรให้ความรู้และอธิบายความเป็นมา และการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ในการทำน้ำพริก  2. วิทยากรนำน้ำพริกเป็นตัวอย่างพร้อมอธิบาย  3. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน	1 ชม.	
2	การประกอบอาชีพการทำน้ำพริก	1. ผู้เรียนสามารถทำน้ำพริก ได้	1.1 ขั้นตอนการทำน้ำพริก  1.1 รูปแบบการทำน้ำพริก  1.2 การทำน้ำพริกตาแดง  1.3 การทำน้ำพริกปลาย่าง  1.4 การทำน้ำพริกลาบ	1. วิทยากรอธิบายขั้นตอนและสาธิตการทำน้ำพริก  2. ผู้เรียนลงมือปฏิบัติการทำน้ำพริก	1 ชม.	7 ชม.
3.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก	1.คิดต้นทุน - กำไร จำหน่าย 2.อธิบายช่องทางการจัดการตลาด	1. คิดต้นทุน -กำไร 2. ช่องทางการจัดการตลาดการทำน้ำพริก	1.วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคิดต้นทุน - กำไร	1 ชม.	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				2.วิทยากรให้ความรู้ เรื่องการบริหาร จัดการตลาด 2.1 ฐานข้อมูลลูกค้า วิเคราะห์ความ ต้องการของตลาด 2.2 การ ประชาสัมพันธ์ สินค้าให้เข้าถึง ตลาด 2.3 การส่งเสริมการ ขาย		

### สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้
2. ตัวอย่างน้ำพริก
3. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ
4. สื่อทางอินเทอร์เน็ต
5. สื่อบุคคล ผู้รู้ ภูมิปัญญา

### การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการชิ้นงานที่มีคุณภาพ

### เกณฑ์การจบหลักสูตร

ผู้เข้าร่วมร้อยละ 80 มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะการทำน้ำพริก สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

1. ชื่อโครงการ การทำน้ำพริก

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกกระตักการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้ เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจในชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

8. เสริมสร้างความร่วมมือและการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน

8.1 พัฒนากลไกความร่วมมือกับชุมชนและภาคีเครือข่าย ร่วมออกแบบและจัดการเรียนรู้เชิงรุก ที่สะท้อนความต้องการและอัตลักษณ์ของพื้นที่อย่างแท้จริง

ความสอดคล้องกับภารกิจของหน่วยงานตามที่กฎหมายกำหนด

พระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. 2569

๒. Career Plus : “เติมเต็มทักษะ สร้างโอกาสอาชีพ” ร่วมมือกับภาคเอกชนออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพของสถานศึกษา ให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่และความต้องการตลาดแรงงานจริง เช่น ดิจิทัล ช่างเทคนิค อาหาร การดูแลผู้สูงอายุ โดยภาคเอกชนร่วมสนับสนุนด้านการฝึกอบรมและวิทยากร รวมทั้งฝึกอบรมตามหลักสูตรคุณวุฒิวิชาชีพที่กำหนด

แผนอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี).....

3. หลักการและเหตุผล

จากการสำรวจชุมชน วิถีชีวิตความเป็นอยู่ การดำรงชีวิต วัฒนธรรมการบริโภค ภูมิปัญญาและความต้องการ มีอาชีพเกษตรกรรม ปลูกข้าว ปลูกข้าวโพด ปลูกพริก ปลูกหอม กระเทียม เกือบทุกคนครัว มีทั้งปลูกไว้รับประทานในครัวเรือน รวมทั้งปลูกเพื่อจำหน่าย มีผลผลิตเพียงพอใช้ในชุมชนและเหลือจำหน่ายออกนอกชุมชน กับทั้งวิถีชีวิตวัฒนธรรมการบริโภคของคนในชุมชน ยังนิยมบริโภคที่จะบริโภคน้ำพริกซึ่งเป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมของประชาชน การประกอบอาชีพน้ำพริกยังเป็นอาชีพที่ต้องอยู่คู่ชาวอำเภอคลองลาน แต่เนื่องจากภูมิปัญญาการทำน้ำพริกนั้นมีแต่จะหายไปเนื่องจากคนรุ่นหลังไม่ได้รับถ่ายทอด และจากการสำรวจ การสอบถามความต้องการพบว่ากลุ่มสตรีมีความต้องการเรียนรู้ การทำน้ำพริกจากภูมิปัญญา เพื่อสืบทอดอาชีพของชุมชน และเป็นการถนอมอาหารเพิ่มมูลค่าผลผลิตมากยิ่งขึ้น

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอคลองลาน ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพของคนในชุมชน จึงได้จัดทำหลักสูตร น้ำพริก จำนวน 10 ชั่วโมง เพื่อเป็นการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น และให้ประชาชนนำองค์ความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปพัฒนาอาชีพในชุมชนที่หลากหลาย มีรายได้มากยิ่งขึ้น

4. วัตถุประสงค์

- 4.1 เพื่อพัฒนาทักษะอาชีพด้านการทำน้ำพริกให้แก่ประชาชนในชุมชน
- 4.2 เพื่อส่งเสริมการสร้างรายได้เสริมและการพึ่งพาตนเองของประชาชน
- 4.3 เพื่อส่งเสริมการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน

## 5. เป้าหมาย

### เชิงปริมาณ

ประชาชน ในพื้นที่ตำบลโป่งน้ำร้อน จำนวน 15 คน

### เชิงคุณภาพ

ประชาชน โดยแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่

1. กลุ่มเป้าหมายที่ไม่มีอาชีพ ต้องการมีอาชีพ และกลุ่มเป้าหมายที่ต้องการเรียนรู้อาชีพใหม่ (New Skill)
2. กลุ่มเป้าหมายที่มีอาชีพอยู่แล้ว และต้องการพัฒนาอาชีพ ต่อยอดอาชีพเดิม (Up skill & Re skill)

## 6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. สำรวจความต้องการของประชาชนในการจัดกิจกรรม	เพื่อสำรวจความต้องการของประชาชนในชุมชน	ประชาชนตำบลโป่งน้ำร้อน	15 คน	พื้นที่ตำบลโป่งน้ำร้อน	9 มีนาคม 2569	-
2. วิเคราะห์ความของประชาชนในการจัดกิจกรรม	เพื่อวิเคราะห์ความต้องการในการได้รับความรู้ด้านต่าง ๆ	ประชาชนตำบลโป่งน้ำร้อน	15 คน	สกร.ระดับอำเภอ คลองลาน	9 มีนาคม 2569	-
3. ดำเนินการจัดกิจกรรมตามความต้องการ						
3.1 การทำน้ำพริก	1. เพื่อพัฒนาทักษะอาชีพด้านการทำน้ำพริกให้แก่ประชาชนในชุมชน 2. เพื่อส่งเสริมการสร้างรายได้เสริมและการพึ่งพาตนเองของประชาชน 3. เพื่อส่งเสริมการนำภูมิปัญญา	ประชาชนตำบลโป่งน้ำร้อน	15 คน	หมู่ที่ 1 ตำบลโป่งน้ำร้อน	วันที่ 23-24 มีนาคม 2569	9,000.00.-

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
	ท้องถิ่นมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน					
4. นิเทศติดตามการจัดกิจกรรมรายไตรมาสและประชาสัมพันธ์เผยแพร่การดำเนินงาน	เพื่อติดตามผลการจัดกิจกรรมว่าบรรลุตามวัตถุประสงค์	ครู ศกร. และ ทีมนิเทศ	2 คน	หมู่ที่ 1 ตำบลโป่งน้ำร้อน	วันที่ 23-24 มีนาคม 2569	-
5. ประเมินผลรายงานผลการจัดกิจกรรม	เพื่อรายงานผลการจัดกิจกรรมให้ผอ.ทราบต่อไป	ครู ศกร.	1 คน	สกร.ระดับอำเภอคลองลาน	-	-

#### 7. งบประมาณทั้งโครงการ

แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น รายการโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน ไตรมาส 1-2 รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 กิจกรรมหลัก 20334690003200000 แหล่งเรียนรู้ 69115000

7.1 ค่าวัสดุฝึกอบรม		จำนวน 1,200 บาท
7.2 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	จำนวน 15 คน x 30 บาท x 4 มื้อ	จำนวน 1,800 บาท
7.3 ค่าอาหารกลางวัน	จำนวน 15 คน x 100 บาท x 2 มื้อ	จำนวน 3,000 บาท
7.4 ค่าวิทยากร	จำนวน 300 บาท x 10 ชม.	จำนวน 3,000 บาท

รวม ทั้งเป็นเงินทั้งสิ้น 9,000 บาท (-เก้าพันบาทถ้วน-)

( โดยขอเฉลี่ยจ่ายตามรายการจริงทุกรายการ )

#### 8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. 68)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ.69)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. 69)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. 69)
การทำน้ำพริก	-	23 - 24 มีนาคม 2569	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ นายชัยณรงค์ โปรงจิตร์ ครู ศกร.

#### 10. เครือข่าย

- กลุ่มสตรี
- กลุ่มผู้นำชุมชน

## 11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

- โครงการพัฒนาสังคมและชุมชน
- โครงการเศรษฐกิจพอเพียง

## 12. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าร่วมโครงการอบรมร้อยละ 80 มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะการทำน้ำพริก สามารถนำความรู้ และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

## 13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

### 13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

#### 13.1.1 เชิงปริมาณ

- (1) ผู้เข้าร่วมอบรม จำนวน 15 คน
- (2) ตลาดจำหน่ายตลาดนัดบ้านโป่งน้ำร้อน

#### 13.1.2 เชิงคุณภาพ

- (1) ผู้เข้าร่วมร้อยละ 80 มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะการทำน้ำพริก

### 13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

(1) ผู้เข้าร่วมร้อยละ 80 มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะการทำน้ำพริก สามารถนำความรู้ และทักษะไปใช้เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับตนเองและครอบครัว

## 14. การติดตามและประเมินผลโครงการ(ระบุวิธีการติดตามและประเมินผลโครงการ)

- การประเมินผลระหว่างเรียนจากการชิ้นงานที่มีคุณภาพ
- แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรม

กำหนดการจัดอบรมโครงการทำน้ำพริก การทำน้ำพริก  
ระหว่างวันที่ 23 ถึง 24 เดือนมีนาคม พ.ศ. 2569  
ณ บ้านเลขที่ 76 หมู่ที่ 1 บ้านโป่งน้ำร้อน ตำบลโป่งน้ำร้อน อำเภอคลองลาน จังหวัดกำแพงเพชร

วันที่ 23 มีนาคม 2569

08.00 – 08.30 น.	ลงทะเบียนผู้ร่วมกิจกรรม
08.30 – 09.00 น.	พิธีเปิดโครงการส่งเสริมการเรียนรู้การทำน้ำพริก และทดสอบความรู้เบื้องต้น
09.00 – 09.15 น.	พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
09.15 – 12.00 น.	เรื่องความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำน้ำพริกวิธีการ วิทยากร บรรยาย รู้และสามารถคัดเลือกวัตถุดิบที่นำมาทำน้ำพริกได้ รู้วัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำพริก โดยวิทยากร (นางสังวาลย์ พิบุรณ์)
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 15.30 น.	ขั้นตอนการทำน้ำพริกแบบต่างๆ วิทยากร บรรยายให้ความรู้ และสาธิตการทำน้ำพริกตาแดง โดยวิทยากร (นางสังวาลย์ พิบุรณ์)
15.30 – 15.45 น.	พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
15.45 – 16.30 น.	สรุปกิจกรรมและประเมินความพึงพอใจ

**หมายเหตุ** กำหนดการเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

- กำหนดการนี้สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

วันที่ 24 มีนาคม 2569

09.00 – 11.00 น.	เรื่อง ฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกปลาย่าง โดยวิทยากร (นางสังวาลย์ พิบูรณ์)
11.00 – 11.15 น.	พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
11.15 – 12.00 น.	เรื่อง ฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกปลาย่าง โดยวิทยากร (นางสังวาลย์ พิบูรณ์)
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 14.00 น.	เรื่อง ฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกปลาบ โดยวิทยากร (นางสังวาลย์ พิบูรณ์)
14.00 – 14.15 น.	พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
14.15 – 15.15 น.	เรื่อง ช่องทางการตลาดวิทยากรให้ความรู้ เรื่องการบริหารจัดการตลาด โดยวิทยากร (นางสังวาลย์ พิบูรณ์)
15.15 – 16.30 น.	สรุปกิจกรรมและประเมินความพึงพอใจ

หมายเหตุ กำหนดการเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

- กำหนดการนี้สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม