

**แบบเขียนหลักสูตรการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง**  
**ชื่อหลักสูตร วิชาการทำน้ำพริกเพื่อประกอบอาชีพ จำนวน 35 ชั่วโมง**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอเมืองกำแพงเพชร**

**ความเป็นมา**

ในสภาพปัจจุบันประชาชนต้องประสบปัญหาค่าครองชีพสูงขึ้น แต่รายได้ที่หาเลี้ยงครอบครัวไม่เพียงพอ

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

ดังนั้นเพื่อเป็นการส่งเสริม สนับสนุนและตอบสนองกับความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ จึงได้จัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง รูปแบบชั้นเรียนวิชาชีพ หลักสูตร การทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ จำนวน 35 ชั่วโมง เพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจ และพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายและผู้สนใจในตำบลให้สามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้กับตนเองและครอบครัว

**หลักการของหลักสูตร**

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

**จุดมุ่งหมายของหลักสูตร**

1. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำน้ำพริกหลากหลาย
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้

4. เพื่อให้มีความรู้ด้านเทคนิคการบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด การโฆษณา
5. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการพัฒนาอาชีพเดิม สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเอง

### กลุ่มเป้าหมาย

เป้าหมายคือประชาชนทั่วไป

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

### ระยะเวลา

จำนวน 35 ชั่วโมง ทฤษฎี 3 ชั่วโมง ปฏิบัติ 32 ชั่วโมง

### โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	เรื่อง ความสำคัญ ของการ ประกอบอาชีพ การทำน้ำพริก เพื่อการ ประกอบอาชีพ	1. ผู้เรียนสามารถ บอกความหมาย ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพได้ 2. บอกแหล่งเรียนรู้ การประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกเพื่อ การประกอบอาชีพ 3. บอกการตัดสินใจ เลือกประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกเพื่อ การประกอบอาชีพ	1. การทำน้ำพริกเพื่อ ประกอบอาชีพ 1.1 ความหมาย ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพ 1.2 แหล่งเรียนรู้ การ ประกอบอาชีพการทำ น้ำพริกเพื่อการประกอบ อาชีพ 1.3 การตัดสินใจเลือก ประกอบอาชีพการทำ น้ำพริกเพื่อการประกอบ อาชีพ	1. วิทยากรให้ความรู้ เรื่อง ความหมายและ ความสำคัญในการทำ น้ำพริกเพื่อการ ประกอบอาชีพ 2. ผู้เรียนศึกษาข้อมูล จากเอกสารการ ประกอบอาชีพการทำ น้ำพริกเพื่อการ ประกอบอาชีพ 3. ผู้เรียนศึกษาข้อมูล จากแหล่งเรียนรู้ ภูมิ ปัญญา สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ เอกสาร สถานประกอบการ สถานที่จัดจำหน่าย	2	1
2	ทักษะการทำ น้ำพริกเพื่อการ ประกอบอาชีพ การทำน้ำพริก แกงเผ็ด	1.จัดเตรียมและใช้ เครื่องมือเครื่องใช้ใน การทำพริกแกงเผ็ดได้ ถูกต้อง 2.บอกประเภท ส่วนผสมพริกแกงเผ็ด ได้	1.การจัดเตรียมและใช้ เครื่องมือเครื่องใช้ใน น้ำพริกแกงเผ็ดได้ ถูกต้อง 2.ส่วนผสมในน้ำพริก แกงเผ็ด 3.การเลือกซื้อส่วนผสม	-วิทยากรอธิบายให้ ความรู้เกี่ยวกับวิธีใช้ วัสดุอุปกรณ์และ ส่วนผสมต่าง ๆ ที่ใช้ใน น้ำพริกแกงเผ็ด -วิทยากรอธิบายวิธีการ ทำน้ำพริกแกงเผ็ด		5

		3.เลือกซื้อเครื่องปรุง ในน้ำพริกแกงเผ็ดได้ 4.ประกอบอาหาร ประเภทน้ำพริกแกง เผ็ดได้ 5.คำนวณปริมาณและ ราคาอาหารได้	4.ประกอบอาหาร ประเภทน้ำพริกแกงเผ็ด 5.การคำนวณอาหารที่ ทำเสร็จแล้ว -ปริมาณ -ราคาต้นทุน	-วิทยากรสาธิตการทำ น้ำพริกแกงเผ็ด -ให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติ ทำน้ำพริกแกงเผ็ด		
--	--	---	--	---	--	--

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การ เรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.	ทักษะการทำ น้ำพริกเพื่อการ ประกอบอาชีพ การทำน้ำพริก แกงส้ม	1.จัดเตรียมและใช้ เครื่องมือเครื่องใช้ใน การทำพริกแกงส้มได้ ถูกต้อง 2.บอกประเภท ส่วนผสมพริกแกงส้ม ได้ 3.เลือกซื้อเครื่องปรุง ในน้ำพริกส้มได้ 4.ประกอบอาหาร ประเภทน้ำพริกแกง ส้มได้ 5.คำนวณปริมาณและ ราคาอาหารได้	1.การจัดเตรียมและใช้ เครื่องมือเครื่องใช้ใน น้ำพริกแกงส้มได้ถูกต้อง 2.ส่วนผสมในน้ำพริก แกงส้ม 3.การเลือกซื้อส่วนผสม 4.ประกอบอาหาร ประเภทน้ำพริกแกงส้ม 5.การคำนวณอาหารที่ ทำเสร็จแล้ว -ปริมาณ -ราคาต้นทุน	-วิทยากรอธิบายให้ ความรู้เกี่ยวกับวิธีใช้ วัสดุอุปกรณ์และ ส่วนผสมต่าง ๆ ที่ใช้ใน น้ำพริกแกงส้ม -วิทยากรอธิบายวิธีการ ทำน้ำพริกแกงส้ม -วิทยากรสาธิตการทำ น้ำพริกแกงส้ม -ให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติ ทำน้ำพริกแกงส้ม		5
4.	ทักษะการทำ น้ำพริกเพื่อการ ประกอบอาชีพ การทำน้ำพริก ปลาร้า	1.จัดเตรียมและใช้ เครื่องมือเครื่องใช้ใน การทำพริกปลาร้า ได้ถูกต้อง 2.บอกประเภท ส่วนผสมพริกปลาร้า ได้	1.การจัดเตรียมและใช้ เครื่องมือเครื่องใช้ใน น้ำพริกแกงเผ็ดได้ ถูกต้อง 2.ส่วนผสมในน้ำพริก ปลาร้า 3.การเลือกซื้อส่วนผสม	-วิทยากรอธิบายให้ ความรู้เกี่ยวกับวิธีใช้ วัสดุอุปกรณ์และ ส่วนผสมต่าง ๆ ที่ใช้ใน น้ำพริกปลาร้า -วิทยากรอธิบายวิธีการ ทำน้ำพริกปลาร้า		5

		3.เลือกซื้อเครื่องปรุง ในน้ำพริกปลาอย่างได้	4.ประกอบอาหาร ประเภทน้ำพริกปลา อย่างได้	5.คำนวณปริมาณและ ราคาอาหารได้	4.ประกอบอาหาร ประเภทน้ำพริกปลา อย่างได้	5.การคำนวณอาหารที่ ทำเสร็จแล้ว	-ปริมาณ -ราคาต้นทุน	-วิทยาการสาธิตการทำ น้ำพริกปลา -ให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติ ทำน้ำพริกปลา		
--	--	--	---	----------------------------------	---	-----------------------------------	------------------------	--	--	--

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การ เรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง									
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ								
5.	ทักษะการทำ น้ำพริกเพื่อการ ประกอบอาชีพ การทำน้ำพริก ดำ	1.จัดเตรียมและใช้ เครื่องมือเครื่องใช้ใน การทำน้ำพริกดำได้ ถูกต้อง	1.การจัดเตรียมและใช้ เครื่องมือเครื่องใช้ใน น้ำพริกดำ ได้ถูกต้อง	2.ส่วนผสมในน้ำพริกดำ	3.การเลือกซื้อส่วนผสม	4.ประกอบอาหาร ประเภทน้ำพริกดำ	5.การคำนวณอาหารที่ ทำเสร็จแล้ว	-ปริมาณ -ราคาต้นทุน	-วิทยาการอธิบายให้ ความรู้เกี่ยวกับวิธีใช้ วัสดุอุปกรณ์และ ส่วนผสมต่าง ๆ ที่ใช้ใน น้ำพริกดำ	-วิทยาการอธิบายวิธีการ ทำน้ำพริกดำ	-วิทยาการสาธิตการทำ น้ำพริกดำ	-ให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติ ทำน้ำพริกดำ		5

6.	ทักษะการทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกตาแดง	1.จัดเตรียมและใช้เครื่องมือเครื่องใช้ใน การทำน้ำพริกตาแดง ได้ถูกต้อง 2.บอกประเภท ส่วนผสมน้ำพริกตา แดงได้ 3.เลือกซื้อเครื่องปรุง ในน้ำพริกตาแดง ได้ 4.ประกอบอาหาร ประเภทน้ำพริกตา แดงได้ 5.คำนวณปริมาณและ ราคาอาหารได้	1.การจัดเตรียมและใช้ เครื่องมือเครื่องใช้ใน น้ำพริกตาแดง ได้ ถูกต้อง 2.ส่วนผสมในน้ำพริกตา แดง 3.การเลือกซื้อส่วนผสม 4.ประกอบอาหาร ประเภทน้ำพริกตาแดง 5.การคำนวณอาหารที่ ทำเสร็จแล้ว -ปริมาณ -ราคาต้นทุน	-วิทยากรอธิบายให้ ความรู้เกี่ยวกับวิธีใช้ วัสดุอุปกรณ์และ ส่วนผสมต่าง ๆ ที่ใช้ใน น้ำพริกตาแดง -วิทยากรอธิบายวิธีการ ทำน้ำพริกตาแดง -วิทยากรสาธิตการทำ น้ำพริกตาแดง -ให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติ ทำน้ำพริกตาแดง		5
----	---	---	---	---	--	---

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
7.	ทักษะการทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกนรก	1.จัดเตรียมและใช้ เครื่องมือเครื่องใช้ใน การทำน้ำพริกนรก ได้ ถูกต้อง 2.บอกประเภท ส่วนผสมน้ำพริกนรก ได้	1.การจัดเตรียมและใช้ เครื่องมือเครื่องใช้ใน น้ำพริกนรก ได้ถูกต้อง 2.ส่วนผสมในน้ำพริก นรก 3.การเลือกซื้อส่วนผสม 4.ประกอบอาหาร ประเภทน้ำพริกนรก	-วิทยากรอธิบายให้ ความรู้เกี่ยวกับวิธีใช้ วัสดุอุปกรณ์และ ส่วนผสมต่าง ๆ ที่ใช้ใน น้ำพริกนรก -วิทยากรอธิบายวิธีการ ทำน้ำพริกนรก		5

		3.เลือกซื้อเครื่องปรุง ในน้ำพริกนรก ได้ 4.ประกอบอาหาร ประเภทน้ำพริกนรก ได้ 5.คำนวณปริมาณและ ราคาอาหารได้	5.การคำนวณอาหารที่ ทำเสร็จแล้ว -ปริมาณ -ราคาต้นทุน	-วิทยากรสาธิตการทำ น้ำพริกนรก -ให้ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติ ทำน้ำพริกนรก		
8.	การบริหาร จัดการ	1. เพื่อให้ผู้เรียนบอก แหล่งวัตถุดิบใน ท้องถิ่น/ตลาดได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนบอก วิธีการส่งเสริมการ ขายและการตลาด ด้วยสื่อเทคโนโลยีได้	1. แหล่งวัตถุดิบใน ท้องถิ่น/ตลาดได้ การคิด ราคาต้นทุนและการ วิเคราะห์จุดคุ้มทุน 2. การส่งเสริมการขาย 2.1 ความหมายการ ส่งเสริมการขาย 2.2 กลยุทธ์ส่งเสริมการ ขาย	1. ให้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการขาย และเรื่อง การส่งเสริมการขาย 2. ผู้เรียนและวิทยากร ร่วมสนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น 3.วิทยากรนำเสนอช่อง ทางการจำหน่ายสินค้า ผ่านสื่อเทคโนโลยี เช่น การสร้างเพจ การ จำนวนสร้างกลุ่มไลน์ การจำหน่ายทาง เฟสบุ๊ก การจำหน่ายทาง tiktok ฝึกปฏิบัติตามช่องทาง ต่าง ๆ	1	1

### สื่อการเรียนรู้

- เอกสารประกอบการเรียนรู้ / ใบความรู้ การทำน้ำพริกเพื่อการประกอบอาชีพ
- ศึกษาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น / สื่อบุคคล / สื่อจากอินเทอร์เน็ต วิทยากรผู้ชำนาญด้านการทำน้ำพริกเพื่อ  
การประกอบอาชีพ
- การอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้

4. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ
5. ฝึกปฏิบัติจริง

#### **การวัดผลประเมินผล**

1. สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การมีส่วนร่วม
2. การสังเกตการณ์ปฏิบัติจริง
3. กิจกรรมของกลุ่ม/ชิ้นงาน

#### **เกณฑ์การจบหลักสูตร**

1. ต้องมีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงาน( ตามรายวิชาที่เรียน/ตามหลักสูตร ) ที่ได้มาตรฐาน

#### **เอกสารหลักฐานการศึกษา**

- 1.หลักฐานการสมัคร
- 2.เอกสารลงทะเบียนเรียน
- 3.หลักฐานการประเมินผลระหว่างเรียน
- 4.บันทึกขออนุมัติจบหลักสูตร
- 5.วุฒิบัตร
- 6.ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

#### **การเทียบโอน**

-