

**แบบเขียนหลักสูตรต่อเนื่อง**  
**หลักสูตร การทำน้ำพริกสูตรเด็ด จำนวน ๑๒ ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ**  
**ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเขวาสินรินทร์ จังหวัดสุรินทร์**

**ความเป็นมา**

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย "Quick Win" ๗ วาระเร่งด่วน ได้แก่ ความสำเร็จของผู้เรียนหลักสูตรฐานสมรรถนะ บิ๊กดาต้า (Big Data) การขับเคลื่อนศูนย์ความเป็นเลิศอาชีวศึกษา การพัฒนาทักษะทางอาชีพการศึกษาตลอดชีวิต และการจัดการศึกษาสำหรับผู้ที่มีความต้องการเป็นพิเศษ สำนักงาน กศน.จึงได้มีการนำนโยบายที่เกี่ยวข้อง ๒ วาระ สำคัญ คือ การพัฒนาทักษะทางอาชีพ และการศึกษาตลอดชีวิตมาดำเนินการขับเคลื่อน โดยการจัดทำโครงการจัดทำหลักสูตรเพื่อการพัฒนาอาชีพ Re - Skill และ Up - Skill จำนวนหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ คือ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการความคิดสร้างสรรค์ และอาชีพเฉพาะทาง เพื่อพัฒนาประชาชนให้มีความรู้ ความเข้าใจในการพัฒนาและต่อยอดประกอบอาชีพของตนเอง รวมถึงการส่งเสริมการรวมกลุ่มเพื่อผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์ในชุมชนให้ทันสมัยยกระดับสินค้าให้เป็นที่ยอมรับของตลาด

ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเขวาสินรินทร์ ได้จัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพในรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร การทำน้ำพริกสูตรเด็ด เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนทั่วไปหรือผู้สนใจเข้าอบรม มีความรู้ มีทักษะ มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคงลดรายจ่ายภายในครัวเรือน ทั้งยังสามารถนำไปเป็นอาชีพเสริมหารายได้ให้กับครอบครัวเพื่อให้ครอบครัวสามารถพึ่งตนเองได้

**หลักการของหลักสูตร**

การศึกษาต่อเนื่องรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร การทำน้ำพริกสูตรเด็ด ของศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเขวาสินรินทร์ นี้ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรม จริยธรรม สามารถนำมาปรับใช้ในการเรียนการสอนตามความเหมาะสมของพื้นที่และความต้องการของผู้เรียน

**จุดมุ่งหมาย**

๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้ลดรายจ่ายภายในครัวเรือน
๒. เพื่อให้ผู้เรียนพัฒนาอาชีพการมีงานทำที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

**เป้าหมาย**

ประชาชนทั่วไป /ผู้พลาดโอกาส / ผู้ด้อยโอกาส บ้านเบาอบอุ่น

**ระยะเวลา**

- จำนวน ๑๒ ชั่วโมง**
- ภาคทฤษฎี ๔ ชั่วโมง
  - ภาคปฏิบัติ ๘ ชั่วโมง

โครงสร้างของหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	<p><b>ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก</b></p> <p>๑.๑ ความสำคัญของการ ประกอบอาชีพการทำน้ำพริก</p> <p>๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก</p> <p>๑.๓ แหล่งเรียนรู้/ ภูมิปัญญาท้องถิ่น</p> <p>๑.๔ การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ</p>	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนได้ลดรายจ่ายภายในครัวเรือน</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนพัฒนาอาชีพการมีงานทำที่สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว</p> <p>๓. ผู้ให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีในการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำน้ำพริก</p>	<p>- ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกรสเด็ด</p> <p>- ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>- แหล่งเรียนรู้/ ภูมิปัญญาท้องถิ่น</p> <p>- การตัดสินใจในการเลือกอาชีพ</p>	<p>๑. อธิบายความสำคัญของการ ประกอบอาชีพความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>๒. ระดมความคิดเห็น</p> <p>๓. ยกตัวอย่าง</p> <p>๔. ศึกษาใบความรู้</p> <p>๕. ศึกษาค้นคว้าข้อมูลความรู้ด้านการทำน้ำพริกรสเด็ด จากเอกสาร จากwebsite</p>	๑	
๒.	<p><b>ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก</b></p> <p>๒.๑ ขั้นตอนการประกอบอาชีพ</p> <p>๒.๒ เครื่องมือวัสดุอุปกรณ์ วัสดุอุปกรณ์การทำน้ำพริกแต่ละชนิด</p> <p>๒.๓ การเตรียมส่วนผสมและวิธีการทำน้ำพริกแต่ละชนิด</p> <p>๒.๔ บรรจุภัณฑ์ - เทคนิคและวิธีการ</p>	<p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมและ</p>	<p>๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริก</p> <p>๒. สถานที่จำหน่าย การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริกงบประมาณในการจัดซื้อวัสดุและอุปกรณ์</p> <p>๓. ส่วนผสม ขั้นตอนการทำน้ำพริกแต่ละชนิด</p> <p>ประกอบด้วย</p> <p>- น้ำพริกปลาแห้ง</p> <p>- น้ำพริกแมงดา</p> <p>- น้ำพริกนรก</p> <p>๔. วิธีการและเทคนิคในการบรรจุภัณฑ์และออกแบบโลโก้สินค้า</p>	<p>๑. อธิบายขั้นตอนการเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ ในการทำน้ำพริกสูตรเด็ด</p> <p>๒. วิทยากรอธิบายขั้นตอนและวิธีการทำน้ำพริกสูตรเด็ดสูตรต่างๆอย่างละเอียด</p> <p>๓. ผู้เรียนแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ</p> <p>๔. วิทยากรอธิบายความสำคัญในการบรรจุภัณฑ์น้ำพริกและสาธิตการออกแบบโลโก้สินค้าให้นำเสนอร่วมกับผู้เรียน</p>	๒	๖

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓.	<p>บรรจุหีบห่อสำหรับจำหน่าย การบรรจุภัณฑ์ และปิดฉลากสินค้า</p> <p><b>การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกสูตรเด็ด</b></p> <p>๓.๑ การบริหารจัดการตลาด</p> <p>๓.๒ การจัดการตลาดในการทำน้ำพริก</p> <p>๓.๓ การจัดการความเสี่ยง</p> <p>๓.๔ การคิดราคาต้นทุน</p>	<p>ขั้นตอนการทำน้ำพริกแต่ละชนิดได้</p> <p>๔. เพื่อให้ผู้เรียนรู้เทคนิควิธีการในการบรรจุภัณฑ์และออกแบบโลโก้สินค้าได้</p> <p>๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกริธีการส่งเสริมการขายได้</p> <p>๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณต้นทุนการผลิตได้</p>	<p>๑. ความหมายและความสำคัญของการตลาด</p> <p>๒. กระบวนการบริหารจัดการตลาด</p> <p>๓. การวางแผนการผลิตและการเตรียมปัจจัยการผลิต</p> <p>๔. การทำบัญชีค่าใช้จ่ายและการกำหนดราคา การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน-กำไรและหากลยุทธ์ส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์</p>	<p>- อธิบายความหมายและความสำคัญของการตลาด กระบวนการบริหารจัดการตลาด การวางแผนการผลิตและการเตรียมปัจจัยการผลิต</p> <p>- วิทยากรให้ความรู้และฝึกการทำบัญชีค่าใช้จ่ายและการกำหนดราคา การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน-กำไร</p> <p>- วิทยากรให้ความรู้เทคนิคกลยุทธ์วิธีการขาย ด้วยช่องทางที่หลากหลายเช่นการขายออนไลน์</p>	๑	๒
				รวม	๔	๘

### สื่อการเรียนรู้

๑. ภาพประกอบการเรียนรู้
๒. วัสดุ/อุปกรณ์ ที่ใช้ในการแปรรูปอาหาร
๓. ศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้

## การวัดผลประเมินผล

วิธีการวัดผลและประเมินผลการเรียน ประกอบด้วย

๑. การสังเกต
๒. คู่มืองานที่ปฏิบัติ


## เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพจึงจะได้รับวุฒิปัตร

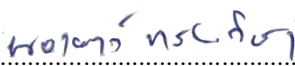
## คณะกรรมการพิจารณาก่อนกรองหลักสูตร


๑. นายเสน เหลี่ยมดี ครู อาสาสมัคร กศน.
๒. นายอภิรักษ์ วิเศษสิทธิ์ ครู กศน.ตำบล
๓. นางสาวอมรลักษณ์ อินมะโรง ครู กศน.ตำบล

ตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการจัดการศึกษาต่อเนื่อง พ.ศ. ๒๕๕๔ ลงวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๕๔(ข้อ๙)การจัดทำและพัฒนาหลักสูตร ให้ผู้อำนวยการสถานศึกษาสังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เป็นผู้อนุมัติหลักสูตร โดยความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร  
( นายเสน เหลี่ยมดี )

หัวหน้างานการศึกษาต่อเนื่อง

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
( นางนงเยาว์ ทรงวิชา )  
ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร  
( นายมนูญ คุณพรม )

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอเขวาสินรินทร์

## แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ .....

**หลักสูตร การทำน้ำพริกสูตรเด็ด จำนวน ๑๒ ชั่วโมง**

ระหว่างวันที่ ..... เวลาเรียน .....

สถานที่จัดการเรียน .....

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกสูตรเด็ด</li> <li>- ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพ</li> <li>- แหล่งเรียนรู้/ ภูมิปัญญาท้องถิ่น</li> <li>- การตัดสินใจในการ เลือกอาชีพ</li> </ul>	<p><b>ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. พูดคุยกับผู้มีความรู้และประสบการณ์การทำอาชีพการทำน้ำพริก</li> <li>๒. ศึกษาค้นคว้าข้อมูล ความรู้ด้านการทำน้ำพริก จากเอกสาร จากwebsite</li> <li>๓. จัดกระบวนการวิเคราะห์ ตนเอง สิ่งแวดล้อม และความรู้ทางวิชาการ ประกอบการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการทำน้ำพริกสูตรเด็ด</li> <li>๔. สรุปผลการจัดกระบวนการเรียนรู้ในทุกประเด็นร่วมกัน</li> </ol>	<p>เรียนวันละ ๓ ชม.</p> <p>-ทฤษฎี ๔ ชม.</p> <p>-ปฏิบัติ ๘ ชม.</p>
วันที่..... เวลา.....	<ol style="list-style-type: none"> <li>๑. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริก</li> <li>๒. สถานที่จำหน่าย การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริกงบประมาณในการจัดซื้อวัสดุและอุปกรณ์</li> <li>๓. ส่วนผสม ขั้นตอนการทำน้ำพริกแต่ละชนิด ประกอบด้วย <ul style="list-style-type: none"> <li>- น้ำพริกปลาแห้ง</li> <li>- น้ำพริกแมงดา</li> <li>- น้ำพริกนรก</li> </ul> </li> <li>๔.วิธีการและเทคนิคในการบรรจุภัณฑ์และออกแบบโลโก้สินค้า</li> </ol>	<p><b>ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>๑. อธิบายวิธีการเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ ในการทำน้ำพริกสูตรเด็ดแบบต่างๆ</li> <li>๒. อธิบายขั้นตอนและวิธีการ การทำน้ำพริกสูตรเด็ดแบบต่างๆ</li> <li>๓. แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกสูตรเด็ดแบบต่างๆ</li> <li>๔.วิทยาการอธิบายความสำคัญในการบรรจุภัณฑ์น้ำพริกและสาธิตการออกแบบโลโก้สินค้าให้น่าสนใจร่วมกับผู้เรียน</li> </ol>	

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	<p>๑. ความหมายและความสำคัญของการตลาด</p> <p>๒. กระบวนการบริหารจัดการตลาด</p> <p>๓. การวางแผนการผลิตและการเตรียมปัจจัยการผลิต</p> <p>๔. การทำบัญชีค่าใช้จ่ายและการกำหนดราคา การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน-กำไรและหากกลยุทธ์ส่งเสริมการขายรูปแบบออนไลน์</p>	<p><b>การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกสูตรเด็ด</b></p> <p>๑. อธิบายความหมายและความสำคัญของการตลาด กระบวนการบริหารจัดการตลาด การวางแผนการผลิตและการเตรียมปัจจัยการผลิต</p> <p>๒. ฝึกการทำบัญชีค่าใช้จ่ายและการกำหนดราคา การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน-กำไร</p> <p>๓. วิทยากรให้ความรู้เทคนิคกลยุทธ์วิธีการขายด้วยช่องทางที่หลากหลายเช่นการขายออนไลน์</p>	

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล

(.....)

วันที่...../...../.....