

**หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ**

**หลักสูตรวิชาการทำน้ำพริก  
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ  
จำนวน 10 ชั่วโมง**

**กรมส่งเสริมการเรียนรู้  
สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ  
กระทรวงศึกษาธิการ**

## หลักสูตรการทำน้ำพริก

จำนวน 10 ชั่วโมง

### กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

#### ความเป็นมา

ตามนโยบายยุทธศาสตร์และจุดเน้นของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ปีงบประมาณ 2567 ยุทธศาสตร์ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน ข้อ 21. เร่งรัดดำเนินการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อยกระดับทักษะอาชีพของประชาชนผู้ใฝ่มีแรงงาน ข้อ 2.2 พัฒนาทักษะให้ประชาชนเพื่อการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าและบริการ ดังนั้น ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย จึงได้จัดกิจกรรมโครงการศูนย์ฝึกชุมชนเพื่อการมีงานทำหลักสูตร 15 ชั่วโมง วิชาการทำน้ำพริก โดยเป็นการลดรายจ่ายเพิ่มรายได้ให้ชุมชนอยู่อย่างพอประมาณไม่ฟุ่มเฟือยและดำรงชีวิตอยู่อย่างมีความสุข

น้ำพริก เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยจัดจ้าน สีต้นสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นน้ำพริกที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การประกอบอาชีพธุรกิจการทำน้ำพริก เป็นอาชีพอิสระ และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

#### หลักการ

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาคูงาน
3. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

#### จุดหมาย

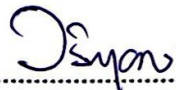
เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง


### หนังสือรับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ได้พัฒนาปรับปรุงและรวบรวมวิชาการแปรรูปอาหาร หลักสูตรการทำน้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อน น้ำพริกกะปิ จำนวน 10 ชั่วโมง เป็นกิจกรรมเพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนมี ทักษะความรู้ และวิธีการแปรรูปอาหาร ซึ่งเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมชุมชน และการตลาด สามารถพัฒนาเป็นอาชีพได้


ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอเมืองหนองคาย ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนเกี่ยวข้องข้องในการพัฒนาหลักสูตร ในครั้งนี้ ซึ่งเป็นหลักสูตรที่ผ่านการเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษาและอนุมัติโดยผู้บริหารสถานศึกษา สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาชีพต่อไป

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร  
(นางวรัทยา เหมะจุลิน)

ครูอาสาฯ

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นางสาวฐปนา อินทร์มา)

ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอเมืองหนองคาย

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นายเจริญ สอนคำหาญ)  
ประธานกรรมการสถานศึกษา

## กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

จำนวน	10 ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	8 ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก จำนวน 1 ชั่วโมง
  - 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
  - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบการทำน้ำพริก
  - 1.3 แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพ
  - 1.4 การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ
2. ทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจ จำนวน 8 ชั่วโมง
  - 2.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริก
  - 2.2 การทำน้ำพริก
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ จำนวน 30 นาที
  - 3.1 การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน
  - 3.2 การจัดและตกแต่งหน้าร้าน
  - 3.3 การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน
  - 3.4 การขาย
  - 3.5 การส่งเสริมการขาย
  - 3.6 การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย
4. โครงการประกอบอาชีพธุรกิจ จำนวน 30 นาที
  - 4.1 องค์ประกอบของโครงการอาชีพ
  - 4.2 การเขียนโครงการอาชีพ
  - 4.3 การวิเคราะห์โครงการ

โครงสร้างหลักสูตร ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนรูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร 10 ชั่วโมง วิชาการทำน้ำพริก

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำน้ำพริก	-เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจการทำน้ำพริก และเห็นความสำคัญของอาชีพขายน้ำพริก ที่มีความต้องการของตลาด	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำน้ำพริก - ประเภทของน้ำพริก - ความต้องการบริโภคน้ำพริกไทยในปัจจุบัน	- บรรยาย	1	-
2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำพริก ชนิดต่าง ๆ	-เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้สามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ	2.การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริก - วัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำพริก - งบประมาณที่ใช้ในการจัดซื้อ - สถานที่ในการจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	-
3.การทำน้ำพริก	-เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำน้ำพริก ที่จะทำให้ได้ -เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำน้ำพริกไทยได้ -เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำน้ำพริกที่กำหนดไว้ได้	3. การทำน้ำพริก 3.1 การทำน้ำพริกกะปิ -นำกระเทียม พริก น้ำตาล ผงปรุงรส โขลกให้ละเอียด -ใส่กะปิ เติมน้ำอุ่น น้ำมะนาว ชิมรส 3.2 การทำพริกอ่อง -เตรียมหมูสับ หั่นมะเขือเทศหอมแดง -นำสิ่งที่เตรียมไว้ลงผัด ปรุงรส น้ำตาล น้ำปลา 3.3 การทำน้ำพริกหนุ่ม -ย่างพริกหยวกให้สุก พริกสด -โขลกพอละเอียด ปรุงรสด้วยน้ำปลา ผงปรุงรส	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้ - สาธิต - ปฏิบัติจริง	-	1
4.การจัดการและการตลาด	4.1.มีความรู้เรื่องการจัดการและการตลาด การประชาสัมพันธ์ การขาย	4.1.การจัดการและการตลาด - การประชาสัมพันธ์ - การขายผ่านออนไลน์	- บรรยาย - แลกเปลี่ยนเรียนรู้	30 นาที	-

	<p>และแปรรูปเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพให้สินค้า</p> <p>4.2.สามารถกำหนดและควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการได้</p> <p>4.3สามารถลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิมได้</p> <p>สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้</p> <p>4.4 สรุป อภิปราย ชักถาม</p>	<p>-แปรรูปเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพให้สินค้า</p>			
<p>5.สรุป อภิปราย</p>	<p>1.อภิปราย แลกเปลี่ยน</p> <p>2.สรุป ประเมิน ความรู้ ความเข้าใจ</p> <p>3.ชักถาม ตอบ ข้อสงสัย</p>		<p>-แลกเปลี่ยนเรียนรู้</p>	<p>1</p>	<p>-</p>

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต / ฝึกปฏิบัติ
3. การศึกษาคูงาน

## สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้/สื่ออิเล็กทรอนิกส์
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

## การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอตามที่กำหนดความสำเร็จของการปฏิบัติ

## การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การทำน้ำพริก

## เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอ / เขต
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

## การเทียบโอน

-