

หลักสูตร การทำน้ำพริกเพื่อการค้า จำนวน 16 ชั่วโมง  
กลุ่มอาชีพพาณิชย์กรรมและการบริการ  
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอทุ่งเสลี่ยม

### ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เท่าทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และการมีงานอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาค อาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชน และประเทศชาติ สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็วและไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตนเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนัก คืออาหาร เพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอดมนุษย์เรามีการรับประทานอาหารมาตั้งแต่บรรพบุรุษ เริ่มตั้งแต่การทำอาหารจากธรรมชาติ โดยไม่มีการปรุงรส และมีการพัฒนาตามสภาพภูมิประเทศ ขนบธรรมเนียมประเพณีวัฒนธรรมในท้องถิ่น ตลอดจนการพัฒนาจากอาหารนานาชาติ ให้มีรสชาติที่มีความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทย

อาหาร เริ่มมีการบันทึกมากขึ้นในยุคปี พ.ศ.2394 - ปัจจุบัน มีการบอกเล่าสู่รุ่นหลานสะท้อนให้เห็นลักษณะของอาหารที่มีความหลากหลาย ใช้ศิลปะในการตกแต่งอาหารให้น่ารับประทาน มีทั้งอาหารที่จัดเป็นสำรับ อาหารจานเดียว อาหารหวาน ที่เหมาะกับโอกาสและวัตถุประสงค์ของการประกอบอาหารแต่ละประเภท การประกอบอาหารมีความหลากหลาย ทั้งลักษณะ รูปร่าง รสชาติที่อร่อยและถูกหลักโภชนาการ ซึ่งเริ่มตั้งแต่การเลือกซื้อวัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหาร การตกแต่ง การเลือกบรรจุภัณฑ์ รวมทั้งการวางแผนจำหน่าย

เพื่อการค้า การเลือกทำเลที่เหมาะสม และถูกต้องตามหลักสุขลักษณะ และหลักสุขาภิบาลอาหาร ทั้งในการประกอบอาหารเพื่อการตลาด รังชีวิตระดับครอบครัว ชุมชน และการประกอบอาหารเพื่อการค้า

## 2. หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพ และมีคุณธรรมจริยธรรม

2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ

4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ

## 3. จุดมุ่งหมาย

1. อธิบายความเป็นมาของการทำน้ำพริกเพื่อการค้า ได้
2. อธิบายการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ได้อย่างเหมาะสม
3. สามารถทำน้ำพริกชนิดต่างๆได้
4. คิดต้นทุน กำไร การจำหน่ายน้ำพริกได้
5. อธิบายช่องทางการจัดการตลาดของผลิตภัณฑ์จากการทำน้ำพริกเพื่อการค้าได้

## 4. เป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## 5. ระยะเวลา จำนวน 16 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน 5 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน 11 ชั่วโมง

## 6. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำอาชีพน้ำพริกเพื่อการค้า	1.1 บอกความสำคัญและความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพการทำอาชีพเพื่อการค้าการทำน้ำพริก	1.1 ความสำคัญในประกอบอาชีพ 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรบรรยายเรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้าความเป็นไปได้ การประกอบอาชีพและการตัดสินใจในการเลือกอาชีพ 2. ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 3. ผู้เรียนและวิทยากรแลกเปลี่ยนเรียนรู้และวิเคราะห์จากข้อมูลต่างๆ พร้อมทั้งสรุปข้อมูล ลงในสมุดบันทึก	1 ชม.	1 ชม.
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	1. บอกวิธีการคัดเลือกวัสดุที่เหมาะสมในการนำมาทำน้ำพริก 2. สามารถเตรียมวัสดุในการทำน้ำพริกชนิดต่างๆได้	1. ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก 2. ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องการทำน้ำพริก และผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำน้ำพริก เช่น - น้ำพริกแกงเผ็ด - น้ำพริกแกงส้ม	1 ชม.	7 ชม.

		<p>3. สามารถทำน้ำพริกชนิดต่างๆได้</p> <p>4. สามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ใส่น้ำพริกได้</p>	<p>3. การคัดเลือกวัสดุอุปกรณ์ขั้นตอนทำน้ำพริกให้มีรสชาติอร่อย</p>	<p>- น้ำพริกลาบ</p> <p>2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น</p> <p>3. ผู้เรียนสรุปความรู้และจดบันทึก</p> <p>4. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกชนิดต่างๆ</p> <p>5. ลงมือปฏิบัติการทำน้ำพริกชนิดต่างๆ</p>		
3	<p>การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก</p>	<p>1. สามารถบอกวิธีการบริหารการผลิตได้</p> <p>2. สามารถบอกวิธีการจัดการตลาดได้</p>	<p>1. การบริหารการผลิต</p> <p>1.1 การจัดการควบคุมคุณภาพการผลิต</p> <p>1.2 การลดต้นทุนการผลิต</p> <p>1.3 การวางแผนการผลิต</p> <p>2. การจัดการตลาด</p> <p>2.1 การทำฐานการตลาด</p> <p>2.2 การประชาสัมพันธ์</p> <p>2.3 การวางแผนการตลาด</p>	<p>1. วิทยากรบรรยายความรู้เรื่องการบริหารการผลิต คือ การจัดการควบคุมคุณภาพการผลิต การลดต้นทุนการผลิตและใช้วัสดุที่มีเพื่อลดต้นทุนการผลิตเพื่อเป็นการวางแผนการผลิต</p> <p>2. วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารการผลิต</p> <p>3. วิทยากรบรรยายความรู้เรื่องการจัดการตลาดได้แก่ การทำฐานข้อมูลลูกค้า การประชาสัมพันธ์และการวางแผนการตลาด</p>	2 ชม.	2 ชม.

				<p>4. วิทยาการและผู้เรียน แลกเปลี่ยนเรียนรู้ เกี่ยวกับการจัดการ ตลาด</p> <p>5. ผู้เรียนสรุปความรู้ และจดบันทึก</p>		
4	โครงการประกอบ อาชีพ	<p>4.1 บอกความสำคัญ ของโครงการอาชีพได้</p> <p>4.2 บอกประโยชน์ของ โครงการอาชีพได้</p> <p>4.3 บอกองค์ประกอบ ของโครงการอาชีพได้</p> <p>4.4 อธิบายความหมาย ขององค์ประกอบของ โครงการอาชีพได้</p> <p>4.5 อธิบายลักษณะการ เขียนที่ดีของ องค์ประกอบของ โครงการอาชีพได้</p> <p>4.6 เขียนโครงการในแต่ ละองค์ประกอบให้ เหมาะสมและถูกต้องได้</p> <p>4.7 ตรวจสอบความ เหมาะสมและสอดคล้อง ของโครงการอาชีพได้</p>	<p>4.1 ความสำคัญ ของโครงการอาชีพ</p> <p>4.2 ประโยชน์ของ โครงการอาชีพ</p> <p>4.3 องค์ประกอบ ของโครงการ</p> <p>4.4 การเขียน โครงการที่ดี</p> <p>4.5 การประเมิน การเหมาะสมกับ สอดคล้องของ โครงการอาชีพ</p>	<p>4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความสำคัญของ โครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการ อาชีพ องค์ประกอบ ของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการ สนทนาแลกเปลี่ยน ข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการ ดำเนินกิจกรรมการ เรียนรู้</p> <p>4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษา สาระข้อมูลจากใบ ความรู้เรื่องตัวอย่าง การเขียนโครงการ อาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมการ จัดอภิปราย เพื่อสรุป แนวคิดเป็นแนวทางใน การเขียนโครงการ อาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง</p>	1 ชม.	1 ชม.

				<p>4.3 จัดให้ผู้เรียนปฏิบัติ การเขียน โครงการ อาชีพ</p> <p>4.4 กำหนดให้ผู้เรียน ฝึกปฏิบัติการประเมิน ความเหมาะสมและ สอดคล้องของโครงการ อาชีพที่ดีที่สุดเหมาะสม และถูกต้อง</p> <p>4.5 จัดให้ผู้เรียน ปรับปรุงโครงการ อาชีพให้มีความ เหมาะสมและถูกต้อง</p> <p>4.6 กำหนดให้ผู้เรียน เขียนโครงการอาชีพ ของตนเองเพื่อเสนอ ขอรับการสนับสนุน งบประมาณดำเนินงาน อาชีพ และใช้ในการ ดำเนินการประกอบ อาชีพต่อไป</p>		
--	--	--	--	--	--	--

### 7.เนื้อหาหลักสูตร

1. ความเป็นมาของการทำน้ำพริกเพื่อการค้า
2. การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ได้อย่างเหมาะสม
3. ขั้นตอนการทำน้ำพริกเพื่อการค้า
4. การคิดต้นทุน กำไร การจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากการทำน้ำพริกชนิดต่างๆ
5. ช่องทางการจัดการตลาดของผลิตภัณฑ์จากน้ำพริกชนิดต่างๆ

## 8.การจัดการเรียนรู้

การบรรยายให้ความรู้ การสาธิต การลงมือปฏิบัติ การอธิบายแลกเปลี่ยนประสบการณ์เรียนรู้

## 9. สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียน
2. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
3. วัสดุจริง

## 10. การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้

และจบหลักสูตร

## 11. การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน และฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 90
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ90

ลงชื่อ.....ผู้เสนอ

( นางธนวรรณ แก้วกล้า )

ลงชื่อ.....งานพัฒนาหลักสูตร

( นางเพ็ญศรี มะโนจันทร์ )

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

( นางยุณิรัตน์ เปลี่ยนทอง )

ครูชำนาญการพิเศษ รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการสถานศึกษา สกร.ระดับอำเภอทุ่งเสลี่ยม

