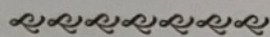


## หลักสูตรอาชีพ การทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู) จำนวน 10 ชั่วโมง

### กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ

### ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอองไกรลาศ จังหวัดสุโขทัย



#### ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2556 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” โดยได้กำหนดภารกิจจะพัฒนายกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน สำนักงาน กศน.จึงได้กำหนดหลักการในการจัดทำแผนพัฒนาการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำไว้ว่า ต้องเป็นการดำเนินงานที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการเรียนรู้ การวัดและประเมินผล รวมทั้งเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ ตลอดจนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม เป็นอู่ข้าวอู่น้ำที่สำคัญของโลก ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรสำหรับการบริโภคทั้งภายในประเทศ และส่งเป็นสินค้าออก ดังนั้นการจัดทำหลักสูตรอาชีพต่าง ๆ จึงนับว่ามีความสำคัญอย่างยิ่ง อาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู) เป็นอาชีพหนึ่งที่น่าสนใจ ในการทำเป็นอาชีพเสริม เพื่อลดรายจ่าย สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว เพิ่มขึ้น

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ตระหนักถึงความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู) ในฐานะที่เป็นหน่วยงานสนับสนุนด้านการจัดการศึกษาให้กับกลุ่มเป้าหมาย คือ ผู้ไม่มีอาชีพ หรือผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพของตนเองให้มีความมั่นคง จึงได้จัดทำหลักสูตรการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู) ขึ้น โดยเน้นให้กลุ่มเป้าหมายสามารถประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู) และมีงานทำอย่างมั่นคง

#### หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู) มีหลักการดังนี้

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพการพัฒนาหลักสูตรการทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู) เพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่

2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม



3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551

#### จุดมุ่งหมาย

หลักสูตรการทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู) มีจุดมุ่งหมาย ดังต่อไปนี้

1. กลุ่มเป้าหมายตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพตนเอง ชุมชนสังคม และสิ่งแวดล้อม
2. กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะการประกอบอาชีพและบริหารจัดการอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู) ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. กลุ่มเป้าหมาย มีคุณธรรม จริยธรรม และมีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

#### เป้าหมาย

หลักสูตรการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู) มีกลุ่มเป้าหมายคือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพโดยเฉพาะ ผู้ประกอบการ SME, OTOP และผู้ประกอบการทั่วไป

#### ระยะเวลา

จำนวน 10 ชั่วโมง

-ทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง

-ปฏิบัติ จำนวน 7 ชั่วโมง

#### โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพ 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ 1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู)	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู) 1.2 ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู) 1.2.1 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้ประกอบการในชุมชน 1.2.2 ความต้องการของตลาด	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู) 2. ศึกษา ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู) ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอาชีพจากผู้ประกอบการในชุมชน ความต้องการของตลาด การลงทุนและกระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบ 3. ศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น	1 ชั่วโมง	-



ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			1.2.3 การลงทุน 1.2.4 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ 1.3 แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาในท้องถิ่น 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพ	4. วิทยากรกับผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์รูปแบบ วิธีการในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู) กับผู้เรียนที่จะนำไปสู่การประกอบอาชีพ ที่เป็นไปตามความพร้อมและศักยภาพของผู้เรียน เช่น การเป็นเจ้าของกิจการ การรับจ้าง เป็นต้น		
2.	ทักษะการประกอบอาชีพ	2.1 บอกวิธีการจัดเตรียมสถานที่ ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู)ได้ถูกต้อง 2.2 บอกขั้นตอนการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในหลักสูตรการทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู)ได้ถูกต้อง 2.3 บอกขั้นตอนหลักสูตรการทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู) ถูกต้องตามขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน 2.4 บอกวิธีการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ด้วยการออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่	2.1 สถานที่ในการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู) 2.2 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ 2.3 ขั้นตอนการฝึกทักษะหลักสูตรการทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู) 2.4 วิธีการออกแบบผลิตภัณฑ์	2.1 วิทยากรให้ความรู้ เกี่ยวกับการเตรียม สถานที่อุปกรณ์ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู) 2.2 วิทยากรให้ความรู้และฝึกปฏิบัติจริงให้เกิดทักษะในการเตรียมวัสดุ 2.3 สาธิต และฝึกปฏิบัติจริงให้เกิดทักษะ จนเข้าใจเทคนิคและวิธีการของการทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู) 2.4 วิทยากรให้ความรู้ วิธีการออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ และฝึกปฏิบัติจริงให้เกิดทักษะ จนเข้าใจเทคนิคการออกแบบผลิตภัณฑ์	30 นาที	7 ชั่วโมง
3	การบริหารจัดการในอาชีพ	3.1 สามารถวิเคราะห์ความต้องการของตลาดได้ 3.2 สามารถคิดคำนวณต้นทุน ผลกำไร/ขาดทุนได้ 3.3 สามารถวางแผนการจัดการเกี่ยวกับผลผลิตได้ 3.4 สามารถวิเคราะห์และบอกวิธีแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบอาชีพได้	3.1 การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู) - สามารถบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู) - การจัดการเกี่ยวกับ	3.1 ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาด ในชุมชน ประเทศ และโลก จากสื่อต่างๆ ทั้งเอกสาร สื่อบุคคล สื่ออิเล็กทรอนิกส์ต่างๆ และแหล่งเรียนรู้ 3.2 แบ่งกลุ่มศึกษาวิเคราะห์และระดมความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น รวมทั้งหาแนวทางในการจัดการ	1 ชั่วโมง	-



ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		3.5 บอกวิธีการป้องกันปัญหาที่เกิดจากความเสี่ง	<p>การควบคุมคุณภาพการทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การคิดคำนวณต้นทุนการทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู)</li> <li>- การวางแผนการผลิต</li> </ul> <p>3.2 การจัดการตลาดในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การจัดทำฐานข้อมูลลูกค้า</li> <li>- การกระจายผลผลิต</li> </ul> <p>การทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การวางแผนการตลาด</li> </ul> <p>3.3 การจัดการความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้นกับการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู)</p> <p>3.3.1 การวิเคราะห์ศักยภาพในการทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ความต้องการของลูกค้า</li> <li>- ค่าใช้จ่ายในการทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู)</li> <li>- คู่แข่งทางการผลิตและจำหน่ายการทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู)</li> </ul> <p>3.3.2 การแก้ปัญหาความเสี่ยงในการประกอบ</p>	<p>ความเสี่ยง</p> <p>3.3 ฝึกปฏิบัติการคิดคำนวณต้นทุนกำไร การจัดทำบัญชีร้านค้า การกำหนดราคา การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p> <p>3.4 ร่วมกันอภิปราย / เสวนา แลกเปลี่ยนเรียนรู้ในชั้นเรียน</p>		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			อาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู)			
4	โครงการประกอบอาชีพ	<p>4.1 บอกความสำคัญของโครงการอาชีพ หลักสูตรการทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู) ได้</p> <p>4.2 บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพ อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการ อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู) ได้</p> <p>4.3 เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้</p> <p>4.4 ตรวจสอบความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู) ได้</p>	<p>4.1 ความหมายของโครงการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู)</p> <p>4.2 องค์ประกอบของโครงการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู)</p> <p>4.3 การเขียนโครงการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู)</p> <p>4.4 การตรวจสอบความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู) เพื่อการมีงานทำอย่างมั่นคง</p>	<p>4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาโครงการอาชีพประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจกรรมการสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้</p> <p>4.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้เรื่องตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมการจัดอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง</p> <p>4.3 จัดให้ผู้เรียนเรียนรู้ การเขียนโครงการอาชีพ</p> <p>4.4 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกเรียนรู้ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ</p> <p>4.5 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสม และถูกต้อง</p> <p>4.6 กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเองเพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป</p>	30	-

#### สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารใบความรู้ในการบรรยาย เรื่อง การทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้าและน้ำพริกผัดหมู)
2. รูปภาพ / แบบจำลอง / สภาพจริง
3. แหล่งเรียนรู้ในท้องถิ่น
4. สื่ออินเทอร์เน็ต



การวัดผลประเมินผล

1. การประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้
2. การติดตาม ประเมินผลการเรียนรู้ตามเกณฑ์ที่กำหนด
3. ประเมินความพึงพอใจของหลักสูตรการฝึกอบรม

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ได้คะแนนประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง รวมไม่น้อยกว่า ร้อยละ 60
3. มีผลงานเป็นที่พึงพอใจ

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร  
(นางสาวณัฐชานันท์ ก้นทะวัง)

ครู กศน.ตำบลไกรกลาง

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจสอบหลักสูตร  
(นายไพฑูรย์ โลวันทา)

เจ้าหน้าที่งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นายพงศ์แสนชัย อิศระไพจิตร)

ผู้อำนวยการสถานศึกษาศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอองไกรลาศ