

แบบการเขียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
ชื่อหลักสูตร การทำน้ำพริก (น้ำพริกปลาร้า, น้ำพริกปลาหมึก, น้ำพริกตาแดง, น้ำพริกปลาร้า, น้ำพริกผัดหมู)
จำนวน 23 ชั่วโมง
กลุ่มวิชาอาชีพอุตสาหกรรม
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบ้านด่านลานหอย

1. ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชน เพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชน ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทย ให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั้งถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่งและมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาค อาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็น การจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แต่ทรัพยากรมีน้อยลง จึงมีความจำเป็นต้อง ใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้มีความคุ้มค่ายิ่งขึ้น เกี่ยวกับการจัดการศึกษาอาชีพมาสู่การปฏิบัติ เพื่อ จัดการศึกษาการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า ซึ่งเป็นอาหารพื้นเมืองของไทย คนทุกภาคนิยม รับประทานแม้แต่ชาวต่างชาติที่เข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทย น้ำพริก ถือเป็นอาหาร ที่ซื้อง่าย ขายคล่อง เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิตของมนุษย์ รสชาติและรูปแบบที่มีความหลากหลายสามารถ ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทุกเพศ ทุกวัย ทุกโอกาส และยังเป็นอาชีพที่ ขายได้ตามแหล่งชุมชน และสถานที่ท่องเที่ยวทั่วไป สามารถสร้างรายได้ได้อย่างมั่นคงให้กับผู้ที่ไม่มีอาชีพ และผู้ที่ต้องการพัฒนาอาชีพ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตตนเอง ชุมชน และสังคม ศกร.ระดับตำบลลานหอย สังกัด สกร.ระดับอำเภอบ้านด่านลานหอย จึงได้จัดหลักสูตรการทำน้ำพริก เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของประชาชนในพื้นที่

2. หลักการของหลักสูตร

1. การจัดการศึกษาการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก มุ่งเน้นให้ผู้ไม่มีอาชีพ ผู้มีอาชีพแล้ว ต้องการพัฒนาอาชีพของตนให้มีความมั่นคง
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานกับประชาชน และนำไปสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิต ของตนเองได้

3. จุดหมาย

1. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในการประกอบอาชีพหลักสูตรการทำ น้ำพริกเพื่อการค้า
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพหลักสูตรการทำน้ำพริกเพื่อการค้า และสามารถสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้
3. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อการประกอบอาชีพ

4. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชน อำเภอบ้านด่านลานหอย จังหวัดสุโขทัย

5. ระยะเวลา

จำนวน 23 ชั่วโมง

1. ทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง
2. ปฏิบัติ จำนวน 20 ชั่วโมง

6. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก	1.1 สามารถอธิบายบอกความสำคัญและคุณค่าทางโภชนาการของการประกอบอาชีพได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า ได้แก่ การลงทุน การตลาด วัสดุ อุปกรณ์ และทำเลที่ตั้ง 1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ 1.4 บอกทิศทาง การประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า 1.2.1 ความต้องการของตลาด 1.2.2 การลงทุนและการหาแหล่งเงินทุน 1.2.3 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ 1.2.4 การเลือกทำเลที่ตั้ง 1.2.5 กระบวนการจัดตั้งกลุ่ม 1.3 แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า	1.1 วิทยากรอธิบายความสำคัญในการทำน้ำพริก 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก ได้แก่ การลงทุน การตลาด วัสดุ อุปกรณ์ 1.3 แหล่งเรียนรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น 1.4 บอกทิศทาง การประกอบอาชีพการทำน้ำพริก	30	นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก	<p>1. สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้าได้</p> <p>2. สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำน้ำพริกเพื่อการค้าแต่ละชนิดได้</p> <p>3. สามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับใช้ในการทำน้ำพริกเพื่อการค้าได้</p>	<p>การทำน้ำพริกปลาอย่าง</p> <p>1. ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก</p> <p>1.1 สถานที่ / พื้นที่</p> <p>1.2 การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำน้ำพริกเพื่อการค้าเพื่อการค้า</p> <p>1.3 การทำความสะอาดวัตถุดิบ</p> <p>1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า</p> <p>2.2 ขั้นตอนการผลิตภัณฑ์ในการทำน้ำพริกเพื่อการค้า</p> <p>2. การแปรรูปผลิตภัณฑ์</p> <p>1) การทำน้ำพริกปลาอย่าง</p> <p>3. การบรรจุผลิตภัณฑ์</p> <p>4. ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>วิทยากรอธิบายพร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำน้ำพริกปลาอย่าง</p> <p>-บอกวัสดุอุปกรณ์</p> <p>-วิธีการทำ</p> <p>ฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนดังนี้</p> <p>ส่วนผสม</p> <p>1.ปลาอย่างป่น 1 ถ้วย</p> <p>2.หัวหอม 1/2 ถ้วย</p> <p>3.กระเทียม 1/4 ถ้วย</p> <p>4.พริกขี้หนูแห้ง 15 เม็ด</p> <p>5. พริกแห้งเม็ดใหญ่ 10 เม็ด</p> <p>6.เกลือป่น 1+1/2 ช้อนโต๊ะ</p> <p>7. เนื้อมะขามเปียก 2 ช้อนโต๊ะ</p> <p>8. น้ำมันสำหรับผัด 1 ช้อนโต๊ะ</p> <p>วิธีทำ</p> <p>1.เนื้อมะขามเปียก แกะเอาแต่เนื้อ(เม็ดกับส่วนที่เป็นเส้นใยเอาทิ้งไป) สับเนื้อมะขามเปียกให้เป็นชิ้นๆ</p> <p>-ปอกหัวหอม</p> <p>-ปอกกระเทียม</p> <p>2. ปลาอย่าง นำไปตำหรือปั่นให้ป่นละเอียด</p>	30 นาที	4 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				3.หัวหอมกับกระเทียม นำไปคั่วให้สุกหอม -พริกทั้ง 2 อย่าง นำไป คั่วให้สุกหอม 4.โขลกหัวหอม+ กระเทียม+พริกชี้หนู แห้ง+พริกแห้งใหญ่+ เกลือป่น ให้เข้ากัน 5.ตั้งกระทะใส่น้ำมัน เเท่น้ำพริกที่ตำลงผัดให้ สุกหอม -ใส่น้ำมันปลาป่นผัดให้ ส่วนผสมเข้ากัน -ใส่น้ำมันมะขามเปียกลง ผัดต่อให้ส่วนผสมเข้ากัน ทั้งหมด -ชิมรสให้ได้ตามชอบ -ตักเสิร์ฟ ทานกับไข่ต้ม และผักสดที่ชอบ เคล็ดลับ: น้ำพริกนี้ไม่ได้ ใส่น้ำตาลจะเผ็ดกับ เบียร์วนาแต่ท่าน สามารถใส่น้ำตาลปี๊บกับ เกลือเพิ่มได้		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก	<p>1. สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้าได้</p> <p>2. สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำน้ำพริกเพื่อการค้าแต่ละชนิดได้</p> <p>3. สามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับใช้ในการทำน้ำพริกเพื่อการค้าได้</p>	<p>การทำน้ำพริกกากหมู</p> <p>1. ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก</p> <p>1.1 สถานที่ / พื้นที่</p> <p>1.2 การคัดเลือกวัตถุดิบใน การทำน้ำพริกเพื่อการค้าเพื่อการค้า</p> <p>1.3 การทำความเข้าใจสภาพ วัตถุดิบ</p> <p>1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการ ประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า</p> <p>2.2 ขั้นตอนการผลิตภัณฑ์การทำน้ำพริกเพื่อการค้า</p> <p>2. การแปรรูปผลิตภัณฑ์</p> <p>1) การทำน้ำพริกกากหมู</p> <p>3. การบรรจุผลิตภัณฑ์</p> <p>4. ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการ บริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>วิทยากรอธิบายพร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำน้ำพริกกากหมู</p> <p>-บอกวัสดุอุปกรณ์</p> <p>-วิธีการทำ</p> <p>ฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนดังนี้</p> <p>ส่วนผสม</p> <p>-มันหมู (หั่นเส้น) 2+1/2 กิโลกรัม</p> <p>-หอมแดง กระเทียม น้ำตาลทราย 3 ช้อนโต๊ะ</p> <p>เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ</p> <p>พริกป่น 1 ช้อนโต๊ะ</p> <p>วิธีทำน้ำพริกกากหมู</p> <p>1.ตั้งกระทะ นำมันหมูใส่กระทะ เจียวจนเหลืองกรอบ พักให้สะเด็ดน้ำมันเตรียมไว้</p> <p>2.ซอยหอมแดง และกระเทียม นำไปทอดจนกรอบ พักไว้รอให้เย็น</p> <p>3.นำกากหมูที่เจียวไว้ มาใส่ครก ตำเบา ๆ พอแตกเตรียมไว้ จากนั้น ใส่หอมเจียว กระเทียมเจียวลงไป คลุกเคล้าให้เข้ากัน</p> <p>4.ตักใส่ซามผสม ใส่น้ำตาลทราย เกลือ ส่วนพริกป่น ใช้พริกแห้ง เอามาคั่ว แล้วนำไปปั่น</p>	30 นาที	4 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				จากนั้น ใส่ลงไปกับคลุกให้เข้ากัน 5. ตักเสิร์ฟพร้อมข้าวสวยร้อน ๆ หรือข้าวเหนียวตามชอบ พร้อมทานหรือจะเก็บไว้ทานนาน ๆ โดยตักใส่กระปุก ปิดฝาให้มิดชิด หรือซีลสุญญากาศเก็บไว้นานได้เช่นกัน		
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก	1. สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า ได้ 2. สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำน้ำพริกเพื่อการค้าแต่ละชนิดได้ 3. สามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับใช้ในการทำน้ำพริกเพื่อการค้าได้	การทำน้ำพริกตาแดง 1. ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก 1.1 สถานที่ / พื้นที่ 1.2 การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำน้ำพริกเพื่อการค้าเพื่อการค้า 1.3 การทำความสะอาดวัตถุดิบ 1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า 2.2 ขั้นตอนการผลิตภัณฑ์การทำ น้ำพริกเพื่อการค้า 2. การแปรรูปผลิตภัณฑ์ 1) การทำน้ำพริกตาแดง 3. การบรรจุผลิตภัณฑ์ 4. ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการ บริโภคหรือจำหน่าย	วิทยากรอธิบายพร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำน้ำพริกตาแดง -บอกรวสตูอุปกรณ์ -วิธีการทำ ฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนดังนี้ ส่วนผสม 1. พริกแห้ง 100 กรัม 2. กระเทียม 50 กรัม 3. หอมแดง 50 กรัม 4. กะปิ 150 กรัม 5. มะขามเปียกแกะเม็ดสับ 1 ถ้วย 6. น้ำตาลปี๊บ 2 ช้อนโต๊ะ 7. น้ำปลา 2 ช้อนโต๊ะ	30 นาที	4 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการ เรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				วิธีทำน้ำพริกตาแดง 1. นำเอาวัตถุดิบที่เตรียมไว้ อันได้แก่ พริกแห้ง หอมแดง กระเทียม (ล้างน้ำให้สะอาด และ ซับให้แห้ง) และกะปิ ลงไปคั่วหรือย่างจนมีกลิ่นหอม จากนั้นให้ตักขึ้นพักไว้ 2. ตำพริกแห้งที่คั่วแล้วจนแหลกละเอียด ตามด้วยกระเทียมและหอมแดง ตำจนละเอียด ใส่กะปิลงไปตำพอเข้ากัน 3. ปูรุกรสด้วยเครื่องปรุงรสต่างๆ ได้แก่ มะขามเปียก น้ำตาลปี๊บ และน้ำปลา จากนั้นให้ตำจนเข้ากัน ตักเสิร์ฟ หรือจะเอาไปผัดกับน้ำมันในกระทะ ใช้ไฟอ่อนผัดจนหอม เป็นอันเสิร์ฟสิ้น		

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก	<p>1. สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้าได้</p> <p>2. สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำน้ำพริกเพื่อการค้าแต่ละชนิดได้</p> <p>3. สามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับใช้ในการทำน้ำพริกเพื่อการค้าได้</p>	<p>การทำน้ำพริกปลาร้า</p> <p>1. ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก</p> <p>1.1 สถานที่ / พื้นที่</p> <p>1.2 การคัดเลือกวัตถุดิบใน การทำน้ำพริกเพื่อการค้าเพื่อการค้า</p> <p>1.3 การทำความเข้าใจสะอาด วัตถุดิบ</p> <p>1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการ ประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า</p> <p>2.2 ขั้นตอนการผลิตภัณฑ์การทำน้ำพริกเพื่อการค้า</p> <p>2. การแปรรูปผลิตภัณฑ์</p> <p>1) การทำน้ำพริกปลาร้า</p> <p>3. การบรรจุผลิตภัณฑ์</p> <p>4. ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการ บริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>4. โขลกพริกคั่วให้ละเอียด ใส่กระเทียมหอมแดง โขลกให้เข้ากัน ใส่เนื้อปลาที่เอาก้างออกแล้วโขลกให้เข้ากัน</p> <p>5. นำเครื่องที่โขลกใส่ในหม้อน้ำปลาร้า ยกขึ้นตั้งไฟให้เดือดอีกครั้ง ปรุงรสด้วยน้ำมะขามเปียกชิมรสตามชอบ</p> <p>6. ตักเสิร์ฟพร้อมกับผักสด ผักลวก ผักทอด ฯลฯ</p>	20 นาที	4 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์ การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก	<p>1. สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้าได้</p> <p>2. สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำน้ำพริกเพื่อการค้าแต่ละชนิดได้</p> <p>3. สามารถนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับใช้ในการทำน้ำพริกเพื่อการค้าได้</p>	<p>การทำน้ำพริกหมูสับ</p> <p>1. ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำน้ำพริก</p> <p>1.1 สถานที่ / พื้นที่</p> <p>1.2 การคัดเลือกวัตถุดิบใน การทำน้ำพริกเพื่อการค้าเพื่อการค้า</p> <p>1.3 การทำความเข้าใจสภาพ วัตถุดิบ</p> <p>1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการ ประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า</p> <p>2.2 ขั้นตอนการผลิตภัณฑ์การทำน้ำพริกเพื่อการค้า</p> <p>2. การแปรรูปผลิตภัณฑ์</p> <p>1) การทำน้ำพริกหมูสับ</p> <p>3. การบรรจุผลิตภัณฑ์</p> <p>4. ขั้นตอนการเก็บรักษาเพื่อการ บริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>วิทยากรอธิบายพร้อมสาธิต และให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนการทำน้ำพริกหมูสับ</p> <p>-บอกวัสดุอุปกรณ์</p> <p>-วิธีการทำ</p> <p>ฝึกปฏิบัติตามขั้นตอนดังนี้</p> <p>ส่วนผสม</p> <p>1.หมูสับ 300 กรัม</p> <p>2.พริกขี้หนูแห้ง 15 เม็ด</p> <p>3.กระเทียม 10 กลีบ</p> <p>4.หอมแดงซอย 20 กรัม</p> <p>5.น้ำปลา 2 ช้อนโต๊ะ</p> <p>6.น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ</p> <p>7.น้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ</p> <p>วิธีทำน้ำพริกหมูสับ</p> <p>คั่วเครื่องน้ำพริก</p> <p>1.นำพริกขี้หนูแห้ง กระเทียม และหอมแดง ซอย มาคั่วให้หอม และจนทุกอย่างสุกนึ่งดี</p> <p>2.นำเครื่องน้ำพริกที่คั่วมาตำให้ละเอียด จากนั้นใส่หมูสับลงไปตำให้เข้ากัน ตั้งกระทะใส่น้ำมันให้พอร้อน นำน้ำพริกที่อยู่ในครกใส่ลงกระทะผัดจนหมูสับเริ่มสุก ปรงรสชาติด้วยน้ำปลา และน้ำตาลทราย ผัดจนทุกอย่างเข้ากันจนสุก ตักขึ้นใส่ภาชนะเตรียมจัดเสิร์ฟ</p>	20 นาที	4 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.	การบริหารจัดการในการทำน้ำพริก	3.1 สามารถอธิบายการจัดการผลิต การทำน้ำพริก 3.2 สามารถจัดการการตลาดในการผลิตน้ำพริกได้	3.1 การบริหารจัดการในการ ประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการค้า 3.1.1 การดูแลรักษา และควบคุมคุณภาพการทำน้ำพริกเพื่อการค้าชนิดต่างๆ 3.1.2 การลดต้นทุนในการแปรรูปน้ำพริกชนิดต่าง ๆ - แหล่งจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ - แหล่งจัดซื้อวัตถุดิบ - ความคุ้มค่า 3.1.3 คุณธรรมจริยธรรมในการประกอบอาชีพ 3.2 การจัดการการตลาด 3.2.1 การสร้างจุดขายโลโก้ 3.2.2 การประชาสัมพันธ์ทางออนไลน์ 3.2.3 การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ทางออนไลน์	3.1 วิทยากร อธิบายการบริหารจัดการ 3.1.1 การกำหนดและควบคุมราคาขายและให้ได้ผลผลิตที่ต้องการ 3.1.2 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพ คงเดิม 3.2 วิทยากร อธิบายการบริหารจัดการการตลาด การขายออนไลน์ 3.3 วิทยากรและผู้เรียนแลกเปลี่ยนความคิดเห็นซึ่งกันและกัน	20	นาที่

7. สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการสอน วิชา การทำน้ำพริก
2. เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ การทำน้ำพริก

8. การวัดและประเมินผล

1. ประเมินผลการจัดการอบรม ตามแบบ กศ.ตน.7(1) ตาราง กศ.ตน.26
2. ประเมินความพึงพอใจ ตามแบบ กศ.ตน.10
3. การนิเทศ ตามแบบ กศ.ตน.30

9. เงื่อนไขการจบหลักสูตร

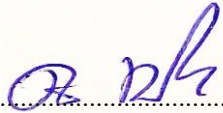
1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

10.เอกสารหลักฐานการศึกษา

-

11.การเทียบโอน

-

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางดารารวรรณ รักอุ่น)
ครู กศน.ตำบลลานหอย

ลงชื่อ..........
(นางสาวศุภรัตน์ คงที)
หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นายกรกฤษ ชัยกรุงวงศ์)
ครู

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ สกร.ระดับอำเภอบ้านด่านลานหอย