

**หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง**  
**หลักสูตรพริกแกงสมุนไพร จำนวน 16 ชั่วโมง**  
**กลุ่มอาชีพความคิดสร้างสรรค์**

**ความเป็นมา**

จุดเน้นการดำเนินงาน สกร.ประจำปีงบประมาณ 2568 ข้อที่ 3. ด้านการยกระดับคุณภาพการจัดการเรียนรู้ 3.2 จัดให้มีระบบแนะแนวทางสำหรับผู้เรียน (Coaching) เพื่อช่วยให้ผู้เรียนสามารถวางแผนเส้นทางการศึกษาต่อหรือเส้นทางอาชีพที่สอดคล้องกับความถนัดและความสนใจของแต่ละบุคคลรวมทั้งสร้างแผนการเรียนรู้รายบุคคลที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Lifelong Learning) 3.3 “สกร. Learn to Earn” สร้างงาน สร้างรายได้ส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านหลักสูตรที่เน้นการปฏิบัติและการฝึกทักษะอาชีพที่สามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพได้จริงโดยเน้นทักษะที่ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน อาชีพทักษะดิจิทัล ทักษะด้านเทคโนโลยี การเกษตรสมัยใหม่ และงานบริการ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพเพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะและนำความรู้ไปประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร ในสภาพปัจจุบันน้ำพริกพริกแกง เป็นอาหารคู่ครัวของคนไทยมาช้านาน เป็นความภาคภูมิใจของคนไทยที่ บรรพชน รุ่นเก๋าก่อน ได้สร้างสรรค์อาหารจากการผสมผสานพืชพรรณต่าง ๆ ที่มีหลากหลายในท้องถิ่นให้ได้อาหารแสนอร่อยอย่างกลมกลืน จนมีหลายท่านที่กล่าวว่าถ้าขาดน้ำพริกแล้วทานข้าวไม่อร่อย ไม่เพียงการกระตุ้น ให้ทาน อาหารได้เพิ่มขึ้นเท่านั้นน้ำพริกคู่ครัวไทยยังมีมากด้วยคุณค่าของสารอาหารและประโยชน์ทางยา สมุนไพร สมุนไพรในน้ำพริกแกงเผ็ดประกอบด้วยสมุนไพรหลากหลายชนิด นำมาตำเข้า ด้วยกันจนเป็นเนื้อเดียว โดยมีตะไคร้ ข่า พริก เป็นส่วนประกอบหลัก อีกทั้งด้วยปัจจัยที่หลากหลายในปัจจุบัน ที่ต้องทำอะไรหลายอย่างทำให้ไม่มีเวลาเตรียมอาหารอะไรที่สะดวกและรวดเร็วถือว่าเป็นสิ่งดี อาชีพขาย พริกแกงสำเร็จรูปนี้ ทำเงิน ให้กับผู้ประกอบการอย่างมาก อย่างที่เห็น พริกแกงสำเร็จรูปในกระปุกสวยงามที่ สามารถขายส่งออกได้ปีละมาก ๆ อาชีพขายพริกแกงสำเร็จรูปจึงถือว่าเป็นอาชีพทำเงินที่มองข้ามไม่ได้ และพริก แกงสำเร็จรูปที่นิยมมาก ซึ่งเป็นที่ต้องการของตลาด จึงได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนา อาชีพของคนในชุมชน เพื่อเป็นการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นและให้ประชาชนนำองค์ความรู้ที่ได้จากการอบรมไป พัฒนาอาชีพในชุมชนที่หลากหลายมีรายได้มากยิ่งขึ้น

ศกร.ระดับตำบลบ้านใหม่ไชยมงคล ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอทุ่งเสลี่ยม จึงได้ดำเนินการจัดทำหลักสูตรพริกแกงสมุนไพร จำนวน 16 ชั่วโมง เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้ทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพ และมีคุณธรรมจริยธรรม

## หลักการของหลักสูตร

1. มุ่งเน้นการปฏิบัติจริง โดยให้ผู้เรียนสามารถทำพริกแกงสมุนไพรตามความต้องการของผู้เรียน
2. มุ่งเน้นให้ผู้เรียนนำความรู้ ประสบการณ์และทักษะไปใช้ในการเพิ่มโอกาสการพัฒนาอาชีพที่ทำอยู่เดิมให้สามารถแข่งขันสู่ตลาดได้กว้างขึ้น
3. ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์ เข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551

## จุดประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจ ทักษะเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพร
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะเกี่ยวกับหลักการทำพริกแกงสมุนไพรได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนนำความรู้เกี่ยวกับอาชีพการทำพริกแกงสมุนไพรไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

## กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนในตำบลบ้านใหม่ไชยมงคล จำนวน 6 คน

## ระยะเวลา

หลักสูตรจำนวน 30 ชั่วโมง

ระหว่างวันที่ 13-17 มกราคม พ.ศ. 2568

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	1. ช่องทางการประกอบอาชีพ พริกแกง สมุนไพร	1. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพพริกแกงสมุนไพรได้ 2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพพริกแกงสมุนไพรได้ 3. บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพพริกแกงสมุนไพรได้ 4. บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพพริกแกงสมุนไพรได้	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพธุรกิจ 4. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ	1. วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบPre-test ก่อนเรียน 2. วิทยากรให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคลในชุมชนเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 3. วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ 4. ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก 5. กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ 5 ด้าน ด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์	1 ชม.	2 ชม.
2	2. ทักษะการประกอบอาชีพ พริกแกง สมุนไพร	1. บอกประวัติของการทำพริกแกงสมุนไพร ได้ 2. บอกอุปกรณ์การทำพริกแกงสมุนไพรได้ 3. บอกวิธีการทำพริกแกงสมุนไพรได้	1. ประวัติของพริกแกงสมุนไพร 2. อุปกรณ์การทำพริกแกงสมุนไพร 3. วิธีการทำพริกแกงสมุนไพร	1. วิทยากรบรรยายพริกแกงสมุนไพร และอุปกรณ์การทำพริกแกงสมุนไพร 2. วิทยากรอธิบายการทำพริกแกงสมุนไพร -การเลือกอุปกรณ์ -แหล่งจำหน่ายสินค้า -รูปแบบการทำพริกแกงสมุนไพร พร้อมทั้งสาธิตการทำพริกแกงสมุนไพรให้ผู้เรียนได้ชม	1 ชม.	10 ชม.

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		4. บอกวิธีการออกแบบและบรรจุภัณฑ์ได้	3.1 การเลือกวัสดุดิบ 3.2 แหล่งจำหน่ายสินค้า 3.3 รูปแบบการทำพริกแกงสมุนไพร 4. การออกแบบผลิตภัณฑ์การบรรจุภัณฑ์สินค้า - รูปแบบบรรจุภัณฑ์	3. วิทยากรแบ่งกลุ่มผู้เรียน ออกเป็น 2 กลุ่ม ฝึกปฏิบัติการทำพริกแกงสมุนไพร -จนครบทุกคนและทำ ช้ำ จนเกิดความเข้าใจ 4. วิทยากรให้ตัวแทนกลุ่ม ออกมาอธิบายขั้นตอนการทำพร้อมทำให้เพื่อนดู 5.วิทยากรอธิบายการออกแบบผลิตภัณฑ์การบรรจุภัณฑ์สินค้า		
3	3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพพริกแกงสมุนไพร	1. สามารถสำรวจและศึกษาทำเลที่ตั้งได้ 2. สามารถคิดคำนวณต้นทุนการผลิต และการกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขายได้ 3. สามารถศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ 4. สามารถกำหนดทิศทางการเป้าหมาย และแผนการตลาดได้	1. การเลือกทำ/สถานที่ตั้งร้าน 2. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย 3. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน 4. กำหนดทิศทางการเป้าหมาย และแผนการตลาด	1.วิทยากรและผู้เรียนร่วมแสดงความคิดเห็นในเรื่องการเลือกทำ/สถานที่ตั้งร้าน/การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย ศึกษาข้อมูลการตลาดวิเคราะห์ความต้องการของ ตลาดในชุมชน 2.วิทยากรให้ผู้เรียนกำหนดทิศทางการเป้าหมาย และแผนการตลาดของตนเอง 3.วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบ Post-test หลักสูตรพริกแกงสมุนไพร	1 ชม.	1 ชม.

## สื่อการเรียนรู้

1. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
2. เอกสาร / ใบความรู้ / VDO
3. โทรศัพท์มือถือ/อินเทอร์เน็ต

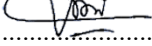
## การวัดและประเมินผล


1. การประเมินระหว่างเรียนจากการปฏิบัติโดยการสังเกต
2. การประเมินเมื่อเสร็จสิ้นการอบรม ดูจากชิ้นงาน
3. แบบทดสอบ Pre-test/Post-test

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน และฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

ลงชื่อ..........ผู้เสนอ  
(นางสาวสุนิษา สีดา)

ลงชื่อ..........งานพัฒนาหลักสูตร  
(นางเพ็ญศรี มะโนจันทร์)

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติ  
(นางยุธีรัตน์ เปลียนทอง)

ครูชำนาญการพิเศษ

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการสถานศึกษาศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอทุ่งเสลี่ยม