

รหัส C-Smart.....

หลักสูตรฝึกอบรมการแปรรูปพริก จำนวน 16 ชั่วโมง

ประเภท/กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรม

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดสุโขทัย

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปี ที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เทำทัน เพื่อแข่งขันได้ในเวทีโลก” ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ ศักยภาพ ด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึง และเท่าเทียม กัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และการมีงานอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาค อาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชน และประเทศชาติ สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้ จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตนเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนัก คืออาหาร เพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอดมนุษย์เรามีการรับประทานอาหารมาตั้งแต่บรรพบุรุษ เริ่มตั้งแต่การแปรรูปพริกอาหารจากธรรมชาติ โดยไม่มีการปรุงรส และมีการพัฒนาตามสภาพภูมิประเทศ ขนบธรรมเนียมประเพณีวัฒนธรรมในท้องถิ่น ตลอดจนการพัฒนาจากอาหารนานาชาติ ให้มีรสชาติที่มีความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทย

อาหาร เริ่มมีการบันทึกมากขึ้นในยุคปี พ.ศ.2394 - ปัจจุบัน มีการบอกเล่าสู่รุ่นหลานสะท้อนให้เห็นลักษณะของอาหารที่มีความหลากหลาย ใช้ศิลปะในการตกแต่งอาหารให้น่ารับประทาน มีทั้งอาหารที่จัดเป็นสำหรับ อาหารจานเดียว อาหารหวาน ที่เหมาะกับโอกาสและวัตถุประสงค์ของการประกอบอาหารแต่ละประเภท การประกอบอาหารมีความหลากหลาย ทั้งลักษณะ รูปร่าง รสชาติที่อร่อยและถูกหลักโภชนาการ ซึ่งเริ่มตั้งแต่ การเลือกซื้อวัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหาร การตกแต่ง การเลือกบรรจุภัณฑ์ รวมทั้งการวางแผนจำหน่าย เพื่อการค้า การเลือกทำเลที่เหมาะสม และถูกต้องตามหลักสุขลักษณะ และหลักสุขาภิบาลอาหาร ทั้งในการประกอบอาหารเพื่อการดำรงชีวิตระดับครอบครัว ชุมชน และการประกอบอาหารเพื่อการค้า

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปพัฒนาอาชีพและ ประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพของประชาชนอย่างยั่งยืน

จุดมุ่งหมาย

1. ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและทักษะเกี่ยวกับการแปรรูปพริกได้
2. ผู้เรียนนำความรู้ที่ได้รับ นำไปประกอบอาชีพ เพิ่มรายได้ ลดรายจ่ายได้

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

- จำนวน 16 ชั่วโมง
- ทฤษฎี 4 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 12 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปพริก ทั้ง 4 ชนิด -ฝึกทักษะการแปรรูปพริก	1. เพื่ออธิบายถึง ความสำคัญของการแปรรูปพริก 2. เพื่อมีความรู้เกี่ยวกับ การคัดเลือกวัตถุดิบให้เหมาะสมกับ 3. เพื่อรู้ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปพริก 4. เพื่อสามารถอธิบายขั้นตอนการแปรรูปพริก การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และฝึกปฏิบัติการแปรรูปพริกได้	1. ความรู้เบื้องต้นและความสำคัญของการแปรรูปพริก 2. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ การทำอาชีพ การแปรรูปพริก 4. ช่องทางและทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปพริก 5. ความรู้เกี่ยวกับ กระบวนการขั้นตอนการเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ และส่วนผสมสำหรับการแปรรูปพริกการทำพริกแกง 6. ขั้นตอนการฝึกทักษะการแปรรูปพริกการทำพริกแกง	1. วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 10 ข้อ 2. วิทยากรบรรยายความรู้เบื้องต้นและความสำคัญของการแปรรูปพริก 3. วิทยากรอธิบายขั้นตอนการแปรรูปพริกการทำพริกแกงและการเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์ 4. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการคัดเลือกวัตถุดิบ ในการแปรรูปพริก 5. ศึกษาข้อมูลจากวิทยากร เอกสาร สื่อเทคโนโลยี ผ่านช่องทาง YouTube Facebook 6. วิทยากรสาธิต การแปรรูปพริกการทำพริกแกง 7. ผู้เรียนเริ่มฝึกปฏิบัติการแปรรูปพริกการทำพริกแกง	1	3

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.	ฝึกทักษะการแปรรูปพริก 2.1 การทำการทำพริกlaub	1.เพื่อสามารถอธิบายขั้นตอนการแปรรูปพริก การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ และฝึกปฏิบัติการแปรรูปพริกการทำการพริกlaub	1. ความรู้เกี่ยวกับกระบวนการขั้นตอนการเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ และส่วนผสมสำหรับการแปรรูปพริกการทำการพริกlaub 2.ขั้นตอนการฝึกทักษะการแปรรูปพริกการทำการพริกlaub	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ และส่วนผสมในการแปรรูปพริกการทำการพริกlaub 2.วิทยากรอธิบายขั้นตอนการแปรรูปพริกการทำการพริกlaubการเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์ 3. วิทยากรสาธิตการแปรรูปพริกการทำการพริกlaub 4. ผู้เรียนเริ่มฝึกปฏิบัติการทำการพริกlaub 5. วิทยากรร่วมกับผู้เรียนตรวจสอบชิ้นงาน	1	3
3.	ฝึกทักษะการแปรรูปพริก - น้ำพริกปลา อย่าง - น้ำพริกกากหมู	1.เพื่อสามารถอธิบายขั้นตอนการแปรรูปพริก การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ และฝึกปฏิบัติการแปรรูปพริกการทำการน้ำพริกปลาอย่างและน้ำพริกกากหมู	1. ความรู้เกี่ยวกับกระบวนการขั้นตอนการเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ และส่วนผสมสำหรับการแปรรูปพริกการทำการพริกlaub 2.ขั้นตอนการฝึกทักษะการทำน้ำพริกปลาอย่างน้ำพริกกากหมู	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ และส่วนผสมในการแปรรูปน้ำพริกกากหมูและการทำน้ำพริกปลาอย่าง 2.วิทยากรอธิบายขั้นตอนแปรรูปน้ำพริกกากหมูและการทำน้ำพริกปลาอย่าง การเตรียมวัสดุ-อุปกรณ์ 3. วิทยากรสาธิตการแปรรูปพริกการทำการน้ำพริกปลาอย่างน้ำพริกกากหมู 4. ผู้เรียนเริ่มฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกปลาอย่างน้ำพริกกากหมู 5. วิทยากรร่วมกับผู้เรียนตรวจสอบชิ้นงาน	1	6

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
4.	ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสื่อสารโฆษณาประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการขายการบริการ	1. เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้การโฆษณาประชาสัมพันธ์และการส่งเสริมการขาย การบริการ 2. ผู้เรียนได้เรียนรู้การใช้เทคโนโลยีเพื่อการขายสินค้าทางออนไลน์ Facebook ,Line	1.การใช้เทคโนโลยีการโฆษณาประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการขายการบริการ 4.การใช้เทคโนโลยีเพื่อการขายสินค้าทางออนไลน์ Facebook ,Line	1. วิทยากรให้ผู้เรียนฝึกการใช้งานมือถือในการเข้าถึงสื่อสังคมออนไลน์ผ่านระบบอินเทอร์เน็ต Facebook ,Line การโฆษณาประชาสัมพันธ์ และ ส่งเสริมการขาย 2. วิทยากรและผู้เรียนสรุปบทเรียนและทำแบบทดสอบหลังเรียน 10 ข้อ	1	
รวม (ชั่วโมง)					4	12

สื่อการเรียนรู้

- เอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่องความรู้เบื้องต้นการแปรรูปพริก
- ภูมิปัญญาท้องถิ่น , สื่อบุคคล , วิทยากร
- โทรศัพท์ Smart Phone
- ใบความรู้
- ตัวอย่างผลิตภัณฑ์

การวัดผลและประเมินผล

- การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร
- ประเมินความพึงพอใจ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

การพิจารณาหลักสูตรฝึกอบรม

ชื่อหลักสูตรการแปรรูปพริก..... จำนวน16 ชั่วโมง

เขียนหลักสูตรโดย สกร.ระดับอำเภอศรีนคร..... ศกร.ระดับตำบลคลองมะพลับ.....

การพิจารณาอนุมัติใช้หลักสูตร ตามแนวทางการจัด ส่งเสริม สนับสนุนการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง พ.ศ. 2568

ผลการพิจารณา ☒ เห็นชอบ/อนุมัติ ☐ ไม่เห็นชอบ

ณ
กษร

.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวณิรดา คงกระจำง)

ครู ศกร.ตำบลคลองมะพลับ

กษร

.....
(นางสาวสกวรัตน์ ขวานา)

ครู รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการสถานศึกษา สกร.ระดับอำเภอศรีนคร.

วันที่ 14 / 05 / 2568