

หลักสูตร การแปรรูปน้ำพริก
จำนวน 35 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสาทเหล็ก

ความเป็นมา

กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้กำหนดนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน ด้านการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันพัฒนาหลักสูตรอาชีพที่เน้น New skill Up –skill และ Re – skill ที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพ บริบทพื้นที่ และความสนใจ พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบที่มีความหลากหลายของกลุ่มเป้าหมาย เช่น ผู้พิการ ผู้สูงอายุ ความต้องการของตลาดแรงงาน และกลุ่มอาชีพใหม่ที่รองรับ Disruptive Technology เพื่อการเข้าสู่การรับรองสมรรถนะและได้รับคุณวุฒิตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ รวมทั้งสามารถนำผลการเรียนรู้ และประสบการณ์เทียบโอนเข้าสู่ระบบการสะสมหน่วยการเรียนรู้ (Credit Bank) เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น มีการยกระดับผลิตภัณฑ์ สินค้า บริการจากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนที่เน้น “ส่งเสริมความรู้ สร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดี” ให้มีคุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของตลาด ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม พัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน ตลอดจนเพิ่มช่องทางประชาสัมพันธ์ และช่องทางการจำหน่าย

น้ำพริกเป็นอาหารประเภทหนึ่งที่มีลักษณะเป็นถ้วยเล็ก ๆ ซึ่งน้ำพริกถูกปรุงขึ้นมาเพื่อสร้างความอร่อยสำหรับอาหารหลักของครอบครัวในทั่วทุกภาคของประเทศมาตั้งแต่สมัยอดีต โดยจะมีการผสมผสานกันระหว่างเครื่องปรุงต่าง ๆ และต้องมีพริกเป็นวัตถุดิบหลักเสมอ น้ำพริกถือเป็นอาหารที่เชื่อมโยงฐานทรัพยากรอาหารที่สำคัญเป็นอาหารที่ใช้พื้นฐานจากเครื่องปรุงพื้นบ้านและผักพื้นเมืองเข้าด้วยกัน ในขณะที่ที่ตั้งของประเทศไทยเป็นศูนย์กลางสำคัญของช้างและผักพื้นเมืองที่มีคุณค่าทางสมุนไพรและโภชนาการ จากภูมิปัญญาไทยจึงมีการทำน้ำพริกเพื่อนำผักพื้นเมืองมารับประทานพร้อมกับข้าว และเป็นการถนอมอาหารในรูปแบบของการแปรรูป ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอสาทเหล็ก จึงได้จัดทำหลักสูตรการแปรรูปน้ำพริกขึ้น เพื่อใช้ในการจัดกิจกรรมเรียนรู้ ผักทักษะอาชีพให้กับประชาชน สามารถนำความรู้ ทักษะไปใช้ในการพัฒนาตนเอง และประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้

หลักการ

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระภาคทฤษฎี ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมีคุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน
3. กลุ่มเป้าหมายรู้จักใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ สามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้อย่างมีคุณภาพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

มี 3 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
3. ผู้ที่ต้องการมีอาชีพเสริม

ระยะเวลา

จำนวน	35	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	5	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	30	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการแปรรูปน้ำพริก จำนวน 2 ชั่วโมง
 - 1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพ
 - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปน้ำพริก
 - 1.3 แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการแปรรูปน้ำพริก
 - 1.4 การตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพการแปรรูปน้ำพริก
2. ทักษะในการประกอบอาชีพการแปรรูปน้ำพริก จำนวน 30 ชั่วโมง
 - 3.1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปน้ำพริก
 - 3.2 ทักษะการประกอบอาชีพการแปรรูปน้ำพริก
 - 3.3 ขั้นตอนการจำหน่าย
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการแปรรูปน้ำพริก จำนวน 3 ชั่วโมง
 - 3.1 การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน
 - 3.2 การจัดและตกแต่งหน้าร้าน
 - 3.3 การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน
 - 3.4 การขาย
 - 3.5 การส่งเสริมการขาย
 - 3.6 การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต ทดลอง
3. การศึกษาดูงาน
4. การวิเคราะห์และสังเคราะห์บทเรียน
5. การฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง
ความสำเร็จของการปฏิบัติและจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพตามหลักเกณฑ์การแปรรูปน้ำพริกอย่างน้อย 2 ชนิด

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอ / เขต
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตร
หลักสูตร การแปรรูปน้ำพริก ประกอบด้วยเนื้อหา 3 เรื่อง จำนวน 35 ชั่วโมง ดังนี้

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพการแปรรูปน้ำพริก	เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้	2 ชั่วโมง	
	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปน้ำพริก	2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปน้ำพริก 2.1 การวิเคราะห์ตนเอง 2.2 การวิเคราะห์ตลาด 2.2 การลงทุน/แหล่งเงินทุน	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปน้ำพริก 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ตนเอง ตลาดและการลงทุน 4. ผู้เรียนสรุปความรู้		
	- เพื่อให้ผู้เรียนบอกแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการแปรรูปน้ำพริก - เพื่อให้ผู้เรียนได้แบบอย่างการประกอบอาชีพการแปรรูปน้ำพริก	3. แหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการแปรรูปน้ำพริก 3.1 ร้านค้าการแปรรูปน้ำพริกที่มีขายในท้องตลาด 3.2 ผู้ประกอบอาชีพการแปรรูปน้ำพริกที่ประสบความสำเร็จ	1. ให้ผู้เรียนศึกษาแหล่งเรียนรู้การประกอบอาชีพการแปรรูปน้ำพริก 1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน 1.2 ศึกษาดูงานร้านค้าการแปรรูปน้ำพริกในท้องตลาดจากสถานที่จริง 1.3 ศึกษาจากผู้ประกอบธุรกิจร้านการแปรรูปน้ำพริกที่ประสบความสำเร็จ 2. ให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้จากการศึกษาแหล่งเรียนรู้		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปน้ำพริกได้ด้วยกระบวนการคิดเป็น	ทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปน้ำพริก	1. วิทยากรและผู้เรียนร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการประกอบอาชีพการแปรรูปน้ำพริก 2. การใช้กระบวนการคิดเป็นกำหนดทิศทางการประกอบอาชีพการแปรรูปน้ำพริก		
2. ทักษะการประกอบอาชีพการแปรรูปน้ำพริก - การเตรียมอุปกรณ์	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ	1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปน้ำพริก 1.1 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปน้ำพริก 1.2 งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ 1.3 สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปน้ำพริก 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปน้ำพริก 3. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4. ผู้เรียนสรุปความรู้		30 ชม.
- การแปรรูปน้ำพริก	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกวัสดุของการแปรรูปน้ำพริกได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการแปรรูปน้ำพริกได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำการแปรรูปน้ำพริกได้ 4. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการแปรรูปน้ำพริก	2. การแปรรูปพืชผักในชุมชน 2.1 วัสดุของการแปรรูปน้ำพริก 2.2 ขั้นตอนการแปรรูปน้ำพริก 2.3 งบประมาณการแปรรูปน้ำพริก	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการแปรรูปน้ำพริก 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการแปรรูปน้ำพริก 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการแปรรูปน้ำพริก 4. วิทยากรประเมินผลการแปรรูปน้ำพริกของผู้เรียน		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
- ขั้นตอนการจำหน่าย	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการจัดจำหน่ายได้	3. ขั้นตอนการจัดจำหน่ายได้	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ขั้นตอนการจัดจำหน่าย 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับขั้นตอนการจัดจำหน่าย 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการจัดจำหน่าย 4. วิทยากรประเมินผลขั้นตอนการจัดจำหน่ายของผู้เรียน		
3.การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการแปรรูปน้ำพริก - การจัดและตกแต่งหน้าร้าน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดและตกแต่งหน้าร้านให้มีความสะอาดและสวยงามได้	การจัดและตกแต่งหน้าร้าน	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการจัดและตกแต่งหน้าร้าน 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการจัดและตกแต่ง หน้าร้าน 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจัดและตกแต่งหน้าร้านแล้ว ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4. ผู้เรียนสรุปความรู้	3 ชม.	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
- การคิดต้นทุน และวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาดัชนีทุนของการแปรรูปน้ำพริก	การคิดราคาดัชนีทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 1. การคิดราคาดัชนีทุน - ค่าวัสดุอุปกรณ์การแปรรูปน้ำพริก - ค่าวัสดุการแปรรูปน้ำพริก - ค่าแรงงาน - ค่าสาธารณูปโภค 2. การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการคิดราคาดัชนีทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาดัชนีทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการคิดราคาดัชนีทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนแล้วผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4. ผู้เรียนสรุปความรู้		-
- การแปรรูปน้ำพริก	เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการแปรรูปน้ำพริก	การขายผลิตภัณฑ์การแปรรูปน้ำพริก	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการขาย 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้		
- การส่งเสริมการขาย	เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมการแปรรูปน้ำพริก	การส่งเสริมการขาย 1. ความหมายการส่งเสริมการขาย 2. กลยุทธ์ส่งเสริมการขาย	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการส่งเสริมการขาย 2. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุปความรู้		
- การทำบัญชีร้านค้า	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบัญชีร้านค้าอย่างง่ายได้	การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย	1. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย		

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	กิจกรรม	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำบัญชีร้านค้าอย่างง่ายแล้วผู้เรียน และวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 4. ผู้เรียนสรุปความรู้		