

หลักสูตรการทำน้ำพริกเพื่อการขาย จำนวน 35 ชั่วโมง (1 อำเภอ 1 อาชีพ)

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล

ความเป็นมา

โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน เป็นโครงการสำคัญตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ. ๒๕๖๖ มาตรา 9 การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญ เฉพาะด้าน ตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชน หรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน โดยอาจได้รับการรับรองคุณวุฒิตาม ความเหมาะสม มีความ สอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ในการดำเนินการขับเคลื่อนโครงการฯ ที่มีความ สอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ดังนี้ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2561 - 2579) : ยุทธศาสตร์ที่ 3 ด้านการ พัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพ ทรัพยากรมนุษย์ แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ : ด้านการพัฒนาศักยภาพคน ตลอดชีวิต แผนพัฒนาเศรษฐกิจ และสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 - 2570) : มิติปัจจัยผลักดันการพลิก โฉมประเทศ หมุดหมายที่ 12 ไทย มีกำลังคนสมรรถนะสูง มุ่งเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ตอบโจทย์การพัฒนาแห่ง อนาคต โดยเพิ่มกำลังคนคุณภาพรองรับ ภาคการผลิตเป้าหมาย และพัฒนาระบบนิเวศเพื่อการเรียนรู้ตลอด ชีวิต นโยบายรัฐบาล : ด้านการพัฒนาและ เสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ ข้อ 2 การพัฒนาศักยภาพคน ตลอดช่วงชีวิตมุ่งเน้นการพัฒนาเชิงคุณภาพใน ทุกช่วงวัย ช่วงวัยแรงงานยกระดับศักยภาพ ทักษะ และ สมรรถนะแรงงานสอดคล้องกับความต้องการของตลาด และช่วงวัยผู้สูงอายุ ส่งเสริมให้ผู้สูงอายุเป็นพลังในการ ขับเคลื่อนประเทศ แผนส่งเสริมการเรียนรู้ (พ.ศ. 2566 - 2570) : ประเด็น ที่ 2 พัฒนาและส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ โดยผลิตและพัฒนากำลังคนให้มีสมรรถนะ ในสาขาที่ตรงตามความต้องการ ของตลาดแรงงานและการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยพัฒนา ทักษะความรู้ความสามารถ และสมรรถนะในการปฏิบัติงานในแต่ละระดับการศึกษาตามระดับคุณวุฒิการศึกษา ผ่านระบบการศึกษา และการเรียนรู้ที่มีความหลากหลาย ยืดหยุ่น ตอบสนองความต้องการของผู้เรียน

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรม ฝึกอาชีพให้ ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาด ขาด โอกาสให้ได้รับ การพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการ พัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไป ประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตร อาชีพเป็นฐาน (Career – Based Education) ในหลักสูตร 5 กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้าน เกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตร กลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนอง นโยบายของรัฐบาลและ ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ 3 ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้าง ศักยภาพทรัพยากร มนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

หลักการของหลักสูตร

1. เพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายของโครงการให้ได้ รับความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่ วิสาหกิจชุมชน
2. เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์สินค้า/บริการ โดยการสร้างสรรค์เอกลักษณ์ทางภูมิปัญญา ท้องถิ่น รวมทั้งการใช้อำนาจอ่อน (Soft Power) เป็นตัวขับเคลื่อน ในการยกระดับให้มีคุณภาพมาตรฐาน เป็นที่ยอมรับของตลาด มีการบูรณาการกับหน่วยงานภาคีเครือข่ายให้เกิดการรวมกลุ่มและจัดตั้งเป็น วิสาหกิจชุมชน นำไปสู่การสร้าง ความเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน
3. เพื่อสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า และเพิ่มช่องทางการ ประชาสัมพันธ์จากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน

จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้และทักษะในการทำน้ำพริกเพื่อการขาย
2. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. มีความสามารถบริหารจัดการในการทำน้ำพริกเพื่อการขาย
4. มีความรู้และทักษะส่งเสริมการขายสินค้าและผลิตภัณฑ์

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

ระยะเวลา

จำนวน	35	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	4	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	31	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ	1. มีความรู้และทักษะในการทำน้ำพริกเพื่อการขาย	1. ความเป็นมา การทำน้ำพริกของการทำน้ำพริกเพื่อการขาย 2. ความเป็นไปได้ในการทำน้ำพริกเพื่อการขาย 2.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการขาย 2.2 ลักษณะของผู้อุปโภค 2.3 แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการทำน้ำพริกเพื่อการขาย	1. อธิบายเนื้อหา 2. วิทยาการให้ความรู้	1 ชั่วโมง	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			2.4 ทิศทางการทำน้ำพริกเพื่อการขาย			
2.	ความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะอาชีพ	2. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ	1. ขั้นตอนการทำน้ำพริก 1.1 การเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ 2. ขั้นตอนการทำน้ำพริก 2.1 เตรียมอุปกรณ์การทำน้ำพริก 2.2 สาธิต/ฝึกปฏิบัติ การทำน้ำพริก สูตรที่ 1 น้ำพริกมะขาม สูตรที่ 2 น้ำพริกผัดหมู สูตรที่ 3 น้ำพริกซีกาปลาทุ สูตรที่ 4 น้ำพริกปลาร้าผัด 2.3 บรรจุหีบห่อ 2.4 ทิศทางการส่งเสริมการขาย	1. วิทยากรให้ความรู้ 2. ลงมือปฏิบัติ 3. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน	1 ชั่วโมง	28 ชั่วโมง
3.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	3. มีความสามารถบริหารจัดการในการทำน้ำพริก	1. สามารถบริหารจัดการในการทำน้ำพริก 1.1การจัดการเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพการทำน้ำพริกเพื่อการขาย 1.2 การคิดคำนวณต้นทุนการการทำน้ำพริกเพื่อการขาย 1.3 การวางแผนการผลิต 2. การจัดการตลาดในการทำน้ำพริกเพื่อการขาย 2.1 การจัดทำฐานข้อมูลลูกค้า 2.2 การกระจายผลผลิต 2.3 การวางแผนการตลาด 3. การจัดการความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้นกับการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการขาย 3.1 การวิเคราะห์ศักยภาพในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกเพื่อการขาย - ความต้องการของลูกค้า - การขาดแคลนวัสดุ	1. วิทยากรให้ความรู้ 2. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน	1 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			- ค่าใช้จ่ายการทำน้ำพริกเพื่อการขาย - คู่แข่งทางการผลิตและจำหน่าย 3.2 การแก้ปัญหาความเสี่ยงในการทำน้ำพริกเพื่อการขาย			
4	ความรู้และทักษะส่งเสริมการขาย	4. มีความรู้และทักษะส่งเสริมการขายสินค้าและผลิตภัณฑ์	1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์ 1.1 ความสำคัญของการบรรจุภัณฑ์ 2.2 หลักการออกแบบบรรจุภัณฑ์แต่ละประเภท 2. การจำแนกชนิดของบรรจุภัณฑ์ตามการใช้งาน 2.1 วัสดุประเภทกระดาษ ขวดพลาสติก กระป๋องโลหะ ขวดแก้ว 2.2 การเลือกวัสดุในการทำบรรจุภัณฑ์ 2.3 วัสดุที่ดีสำหรับสร้างบรรจุภัณฑ์ 3. แนวทางการออกแบบบรรจุภัณฑ์ 3.1 การออกแบบรูปทรงบรรจุภัณฑ์ 3.2 การออกแบบตัวอักษร 3.3 การออกแบบฉลาก 3.4 การออกแบบภาพประกอบ 3.5 การออกแบบสี	1. วิเคราะห์ให้ความรู้ 2. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เรียนด้วยกัน	1 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำน้ำพริกเพื่อการขาย
2. เอกสารประกอบการเรียนรู้การออกแบบบรรจุภัณฑ์
3. แหล่งเรียนรู้, อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
4. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
5. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การฝึกปฏิบัติจริง
2. ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงานจากการฝึกปฏิบัติ