

**หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง**  
**ชื่อหลักสูตร การทำน้ำพริกแกงเผ็ด จำนวน ๖ ชั่วโมง**  
**ด้านอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดพิจิตร**



### ความเป็นมา

น้ำพริกแกงเผ็ดเป็นส่วนประกอบสำคัญของอาหารไทยที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย ทั้งในครัวเรือนและในอุตสาหกรรมอาหาร เป็นเครื่องปรุงที่สะท้อนถึงเอกลักษณ์ของรสชาติไทยที่เข้มข้นและมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว จากการผสมผสานของสมุนไพรพื้นบ้าน เช่น พริกแห้ง ข่า ตะไคร้ กระเทียม หอมแดง ผิวมะกรูด และเครื่องเทศต่าง ๆ ซึ่งนอกจากจะช่วยให้รสชาติอร่อยแล้ว ยังมีคุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณทางสมุนไพรที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพในอดีต การทำน้ำพริกแกงเผ็ดมักถ่ายทอดกันภายในครอบครัวหรือชุมชน เป็นภูมิปัญญาพื้นบ้านที่แสดงถึงความละเอียดประณีตของคนไทย อย่างไรก็ตาม ปัจจุบันวิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไป ทำให้การทำน้ำพริกแกงด้วยตนเองเริ่มลดน้อยลง ผู้คนหันไปพึ่งผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปมากขึ้น ทำให้ภูมิปัญญาการปรุงน้ำพริกแกงแบบดั้งเดิมเริ่มสูญหายไป

ดังนั้น การจัดทำหลักสูตร “การทำน้ำพริกแกงเผ็ด” จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อสืบสานและอนุรักษ์ภูมิปัญญาการปรุงอาหารไทยดั้งเดิม พร้อมทั้งส่งเสริมให้ประชาชนมีทักษะในการผลิตน้ำพริกแกงเผ็ดที่มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย สามารถนำไปใช้ประกอบอาหารในครัวเรือน หรือพัฒนาเป็นสินค้าเชิงพาณิชย์ สร้างรายได้เสริมให้กับครอบครัวและชุมชนต่อไป

### หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชนและความต้องการ ของชุมชน
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางการเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร
๓. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

### จุดหมาย

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำน้ำพริกแกงเผ็ด
๒. มีทักษะในการคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ
๓. มีความตระหนักเห็นคุณค่าความสำคัญของการนำทรัพยากรในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์
๔. สามารถนำสินค้าไปจำหน่ายผ่านสื่อออนไลน์ได้
๕. สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจ
๖. มีความพึงพอใจในการฝึกอาชีพระยะสั้น วิชา การทำน้ำพริกแกงเผ็ด

## กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือ ประชาชน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

**โครงสร้างหลักสูตร**  
**วิชา การทำน้ำพริกแกงเผ็ด จำนวน ๖ ชั่วโมง**

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.ช่องทางการประกอบอาชีพการขาย วิชา การทำน้ำพริกแกงเผ็ด	๑.๑ บอก ความสำคัญใน การ ประกอบ อาชีพการทำ น้ำพริกแกงเผ็ด ๑.๒ บอกความ เป็นไปได้ในการ ประกอบ อาชีพขายการทำ น้ำพริกแกงเผ็ดได้ ๑.๓ บอกทิศทางการ พัฒนาการประกอบ อาชีพ การทำ น้ำพริกแกงเผ็ด	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจาก เอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการสื่อของ จริงเพื่อนำข้อมูลมา วิเคราะห์และใช้ในการ ประกอบอาชีพที่มีความ เป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะ สามารถเลือกประกอบ อาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูล ต่าง ๆ ๑.๓ กำหนดทิศทางการ พัฒนาการประกอบอาชีพ โดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ตาม บริบทชุมชน	๓๐ นาที	๓๐ นาที
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำ น้ำพริก แกงเผ็ด	๒.๑ บอกความเป็นมาของ การทำน้ำพริกแกงเผ็ด ๒.๒ มีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับ การเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ๒.๓ บอกขั้นตอน การทำน้ำพริกแกงเผ็ด ๒.๔ บอกขั้นตอนการทำบรรจุภัณฑ์ การทำน้ำพริกแกงเผ็ดได้	๒.๑ ความเป็นมา ของการการทำ น้ำพริกแกงเผ็ด๒.๒ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับ การเลือกซื้อเลือกใช้ วัสดุอุปกรณ์ ๒.๓ ขั้นตอนการทำ น้ำพริกแกงเผ็ด ๒.๔ ขั้นตอนการ การทำน้ำพริกแกง เผ็ด	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับความ เป็นมาของการทำ ๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษา เอกสารเกี่ยวกับการเลือก ซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	๓๐ นาที	๓๐ นาที

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง			
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ		
				<p>๒.๓ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุ อุปกรณ์พร้อม ขั้นตอนวิธีการขั้นตอนการทำน้ำพริกแกงเผ็ด และฝึกปฏิบัติ</p> <p>๒.๔ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุ อุปกรณ์พร้อมขั้นตอนวิธีการทำบรรจุภัณฑ์ การทำน้ำพริกแกงเผ็ด</p>		๔๕ นาที	๔๕ นาที	
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ	<p>๓.๑ สามารถคำนวณ ต้นทุนกำไร ในการ ประกอบอาชีพได้</p> <p>๓.๒ เข้าใจเทคนิค การขายสินค้า ออนไลน์</p> <p>๓.๓ สามารถการ ถ่ายภาพเพื่อ ประชาสัมพันธ์ สินค้าออนไลน์ได้</p> <p>๓.๔ สามารถสร้างมูลค่า สินค้า บนอินเทอร์เน็ต ได้</p> <p>๓.๕ สามารถ นำความรู้ไปใช้ใน ชีวิตประจำวัน เพื่อลด รายจ่าย/เพิ่ม รายได้ตาม หลักปรัชญาของ เศรษฐกิจ พอเพียง</p>	<p>๓.๑ การคำนวณ ต้นทุนกำไร ในการประกอบอาชีพ</p> <p>๓.๒ เทคนิคการขาย สินค้า ออนไลน์</p> <p>๓.๓ การถ่ายภาพ เพื่อ ประชาสัมพันธ์ สินค้าออนไลน์</p> <p>๓.๔ การสร้างมูลค่า สินค้าบน อินเทอร์เน็ต</p> <p>๓.๕ การนำความรู้ไป ใช้ใน ชีวิตประจำวัน เพื่อลดรายจ่าย/ เพิ่ม รายได้ตามหลัก ปรัชญาของ เศรษฐกิจพอเพียง</p>	<p>๓.๑ จัดให้ผู้เรียน ดำเนินการ คิดต้นทุน การผลิต การกำหนดราคา ขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า</p> <p>๓.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษา เทคนิคการขายสินค้า ออนไลน์และฝึกปฏิบัติ</p> <p>๓.๓ จัดให้ผู้เรียนศึกษาการ ถ่ายภาพเพื่อ ประชาสัมพันธ์ สินค้า ออนไลน์และฝึกปฏิบัติ</p> <p>๓.๔ จัดให้ผู้เรียนศึกษาการ สร้างมูลค่าสินค้าบน อินเทอร์เน็ต และฝึกปฏิบัติ</p> <p>๓.๕ จัดให้ผู้เรียนศึกษาการ นำความรู้ไปใช้ใน ชีวิตประจำวันเพื่อลด รายจ่าย/เพิ่มรายได้ตาม หลักปรัชญาของเศรษฐกิจ พอเพียง</p>	๓๐ นาที	๓๐ นาที	๓๐ นาที	๓๐ นาที

## สื่อการเรียนรู้

๑. สื่อสิ่งพิมพ์ ได้แก่ หนังสือ , เอกสาร , ใบความรู้
๒. สื่อบุคคล/ภูมิปัญญา
๓. สื่อแหล่งเรียนรู้ / สถานประกอบการ
๔. สื่ออินเทอร์เน็ต

## การวัดและประเมินผล

- แบบประเมินความพึงพอใจ
- สรุปรายงานและผลดำเนินโครงการ
- การติดตามนำความรู้ไปใช้

## เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีชิ้นงานจากการฝึกปฏิบัติ

หมายเหตุ: สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม