

หลักสูตร การทำน้ำพริกแกงเผ็ด จำนวน ๖ ชั่วโมง

หลักสูตรที่สอดคล้องกับบริบทชุมชน



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.ช่องทางการประกอบอาชีพการขายวิชา การทำน้ำพริกแกงเผ็ด	๑.๑ บอก	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์	๓๐ นาที	
			ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพการทำน้ำพริกแกงเผ็ด	สถานประกอบการสื่อของจริงเพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน	๓๐ นาที	
			๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพขายการทำน้ำพริกแกงเผ็ดได้	๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ	๓๐ นาที	
			๑.๓ บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกแกงเผ็ด	๑.๓ กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็น และมีความเป็นไปได้ตามบริบทชุมชน	๓๐ นาที	
๒	ทักษะการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกแกงเผ็ด	๒.๑ บอกความเป็นมาของการทำน้ำพริกแกงเผ็ด	๒.๑ ความเป็นมาของการการทำน้ำพริกแกงเผ็ด	๒.๑ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความเป็นมาของการทำ	๓๐ นาที	
		๒.๒ มีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	๒.๒ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	๒.๒ จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์	๓๐ นาที	
		๒.๓ บอกขั้นตอนการทำน้ำพริกแกงเผ็ด	๒.๓ ขั้นตอนการทำน้ำพริกแกงเผ็ด			
		๒.๔ บอกขั้นตอนการทำบรรจุภัณฑ์การทำน้ำพริกแกงเผ็ดได้	๒.๔ ขั้นตอนการทำน้ำพริกแกงเผ็ด			

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง			
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ		
				<p>๒.๓ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุ อุปกรณ์พร้อม ขั้นตอนวิธีการขั้นตอนการทำน้ำพริกแกงเผ็ด และฝึกปฏิบัติ</p> <p>๒.๔ จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุ อุปกรณ์พร้อมขั้นตอน วิธีการทำบรรจุภัณฑ์ 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

๑. ชื่อโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำน้ำพริกแกงเผ็ด

๒. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

๒. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

๒.๑ ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงาน ของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

๒.๒ ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

๒.๓ ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอด ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

๒.๔ พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

๓. หลักการและเหตุผล

ตามที่กรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ดำเนินการขับเคลื่อนโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ จากสภาพเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบันที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้ประชาชนในชุมชนต้องเผชิญกับปัญหาด้านรายได้และความมั่นคงในการประกอบอาชีพ การส่งเสริมอาชีพด้านอาหารและขนมไทยพื้นถิ่นจึงเป็นแนวทางสำคัญในการสร้างรายได้เสริมและพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากให้เข้มแข็ง ปัจจุบันประชาชนในชุมชนประสบปัญหาด้านรายได้ไม่เพียงพอ และขาดโอกาสในการประกอบอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก ขณะเดียวกันภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นบ้าน โดยเฉพาะการทำน้ำพริกแกงเผ็ด ซึ่งเป็นอาหารไทยที่มีเอกลักษณ์และเป็นที่ยอมรับ กำลังเผชิญกับการลดลงของการถ่ายทอดองค์ความรู้สู่คนรุ่นใหม่ รวมทั้งการผลิตในเชิงพาณิชย์ยังขาดการพัฒนามาตรฐานและการต่อยอดให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด

การทำน้ำพริกแกงเผ็ด เป็นอาชีพที่สามารถใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น มีขั้นตอนการผลิตไม่ซับซ้อน และสามารถนำไปพัฒนาเป็นอาชีพเสริม สร้างรายได้ให้แก่ครัวเรือน อีกทั้งยังสามารถต่อยอดสู่การแปรรูปผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ และการจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ได้ หากได้รับการส่งเสริมความรู้ด้านการผลิตที่ ถูกสุขลักษณะ การควบคุมคุณภาพ และการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมและพัฒนาอาชีพให้แก่ประชาชนในชุมชน ควบคู่กับการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาอาหารไทย จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำน้ำพริกแกงเผ็ดขึ้น เพื่อถ่ายทอดความรู้ พัฒนาทักษะ และสร้างโอกาสในการประกอบอาชีพ อันจะนำไปสู่การเพิ่มรายได้ ยกระดับคุณภาพชีวิต และเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน

๔. วัตถุประสงค์

๔.๑ เพื่อพัฒนาความรู้และทักษะด้านการทำน้ำพริกแกงเผ็ดให้แก่ประชาชนในชุมชน สามารถนำไปประกอบอาชีพหรืออาชีพเสริมได้

๔.๒ เพื่อสืบสานและถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารไทยด้านการทำน้ำพริกแกงเผ็ดให้คงอยู่ในชุมชน

๔.๓ เพื่อสร้างโอกาสในการเพิ่มรายได้และยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนในชุมชน

๕. กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป จำนวน ๖ คน

๖. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	ระยะเวลางบประมาณ
หลักสูตรการทำน้ำพริกแกงเผ็ด	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจขั้นตอนอย่างถูกวิธี ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติได้จริง ๓. เพื่อพัฒนาทักษะให้ได้มาตรฐาน ๔. เพื่อส่งเสริมการตลาด เป็นอาชีพหรือสร้างรายได้ เสริม	ประชาชนทั่วไป	๖	สกร.ระดับอำเภอบางมูลนาก	๑๘-๑๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๙	๒,๒๐๐.-

๗. งบประมาณทั้งโครงการ

ใช้เงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙ จาก แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษา และการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอบรมอาชีพ ๓-๙ ชม.) รหัสงบประมาณ ๒๐๓๓๔๓๓๐๐๐๕๐๐๕๐๐๐๐๑ แหล่งของเงิน ๖๙๑๑๕๐๐ ได้รับจัดสรรงบประมาณ ๒,๒๐๐.- บาท (สองพันสองร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

๗.๑ ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน ๑ คน x ๖ ชั่วโมง x ๒๐๐ บาท = ๑,๒๐๐ บาท

๗.๒ ค่าวัสดุฝึกอบรม = ๑,๐๐๐ บาท

รวมทั้งสิ้น๒,๒๐๐.....บาท (สองพันสองร้อยบาทถ้วน)

๘. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ ๑ (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. ๖๘)	ไตรมาสที่ ๒ (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. ๖๙)	ไตรมาสที่ ๓ (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. ๖๙)	ไตรมาสที่ ๔ (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. ๖๙)
หลักสูตรการทำน้ำพริกแกงเผ็ด	-	๒,๒๐๐.-	-	-

๙. ผู้รับผิดชอบโครงการ

ว่าที่ร้อยตรีหญิงสาวิตรี โพธิ์เย็น ครู ศกร.

๑๐. เครือข่าย

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น
๒. ผู้นำชุมชน

๑๑. โครงการที่เกี่ยวข้อง

๑. การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต
๒. งานการศึกษาเพื่อคุณวุฒิตามระดับ

๑๒. ผลลัพธ์ (Out come)

ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการทำน้ำพริกแกงเผ็ดการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ได้อย่าง ถูกต้อง

๑๓. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

๑๓.๑ ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า ๖ คน

๑๓.๒ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ สามารถทำน้ำพริกแกงเผ็ดโดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับได้

๑๔. การติดตามและประเมินผลโครงการ

๑. แบบประเมินความพึงพอใจ
๒. สรุปผลการวิเคราะห์ผลการดำเนินงานกิจกรรม

ตารางกำหนดการ
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน (หลักสูตรฝึกอาชีพ ๓-๙ ชม.) การทำขนมเปียกปูนโบราณ
วันที่ ๒๗-๒๘ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๘

ณ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอบางมูลนาก อ.บางมูลนาก จ.พิจิตร

๒๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๘

๐๙.๐๐ น - ๐๙.๓๐ น. - ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม

๐๙.๓๐ น - ๑๐.๐๐ น. - ให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำขนมเปียกปูนโบราณ ความเป็นมา คุณค่า และการ
เลือกวัตถุดิบวัตถุดิบในการทำขนมเปียกปูนโบราณ (วิทยากร นางเพ็ญศิริ มาตیب)

๑๐.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - ความรู้ด้านความสะอาดในการทำขนมเปียกปูนโบราณ(วิทยากร นางเพ็ญศิริ มาตیب)

๑๐.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - สาธิตขั้นตอนการทำขนมเปียกปูนโบราณ
การเตรียมแป้ง การนึ่ง (วิทยากร นางเพ็ญศิริ มาตیب)

๒๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๘

๐๙.๐๐ น - ๑๐.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการการทำขนมเปียกปูนโบราณ โดยผู้เข้ารับการอบรม

๑๐.๓๐ น - ๑๑.๓๐ น. - ฝึกปฏิบัติการปรับปรุงรสชาติ การจัดรูปแบบ และการควบคุมอุณหภูมิในการปิ้ง
(วิทยากร นางเพ็ญศิริ มาตیب)

๑๑.๓๐ น - ๑๒.๐๐ น. - สรุปผลการฝึกอบรม แลกเปลี่ยนเรียนรู้

หมายเหตุ : กำหนดการนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม