

หลักสูตรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง : การทำน้ำพริกแกง
หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป | จำนวน 15 ชั่วโมง
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดพิจิตร

1. ความเป็นมา

พริกแกง เป็นอาหารคู่ครัวของคนไทยมาช้านาน เป็นความภาคภูมิใจของคนไทย ที่ บรรพชนรุ่นเก๋าก่อน ได้สร้างสรรค์อาหารจากการผสมผสานพืชพรรณต่าง ๆ ที่มีหลากหลายในท้องถิ่นให้ได้ อาหารแสนอร่อยอย่าง กลมกลืน จนมีหลายท่านที่กล่าวว่าถ้าขาดน้ำพริกแล้วทานข้าวไม่อร่อย ไม่เพียงการกระตุ้น ให้ทานอาหารได้ เพิ่มขึ้นเท่านั้นน้ำพริกคู่ครัวไทยยังมีมากด้วยคุณค่าของสารอาหารและประโยชน์ทาง ยา สมุนไพรสมุนไพรในพริก แกงเผ็ดประกอบด้วยสมุนไพรหลากหลายชนิด นำมาตำเข้าด้วยกันจนเป็นเนื้อเดียว โดยมี ตะไคร้ข่า พริก เป็น ส่วนประกอบหลัก อีกทั้ง แม่บ้านสมัยนี้ กลายเป็นแม่บ้านสูตรสำเร็จกันไปหมดแล้ว ผู้หญิงนอกจากทำงานบ้าน แล้วยังทำงานนอกบ้านเหมือนกันผู้ชาย อะไรที่สะดวกและรวดเร็วถือว่าเป็นสิ่งดี อาชีพขาย พริกแกงสำเร็จรูปนี้ทำ เงินให้กับผู้ประกอบการมานักต่อนักแล้ว อย่างที่เห็น พริกแกง สำเร็จรูปในกระปุกสวยงามที่สามารถขายส่งออกได้ ปิละมาก ๆ อาชีพขายพริกแกงสำเร็จรูปจึงถือว่าเป็นอาชีพทำเงินที่มองข้ามไม่ได้ และพริกแกงสำเร็จรูปที่นิยม มากคือ พริกแกงเผ็ด ซึ่งเป็นที่ต้องการของตลาด จึงได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอาชีพของคนในชุมชน เพื่อเป็นการสืบทอด ภูมิปัญญาท้องถิ่นและให้ประชาชนนำองค์ความรู้ที่ได้จากการอบรมไปพัฒนาอาชีพในชุมชนที่ หลากหลายมีรายได้มากยิ่งขึ้น หลักการของหลักสูตรเพื่อพัฒนาอาชีพและสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นเรียนรู้จากการ ปฏิบัติจริงส่งเสริมให้ประชาชนมีความเป็นอยู่ดีกินดีมีอาชีพที่ยั่งยืน เพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบในท้องถิ่น เครื่อง อุปโภคและเครื่องบริโภคใช้เองสามารถลดรายจ่าย พึ่งตนเองได้โดยให้ทำของใช้จำเป็นทั้ง เพิ่มรายได้ในครัวเรือน อีกทั้งยังเป็นการพัฒนาคุณภาพ ชีวิตที่ดีขึ้นและสามารถนำไปสู่ความเข้มแข็งของชุมชน "น้ำพริก" เกิดขึ้นเพราะ อาหารไทยจำพวกแกง จำเป็นที่จะต้องมีส่วนประกอบหรือกรรมวิธีการทำที่ค่อนข้างซับซ้อน ผู้ปรุงจึงคิดทำน้ำพริก ขึ้น เพื่อรวบรวม ส่วนผสมต่าง ๆ นั้นเข้าด้วยกัน เป็นการลดขั้นตอนการปรุงลง และยังสามารถทำเก็บไว้ได้ใน จำนวนมากซึ่งเป็น ที่ต้องการของตลาด

2. หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำของผู้สูงอายุ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหา สารระภาคทฤษฎีควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพทำเป็น อาชีพเสริม และสร้างรายได้จริง
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ เพื่อประโยชน์ในการ ประกอบอาชีพและการศึกษาดูงาน

3. จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. ผู้เข้ารับการศึกษาอาชีพนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้
2. ผู้เข้ารับการศึกษาอาชีพนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม

4. กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

5. ระยะเวลา จำนวน 15 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 5 ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ 10 ชั่วโมง

6. สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร / ใบความรู้ / แผ่นพับ
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

7. การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (แบบ กศ.ตน.7 (๑))
3. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ กศ.ตน.10)

8. เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินจัดการศึกษาต่อเนื่องตามเกณฑ์ (แบบ กศ.ตน.7 (2)) โดยมีคะแนนรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
3. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

** หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำน้ำพริกแกง จำนวน 15 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพการทำพริกแกง	1 เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ 2. เพื่อนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อมีอาชีพและสร้างรายได้เพิ่ม	1. ความเป็นมาของการทำพริกแกง 2. ความสำคัญของการทำพริกแกง 3. ประโยชน์ของการทำพริกแกง 4. ประเภทของการทำพริกแกง	1. วิทยากรให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 2. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำพริกแกงพร้อมใบความรู้	5 ชม.	
2.ทักษะการทำพริกแกง และการฝึกปฏิบัติ	1. สามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการทำพริกแกง	1. การทำพริกแกง - วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ - วิธีการทำพริกแกง 2. การดูแลรักษา	1. วิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำพริกแกง อย่างเหมาะสมและปลอดภัย 2. วิทยากรสาธิตขั้นตอนการทำพริกแกง 3. ให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ		5 ชม.
3.การติดตามและประเมินผลการฝึกทักษะการทำพริกแกง	1. ติดตามผู้รับทราบบรมสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้	1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ 2. ทักษะการปฏิบัติ 3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติงาน 4. แบบประเมินความพึงพอใจ	1. ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังการจัดกระบวนการเรียนรู้ 2. ผู้เรียนมีผลงานชิ้นงานที่ปฏิบัติ 3. ผู้เรียนทำแบบประเมินความพึงพอใจ		5 ชม.

แบบเขียนโครงการฝึกอบรม

1. ชื่อโครงการ หลักสูตรการทำน้ำพริกแกง

2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน กรมส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

2.1 ส่งเสริมแนวทาง “Learn to Earn” ควบคู่กับการ Upskill / Reskill / Newskill เพื่อให้ผู้เรียนสร้างรายได้ทั้งในระหว่างเรียนและหลังจบการศึกษา

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจในชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเองได้ และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

3. หลักการและเหตุผล

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจชุมชนซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ 2555 ภายใต้กรอบเวลา 2 ปีที่จะพัฒนา 5 ศักยภาพ ของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก "รู้เขารู้เรา เทำทันเพื่อแข่งขันได้ใน เวทีโลก" ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชน ได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทย ให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากลซึ่งจะเป็น การจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติสภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆเช่นด้าน เศรษฐกิจการเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลกมนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมา มากมาย โดยเฉพาะด้าน การดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากนี้จะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยง ตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งทีถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่ง ที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทคนโดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจขั้นตอนการทำหลักสูตรการการทำน้ำพริกแกงอย่างถูกวิธี
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติและหลักสูตรการทำน้ำพริกแกงได้จริง
3. เพื่อพัฒนาทักษะการปรุงรสให้ได้มาตรฐานและสม่ำเสมอ
4. เพื่อส่งเสริมการต่อยอดเป็นอาชีพหรือสร้างรายได้เสริม

5. เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

6. วิธีการดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
หลักสูตร การทำ น้ำพริกแกง	1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเข้าใจขั้นตอนหลักสูตรการทำน้ำพริกแกง อย่างถูกวิธี 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติได้จริง 3. เพื่อพัฒนาทักษะการปรุงรสให้ได้มาตรฐานและสม่ำเสมอ 4. เพื่อส่งเสริมการต่อยอดเป็นอาชีพหรือสร้างรายได้เสริม	ประชาชนทั่วไป	15 คน	ม.5 ตำบลหนองโสน อำเภอสามง่าม จังหวัดพิจิตร	3 วัน	5,200

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน รหัสงบประมาณ 20334330005005000001 แหล่งของเงิน 6911500

7.1 ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 1 คน x 15 ชั่วโมง x 200 บาท = 3,000 บาท

7.2 ค่าวัสดุฝึกอบรม = 2,200 บาท

รวมทั้งสิ้น5,200.....บาท (ห้าพันสองร้อยบาทถ้วน)

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค. พ.ศ. 68)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค. พ.ศ. 69)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย. พ.ศ. 69)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย. พ.ศ. 69)
หลักสูตรการทำ น้ำพริกแกง	-	2,000	-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ 1.นางสาวศศิธร พุระย้า
10. เครือข่าย 1.ปราชญ์ชาวบ้าน
2.ผู้นำชุมชน
11. โครงการที่เกี่ยวข้อง 1.โครงการการพัฒนาทักษะชีวิต
2.โครงการการพัฒนาพัฒนาชุมชน
3.โครงการการเรียนรู้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง
12. ผลลัพธ์ (Out come) ผู้เข้าอบรมมีความรู้และทักษะในการเตรียม วัตถุประสงค์การทำไข่เค็มอารมณดีได้อย่างถูกวิธี สามารถสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้
13. ดัชนีตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ
- 13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)
- มีผู้เข้าอบรมเข้าร่วมไม่น้อยกว่า 7 คน
- 13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)
- ผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 สามารถทำหลักสูตรการทำน้ำพริกแกงได้เองโดยไม่ต้องมีผู้สอนกำกับ
14. การติดตามและประเมินผลโครงการ
- 1.แบบประเมินความพึงพอใจ
2.สรุปผลการวิเคราะห์ผลการดำเนินกิจกรรม

กำหนดการโครงการการทำน้ำพริกแกง
วันที่ 4-5 มีนาคม 2569
ม.5 ตำบลหนองโสน อำเภอสามง่าม จังหวัดพิจิตร

วันที่ 1: พื้นฐานและเทคนิคการเตรียมวัตถุดิบ

(ทฤษฎี 3 ชม. / ปฏิบัติ 2 ชม.)

09.00 – 10.30 น. (ทฤษฎี): ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับพริกแกงไทย ประเภทของพริกแกง สมุนไพรและเครื่องเทศที่ใช้ และสรรพคุณทางยา

10.30 – 12.00 น. (ทฤษฎี): การคัดเลือกวัตถุดิบ การเก็บรักษา และสุขาภิบาลอาหารในการทำน้ำพริกแกง

12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

13.00 – 15.00 น. (ปฏิบัติ): เทคนิคการล้าง หั่น สับ และการคั่วเครื่องเทศให้หอม รวมถึงการเตรียมพริกแห้งชนิดต่างๆ

วันที่ 2: เจาะลึกพริกแกงพื้นฐาน (แกงเผ็ดและแกงเขียวหวาน)

(ทฤษฎี 1 ชม. / ปฏิบัติ 4 ชม.)

09.00 – 10.00 น. (ทฤษฎี): หลักการสมดุลรสชาติ (เผ็ด เค็ม หอม) และความแตกต่างของสัดส่วนเครื่องแกงแต่ละชนิด

10.00 – 12.00 น. (ปฏิบัติ): ฝึกทำ "น้ำพริกแกงเผ็ด" (Red Curry Paste) ตั้งแต่การโขลกด้วยครกจนถึงการใช้เครื่องบด

12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

13.00 – 15.00 น. (ปฏิบัติ): ฝึกทำ "น้ำพริกแกงเขียวหวาน" (Green Curry Paste) และการทดสอบการนำไปผัดกับกะทิเพื่อดูการแตกมันและสีส้ม

วันที่ 3: พริกแกงเฉพาะทางและการต่อยอดทางธุรกิจ

(ทฤษฎี 1 ชม. / ปฏิบัติ 4 ชม.)

09.00 – 11.00 น. (ปฏิบัติ): ฝึกทำ "น้ำพริกแกงส้ม" และ "น้ำพริกแกงมัสมั่น" (หรือแกงไตปลา/แกงคั่ว ตามความเหมาะสมของพื้นที่)

11.00 – 12.00 น. (ปฏิบัติ): การแปรรูป การบรรจุภัณฑ์ (Packaging) และวิธีการเก็บรักษาพริกแกงให้สดนานโดยไม่ใส่สารกันบูด

12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

13.00 – 14.00 น. (ทฤษฎี): การคำนวณต้นทุน การตั้งราคาขาย และช่องทางการตลาดเบื้องต้น

14.00 – 15.00 น. สรุปทบทวน ตอบข้อซักถาม และมอบวุฒิบัตร