

หลักสูตรการทำน้ำพริกปลาย่าง จำนวน 5 ชั่วโมง หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับ ศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับ สินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร

การประชาคมหมู่บ้านประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยนเกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคน ในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการ ประกอบอาชีพลดน้อยลงประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการการสร้างรายได้ การสร้าง อาชีพเสริมให้กับตนเอง โดยประเมินจากความต้องการของตลาด และทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน ได้รับงบประมาณปี 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์ พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้ เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำน้ำพริกปลาย่าง จำนวน 5 ชั่วโมง เพื่อฝึกทักษะอาชีพให้กับชุมชนได้เกิดรายได้และเป็นอาชีพเสริมต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของ ชุมชน
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการสร้างรายได้ การสร้างอาชีพให้กับชุมชน
3. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

1. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้
2. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีทักษะและสามารถนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อการสร้างรายได้และการสร้าง อาชีพ

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	5	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำน้ำพริกปลาย่าง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดการกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาย่าง	1. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ 2. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีทักษะและสามารถนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อการสร้างรายได้ และการสร้างอาชีพ 3.สามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำพริกปลาย่าง	1. ความเป็นมาของการทำน้ำพริกปลาย่าง 2. ความสำคัญของการทำน้ำพริกปลาย่าง 3. ประโยชน์ของการทำน้ำพริกปลาย่าง 4. ประเภทของการทำน้ำพริกปลาย่าง 5.วัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำพริกปลาย่าง - วัสดุ - อุปกรณ์ที่ใช้	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับความเป็นมา ความสำคัญ ประโยชน์ และประเภทการทำน้ำพริก ผัด และแจกใบความรู้ 2. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ 3. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 4. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ที่ได้เหมาะสมและปลอดภัย	30 นาที	
2.	ทักษะการทำน้ำพริกปลาย่างและการฝึกปฏิบัติ	1.ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพสามารถทำน้ำพริกปลาย่างได้	1. ขั้นตอนการทำ - การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ - การคำนวณอัตราส่วนผสม - การคั่ว/โขลกพริก - การผัดเครื่องพริก - การปรุงรส - การบรรจุภัณฑ์	1. วิทยากรสาธิตขั้นตอนทำน้ำพริกปลาย่าง 2. วิทยากรให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ 3. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพทำน้ำพริกปลาย่าง		4 ชั่วโมง
3.	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพทำน้ำพริกปลาย่าง	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขายได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดและตกแต่งหน้าร้านให้มีความสะอาดและสวยงามได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ	1. การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน 2. การจัดและตกแต่งหน้าร้าน 3. การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 4. การขายน้ำพริกปลาย่าง 5. การส่งเสริมการขาย	1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการจัดและตกแต่งหน้าร้าน 3. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและ	30 นาที	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<p>คิดราคาต้นทุนของทำน้ำพริกปลาอย่างได้</p> <p>4. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการทำน้ำพริกปลาอย่างได้</p> <p>5. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมวิธีการทำน้ำพริกปลาอย่างได้</p> <p>6. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำน้ำพริกปลาอย่างได้</p>	<p>6. การทำน้ำพริกปลาอย่างง่าย</p>	<p>การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน</p> <p>4. วิทยาการอธิบายและสาธิตการทำน้ำพริกปลาอย่างง่าย</p> <p>5. ผู้เรียนและวิทยาการร่วมกันสรุปความรู้</p> <p>6. วิทยาการมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนและทำแบบประเมินความพึงพอใจ</p>		

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่อง วิธีการทำน้ำพริกปลาอย่าง
2. แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ต / เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

1. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระในการปฏิบัติ
2. ทักษะการปฏิบัติ
3. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
4. แบบประเมินความพึงพอใจ
5. แบบทดสอบวัดความรู้ก่อนเรียน และหลังเรียน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาอบรมและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

รายละเอียดการดำเนินโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร

1. ชื่อโครงการ การทำน้ำพริกปลาอย่าง
2. ความสอดคล้องกับนโยบาย

จุดเน้นการดำเนินงาน ของกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

1. พลิกโฉมระบบการเรียนรู้สู่ความยืดหยุ่น เชื่อมโยง และไร้รอยต่อ

1.1 ยกระดับการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตจริง และทักษะที่จำเป็น สร้างทางเลือกที่หลากหลายและยืดหยุ่น เชื่อมโยงรูปแบบการเรียนรู้อย่างเป็นระบบและไร้รอยต่อ

1.2 ขับเคลื่อนระบบธนาคารหน่วยกิต (Credit Bank System) และกลไกการเทียบโอนผลการเรียนรู้ (หน่วยกิต ความรู้และประสบการณ์) เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสะสมผลการเรียน และยกระดับคุณวุฒิทางการศึกษาได้อย่างต่อเนื่องตามศักยภาพจริง)

2. ขับเคลื่อนการเรียนรู้สู่อาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้จริง และการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืน

2.1 ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการจ้างงานของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต

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

2.3 ส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ สร้างโอกาสทางธุรกิจชุมชน และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมูลค่า

2.4 พัฒนาทักษะและอาชีพใหม่ให้กลุ่มวัยเกษียณ เตรียมความพร้อมรองรับสังคมสูงวัย สามารถสร้างรายได้ พึ่งพาตนเอง และลดภาระพึ่งพิงทางสังคม

6. ขยายโอกาสการเรียนรู้ให้ครอบคลุมทุกกลุ่มเป้าหมาย

6.3 ส่งเสริมการเรียนรู้ระหว่างวัย และการเตรียมความพร้อมสู่สังคมสูงวัยอย่างมีคุณภาพ ผ่านพื้นที่กิจกรรมที่เอื้อต่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งระหว่างคนต่างวัย

ภารกิจสำคัญ

2. Caree Plus : “เติมเต็มทักษะ สร้างโอกาสอาชีพ” ร่วมมือกับภาคเอกชนออกแบบและพัฒนาหลักสูตรอาชีพของสถานศึกษา ให้สอดคล้องกับบริบทพื้นที่และความต้องการตลาดแรงงานจริง เช่น ดิจิทัล ช่างเทคนิค อาหาร การดูแลผู้สูงอายุ โดยภาคเอกชนร่วมสนับสนุนด้านการฝึกอบรมและวิทยากร รวมทั้งฝึกอบรมตามหลักสูตรคุณวุฒิวิชาชีพที่กำหนด

3. ระบบเชื่อมโยงการเรียนรู้ 3 รูปแบบ มุ่งพัฒนาการเทียบเคียงและเทียบโอนผลการเรียนรู้ เชื่อมโยงการเรียนรู้ตลอดชีวิต การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง และการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ ให้สามารถสะสมในระบบธนาคารหน่วยกิตแบบไร้รอยต่อ นำไปสู่การยกระดับคุณวุฒิทางการศึกษาอย่างเป็นระบบ

3. หลักการและเหตุผล

ในสภาวะเศรษฐกิจปัจจุบัน การสร้างทักษะอาชีพที่สามารถเริ่มต้นได้ง่าย ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และมีตลาดรองรับที่แน่นอนเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่ง กรมส่งเสริมการเรียนรู้ (สกร.) ได้เล็งเห็นความสำคัญของการยกระดับทักษะ (Upskill) และการสร้างทักษะใหม่ (Reskill) ให้แก่ประชาชนตามนโยบาย “Learn to Earn” ซึ่งเปลี่ยนผ่านจากการเรียนรู้ตามอัธยาศัยทั่วไป สู่การเรียนรู้ที่จับต้องได้และเปลี่ยนเป็นรายได้ในทันที

"อาชีพการทำน้ำพริกปลาย่าง" เป็นอาชีพเสริม และหลักสูตรสร้างรายได้ที่ได้รับความนิยมอย่างมากในชุมชน รวมทั้งเป็นการฝึกทักษะ และสามารถทำเป็นงานอดิเรกในเวลาว่าง หรือต่อยอดอาชีพเป็นวิสาหกิจชุมชนเพื่อสร้างรายได้ และการสร้างอาชีพให้กับครอบครัว

ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมให้คนในชุมชนมีอาชีพที่มั่นคง และพึ่งพาตนเองได้ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพการทำน้ำพริกปลาย่างได้ นี้ขึ้น เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และเกิดทักษะที่ได้มาตรฐาน สามารถนำไปต่อยอดสู่การเป็นผู้ประกอบการรายย่อย และสร้างรายได้เสริม หรือการสร้างอาชีพเป็นหลักให้แก่ครอบครัวได้อย่างยั่งยืน

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้
2. เพื่อผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีทักษะและสามารถนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อการสร้างรายได้และการสร้างอาชีพ
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

5. เป้าหมาย

ผู้เรียน จำนวน 6 คน

6. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ชั้นเตรียมการ (วางแผนและ ประชาสัมพันธ์)	1. เพื่อผู้เข้ารับการฝึกอาชีพ นำความรู้ไปประกอบอาชีพ เพื่อสร้างรายได้	ประชาชนที่ สนใจ	จำนวน 6 คน	ที่ทำการ ผู้ใหญ่บ้าน หมู่ที่ 3	จำนวน 9 มิถุนายน 2569	3,200.- บาท
2. ชั้นดำเนินการอบรม (ภาคทฤษฎีและปฏิบัติ)	2. เพื่อผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมี ทักษะและสามารถนำความรู้ ไปต่อยอดอาชีพเพื่อการสร้าง รายได้และการสร้างอาชีพ			ตำบลจี่วราย อำเภอตะพาน หิน		
3. ชั้นติดตามและ สรุปผล (ประเมินผล)	3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำ ความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตาม ลักษณะของหลักสูตรได้			จังหวัดพิจิตร		

7. วงเงินงบประมาณทั้งโครงการ

1 ค่าตอบแทนวิทยากร	จำนวน 5 ชม. x ชม.ละ 200 บาท	เป็นเงิน 1,000 บาท
2 ค่าวัสดุฝึกอบรม		เป็นเงิน 2,200 บาท
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น	3,200 บาท (สามพันสองร้อยบาทถ้วน)	

8. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

กิจกรรมหลัก	ไตรมาส 1 (ต.ค. - ธ.ค. 68)	ไตรมาส 2 (ม.ค. - มี.ค. 69)	ไตรมาส 3 (เม.ย. - มิ.ย. 69)	ไตรมาส 4 (ก.ค. - ก.ย. 69)
โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน การทำน้ำพริกปลาอย่าง	-	-	3,200.-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

1. นางสาววัชรพรพรรณ คำสะดี	ครูศูนย์การเรียนรู้
2. ว่าที่ ร.ต.หญิง รัชฎาภรณ์ เมฆอ่ำ	หัวหน้างานการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
3. ว่าที่ ร.ต.หญิง รัชฎาภรณ์ เมฆอ่ำ	หัวหน้างานแผนงานและโครงการ
4. นางสาวมนสิชา สอาดพันธ์	หัวหน้ากลุ่มจัดการเรียนรู้
5. นายเกรียงไกร ทองศักดิ์	ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน

10. เครือข่าย

1. ผู้นำชุมชน
2. ประชาชนชาวบ้าน

11. โครงการที่เกี่ยวข้อง

1. โครงการการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเอง
2. โครงการการเรียนรู้ตลอดชีวิต
3. โครงการการเรียนรู้เพื่อคุณวุฒิตามระดับ
4. โครงการประกันคุณภาพของสถานศึกษา

12. ผลลัพธ์

ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการทำน้ำพริกปลาอย่าง และการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้ ทำให้เกิดทักษะในการทำน้ำพริกปลาอย่าง และนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

13. ตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

1. จำนวนผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการ
2. จำนวนผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการที่ผ่านกระบวนการตามหลักสูตร

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

1. ร้อยละของผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการที่มีคะแนน Post- test สูงกว่า Pre-test
2. ร้อยละของผู้เรียนที่เข้าร่วมโครงการสามารถลงมือปฏิบัติจริงตามหลักสูตรได้
3. ร้อยละของผู้เรียนที่ผ่านการอบรม สามารถนำความรู้ไปใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

14. การติดตามและประเมินผลโครงการ

1. แบบทดสอบความรู้ ก่อนอบรม / หลังอบรม
2. แบบประเมินความพึงพอใจ แบบ พต.12
3. แบบนิเทศ แบบ พต.11
4. แบบติดตามผู้ผ่านการฝึกอบรมหลังจบหลักสูตร แบบ พต. 20

กำหนดการจัดอบรมโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน
วันที่ 9 มิถุนายน 2569
ณ ที่ทำการผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ 3 ตำบลจิวราย อำเภอดงหลวง จังหวัดพิจิตร

วันที่ 9 มิถุนายน 2569

- เวลา 08.00 น. – 08.15 น. - ผู้เข้าร่วมกิจกรรมลงทะเบียน
- เวลา 08.15 น. – 08.30 น. - พิธีเปิดโครงการ/ทำแบบทดสอบความรู้ก่อนเข้ารับการอบรม
- เวลา 08.30 น. – 09.00 น. - วิทยากรบรรยาย เรื่อง ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกปลาอย่าง
(วิทยากร โดย นางสมพร ทรัพย์ศิริ)
- เวลา 09.00 น. – 09.30 น. - วิทยากรบรรยาย เรื่อง
- ความเป็นมาของการทำน้ำพริกปลาอย่าง
 - ความสำคัญของการทำน้ำพริกปลาอย่าง
 - ประโยชน์ของการทำน้ำพริกปลาอย่าง
 - ประเภทของการทำน้ำพริกปลาอย่าง
 - วัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำพริกปลาอย่าง
- เวลา 09.30 น. – 12.00 น. - วิทยากรสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ เรื่อง ทักษะการทำน้ำพริกปลาอย่าง
- การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์
 - การคั่ว/โขลกพริก
 - การปรุงเครื่องพริก
- เวลา 12.00 น. – 13.00 น. - รับประทานอาหารกลางวัน
- เวลา 13.00 น. – 14.30 น. - วิทยากรสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ เรื่อง ทักษะการทำน้ำพริกปลาอย่าง
- การแกะปลาอย่าง/การปรุงรส
- เวลา 14.30 น. - 15.00 น. - วิทยากรบรรยาย ให้ความรู้
- การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน
 - การจัดและตกแต่งหน้าร้าน
 - การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน
 - การขายน้ำพริกปลาอย่างได้
 - การส่งเสริมการขาย
 - การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย