

หลักสูตรฝึกอบรมการทำน้ำพริกผัด จำนวน 5 ชั่วโมง

หลักสูตรสอดคล้องกับอาชีพทั่วไป

ความเป็นมา

ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคนให้มีคุณภาพ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน สู่ “วิสาหกิจชุมชน : ชุมชนพึ่งตนเอง ทำได้ ขายเป็น” เพื่อเป็นการส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของตลาด รวมทั้งสร้างเครือข่ายการรวมกลุ่มในลักษณะวิสาหกิจชุมชน สร้างรายได้ให้กับชุมชน ให้ชุมชนพึ่งพาตนเองได้ และการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร

การประชาคมหมู่บ้านประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย แลกเปลี่ยนเกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนในชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นอาชีพเกษตรกรรมและรับจ้างทั่วไป แต่ด้วยสภาพทางเศรษฐกิจ จึงทำให้รายได้ในการประกอบอาชีพลดน้อยลงประชาชนในชุมชนจึงเล็งเห็นความสำคัญ และต้องการการสร้างรายได้ การสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง โดยประเมินจากความต้องการของตลาด และทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน ได้รับงบประมาณปี 2569 แผนงาน : ยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้ ผลผลิตผู้รับบริการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กิจกรรมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง งบรายจ่ายอื่น โครงการพัฒนาอาชีพชุมชน หลักสูตรการทำน้ำพริกผัด จำนวน 5 ชั่วโมง เพื่อฝึกทักษะอาชีพให้กับชุมชนได้เกิดรายได้และเป็นอาชีพเสริมต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชน และความต้องการของชุมชน
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการสร้างรายได้ การสร้างอาชีพให้กับชุมชน
3. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

1. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้
2. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีทักษะและสามารถนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อการสร้างรายได้และการสร้างอาชีพ

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	5	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ความสำคัญและความจำเป็นในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกผัด	1. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ 2. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีทักษะและสามารถนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อการสร้างรายได้ และการสร้างอาชีพ 3.สามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำพริกผัด	1. ความเป็นมาของการทำน้ำพริกผัด 2. ความสำคัญของการทำน้ำพริกผัด 3. ประโยชน์ของการทำน้ำพริกผัด 4. ประเภทของการทำน้ำพริกผัด 5.วัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำพริกผัด - วัสดุ - อุปกรณ์ที่ใช้	1. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับความเป็นมา ความสำคัญ ประโยชน์ และประเภทการทำน้ำพริกผัด และแจกใบความรู้ 2. ให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่องความสำคัญในการประกอบอาชีพ 3. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน 4. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ที่ได้้อย่างเหมาะสมและปลอดภัย	30 นาที	
2. ทักษะการทำน้ำพริกผัดและการฝึกปฏิบัติ	1.ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพสามารถทำน้ำพริกผัดได้	1. ขั้นตอนการทำ - การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ - การคั่ว/โขลกพริก - การผัดเครื่องพริก - การผัดหมู/การปรุงรส - การผัดน้ำพริกจนแห้ง	1. วิทยากรสาธิตขั้นตอนทำน้ำพริกผัด 2. วิทยากรให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริงโดยมีวิทยากรเป็นผู้ให้คำแนะนำ 3. ผู้เข้ารับการฝึกอาชีพทำน้ำพริกผัด		4 ชั่วโมง
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพทำน้ำพริกผัด	1. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขายได้ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัดและตกแต่งหน้าร้านให้มีความสะอาดและสวยงามได้ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคิดราคาต้นทุนของทำน้ำพริกผัดได้	1. การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน 2. การจัดและตกแต่งหน้าร้าน 3. การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน 4. การขายน้ำพริกผัด 5. การส่งเสริมการขาย 6. การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย	1. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น 2. วิทยากรอธิบายและสาธิตการจัดและตกแต่งหน้าร้าน 3. วิทยากรอธิบายและสาธิตการคิดราคาต้นทุนและการ	30 นาที	

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	4. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการทำน้ำพริกผัดได้ 5. เพื่อให้ผู้เรียนบอกวิธีการส่งเสริมวิธีการทำน้ำพริกผัดได้ 6. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำบุญซีร่านค้ำอย่างง่ายได้		วิเคราะห์จุดคุ้มทุน 4. วิทยาการอธิบายและสาธิตการทำบุญซีร่านค้ำอย่างง่าย 5. ผู้เรียนและวิทยากรร่วมกันสรุปความรู้ 6. วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนและทำแบบประเมินความพึงพอใจ		

สื่อการเรียนรู้

- เอกสารประกอบการเรียนรู้ เรื่อง วิธีการทำน้ำพริกผัด
- แหล่งเรียนรู้ / อินเทอร์เน็ต / เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง
- วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
- การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดผลประเมินผล

- ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระในการปฏิบัติ
- ทักษะการปฏิบัติ
- คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ
- แบบประเมินความพึงพอใจ
- แบบทดสอบวัดความรู้ก่อนเรียน และหลังเรียน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- มีเวลาอบรมและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- ผ่านการประเมินจากแบบทดสอบไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

รายละเอียดการดำเนินโครงการพัฒนาอาชีพชุมชน
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร

1. ชื่อโครงการ การทำน้ำพริกผัด

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

"อาชีพการทำน้ำพริกผัด" เป็นอาชีพเสริม และหลักสูตรสร้างรายได้ที่ได้รับความนิยมอย่างมากในชุมชน รวมทั้งเป็นการฝึกทักษะ และสามารถทำเป็นงานอดิเรกในเวลาว่าง หรือต่อยอดอาชีพเป็นวิสาหกิจชุมชนเพื่อสร้างรายได้ และการสร้างอาชีพให้กับครอบครัว

ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมให้คนในชุมชนมีอาชีพที่มั่นคง และพึ่งพาตนเองได้ ศูนย์การเรียนรู้ระดับตำบลคลองคูณ จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาอาชีพการทำน้ำพริกผัดนี้ขึ้น เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ และเกิดทักษะที่ได้มาตรฐาน สามารถนำไปต่อยอดสู่การเป็นผู้ประกอบการรายย่อย และสร้างรายได้เสริม หรือการสร้างอาชีพเป็นหลักให้แก่ครอบครัวได้อย่างยั่งยืน

4. วัตถุประสงค์

1. เพื่อผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้
2. เพื่อผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีทักษะและสามารถนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อการสร้างรายได้และการสร้างอาชีพ
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้

5. เป้าหมาย

ผู้เรียน จำนวน 7 คน

6. วิธีดำเนินการ

กิจกรรมหลัก	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย	เป้าหมาย	พื้นที่ดำเนินการ	ระยะเวลา	งบประมาณ
1. ชั้นเตรียมการ (วางแผนและประชาสัมพันธ์) 2. ชั้นดำเนินการอบรม (ภาคทฤษฎีและปฏิบัติ) 3. ชั้นติดตามและสรุปผล (ประเมินผล)	1. เพื่อผู้เข้ารับการฝึกอาชีพนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ 2. เพื่อผู้เข้ารับการฝึกอาชีพมีทักษะและสามารถนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพเพื่อการสร้างรายได้และการสร้างอาชีพ 3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้ตามลักษณะของหลักสูตรได้	ประชาชนที่สนใจ	จำนวน 7 คน	บ้านเลขที่ 247 หมู่ที่ 2 ตำบลคลองคูณ อำเภอดะพวน หิน จังหวัดพิจิตร	วันที่ 3 มิถุนายน 2569	3,200.- บาท

7. งบประมาณประมาณทั้งโครงการ

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 การทำน้ำพริกผัด	-	-	3,200.-	-

9. ผู้รับผิดชอบโครงการ

1. นางประสพพร พุกชื่น	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

ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการทำน้ำพริกผัด และการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้ ทำให้เกิดทักษะในการทำน้ำพริกผัด 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 การทำน้ำพริกผัด
วันที่ 3 มิถุนายน 2569
ณ บ้านเลขที่ 247 หมู่ที่ 2 ตำบลคลองคูณอำเภอตะพานหิน จังหวัดพิจิตร

วันที่ 3 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 ช่องทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกผัด
(วิทยากร โดย นางฟ้าแสง พูลทอง)
- เวลา 09.00 น. – 09.30 น. - วิทยากรบรรยาย เรื่อง
- ความเป็นมาของการทำน้ำพริกผัด
 - ความสำคัญของการทำน้ำพริกผัด
 - ประโยชน์ของการทำน้ำพริกผัด
 - ประเภทของการทำน้ำพริกผัด
 - วัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำพริกผัด
- เวลา 09.30 น. – 12.00 น. - วิทยากรสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ เรื่อง ทักษะการทำน้ำพริกผัด
- การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์
 - การคั่ว/โขลกพริก
 - การผัดเครื่องพริก
- เวลา 12.00 น. – 13.00 น. - รับประทานอาหารกลางวัน
- เวลา 13.00 น. – 14.30 น. - วิทยากรสาธิตและให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ เรื่อง ทักษะการทำน้ำพริกผัด
- การผัดหมู/การปรุงรส
 - การผัดน้ำพริกจนแห้ง
- เวลา 14.30 น. - 15.00 น. - วิทยากรบรรยาย ให้ความรู้
- การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน
 - การจัดและตกแต่งหน้าร้าน
 - การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน
 - การขายน้ำพริกผัด
 - การส่งเสริมการขาย
 - การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย