

ชื่อหลักสูตร การทำพริกแกงและน้ำพริกเพื่อการค้า จำนวน 6 ชั่วโมง

หลักสูตรที่สอดคล้องกับอาชีพทั่วไป
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอโพทะเล**ความเป็นมา**

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมากเพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพเป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืนมีความสามารถในการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียน และระดับสากลซึ่งจะเป็น การจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ประชาชนและประเทศชาติ

การทำน้ำพริกและพริกแกงมีรากฐานมาจากวิถีชีวิตคนไทยที่มีการนำพืชพรรณและสมุนไพรในท้องถิ่นมา โขลกผสมกันเพื่อดับกลิ่นคาวเนื้อสัตว์และเพิ่มรสชาติ สืบทอดมายาวนานตั้งแต่สมัยอยุธยา โดยเฉพาะการรับเอา พืชตระกูลพริกจากทวีปอเมริกาใต้เข้ามาในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ในช่วงหลายร้อยปีก่อน ยิ่งทำให้อาหารไทยมี รสชาติจัดจ้านและพัฒนาเป็นสูตรพริกแกงประจำถิ่นต่างๆ

การทำพริกแกงและน้ำพริกเพื่อการค้า สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นการจัดกระบวนการเรียนรู้ที่ เสริมสร้างศักยภาพให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถพัฒนาตนเองหรือกลุ่มไปสู่การบริหาร จัดการที่มีมาตรฐานเป็นไปตามหลักการของการประกอบอาชีพ กลุ่มเป้าหมายที่สามารถเข้าเรียนในหลักสูตร ได้แก่ ผู้ที่ไม่มีอาชีพหรือมีอาชีพอยู่แล้วแต่ต้องการพัฒนาเพื่อเพิ่มรายได้ เมื่อจบหลักสูตรแล้วผู้เรียนสามารถนำ ความรู้และประสบการณ์ไปประกอบอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นการ จัด ส่งเสริม สนับสนุนการประกอบอาชีพและพัฒนาอาชีพ โดยมีการวิเคราะห์ข้อมูลบริบทของ ชุมชน เป็นเครื่องมือในการส่งเสริมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ของประชาชนในชุมชน
2. ใช้กระบวนการมีส่วนร่วมของคนในชุมชน ทั้งการระดมทรัพยากร การแลกเปลี่ยนความคิดเห็นภายใน ชุมชน ความต้องการของชุมชน ของการเรียนรู้ ฯลฯ
3. จัดกระบวนการการเรียนรู้ โดยวิทยากร ผู้รู้ ผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ และให้ผู้เรียนได้เรียนรู้หรือการฝึก ทักษะจากการปฏิบัติจริงในอาชีพนั้น
4. สร้างความร่วมมือกับภาคีเครือข่าย เติมเต็มในเรื่องที่ชุมชนต้องการ เพื่อให้การส่งเสริมการเรียนรู้ การ ประกอบอาชีพและการพัฒนาอาชีพได้อย่างต่อเนื่อง

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ การทำพริกแกงและน้ำพริกเพื่อการค้า สามารถสร้างรายได้
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างมีคุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

เป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตรการทำพริกแกงและน้ำพริกเพื่อการค้า จำนวน 6 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.ช่องทางการประกอบอาชีพการทำพริกแกงและน้ำพริกเพื่อการค้า	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงและน้ำพริกเพื่อการค้า ได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงและน้ำพริกเพื่อการค้า ได้ 1.3 บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำพริกแกงและน้ำพริกเพื่อการค้า	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 1.3 กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามบริบทชุมชน	10 นาที	
2	ทักษะการประกอบอาชีพการทำพริกแกงและน้ำพริกเพื่อการค้า	2.1 บอกความเป็นมาของการทำพริกแกงและน้ำพริกเพื่อการค้า - การทำพริกแกงเผ็ด - การทำพริกแกงส้ม - การทำน้ำพริกเผาผัด 2.2 มีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้อุปกรณ์ - การทำพริกแกงเผ็ด - การทำพริกแกงส้ม - การทำน้ำพริกเผาผัด 2.3 ขั้นตอนการทำพริกแกงและน้ำพริกเพื่อการค้า - การทำพริกแกงเผ็ด	2.1 ความเป็นมาของการทำพริกแกงและน้ำพริกเพื่อการค้า - การทำพริกแกงเผ็ด - การทำพริกแกงส้ม - การทำน้ำพริกเผาผัด 2.2 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้อุปกรณ์ - การทำพริกแกงเผ็ด - การทำพริกแกงส้ม - การทำน้ำพริกเผาผัด 2.3 ขั้นตอนการทำพริกแกงและน้ำพริกเพื่อการค้า - การทำพริกแกงเผ็ด	2.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับความเป็นมาของการทำพริกแกงและน้ำพริกเพื่อการค้า 2.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการเลือกซื้อเลือกใช้อุปกรณ์ 2.3 จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์พร้อมขั้นตอนวิธีการขั้นตอนการทำพริกแกงและน้ำพริกเพื่อการค้า และฝึกปฏิบัติ 2.4 จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์พร้อมขั้นตอนวิธีการการทำ	20 นาที	5 ชั่วโมง

		2.3 บอกขั้นตอนการทำพริกแกงและน้ำพริกเพื่อการค้า - การทำพริกแกงเผ็ด - การทำพริกแกงส้ม - การทำน้ำพริกเผา ผัด	1.ตัดขั้วพริกแห้ง กรีด หั่นหรือตัดเป็นชิ้นเล็กนำไปแช่น้ำทิ้งไว้ประมาณ 10 นาที จนพริกเริ่มนุ่ม 2. ล้างตะไคร้ ข่า ผีวมะกรูด หอมแดงแล้วหั่นเตรียมไว้ กระเทียม กะปิ เกลือ และพริกที่แช่น้ำไว้ลงไป โขลกหรือปั่นให้เข้ากันจนเนียนละเอียด 3.บรรจุใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ - การทำพริกแกงส้ม 1.นำพริกแห้งกับพริกขี้หนูแดงมาหั่นหยาบแล้วแช่น้ำเพื่อความนุ่มนำไปโขลกหรือปั่นกับเกลือ 2.ซอยหอมแดงกับกระชายแล้วใส่ลงไป โขลกหรือปั่นกับพริกตามด้วยกระเทียม โขลกจนละเอียด 3.เติมกะปิ โขลกหรือปั่นผสมจนเนียนเข้ากัน 4.บรรจุใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ - การทำน้ำพริกเผาผัด 1.นำพริกขี้ฟ้าแดงแห้ง พริกขี้หนูแดงแห้ง กระเทียมจีน หอมแดง กะปิ มาคั่วในกระทะที่สะอาด ใส่น้ำมันให้แห้งเกรียมและมีกลิ่นหอม 2.นำกุ้งแห้งมาทอดในน้ำมันให้แห้งเกรียม	พริกแกงและน้ำพริกเพื่อการค้าและฝึกปฏิบัติ		
--	--	---	---	---	--	--

			โดยวิธีการทอด ให้ทอดในน้ำมัน โดยใช้ไฟกลาง ทอดจนได้กึ่งแห้ง กรอบกำลังดี เสร็จแล้วนำมาโขลกหรือปั่นให้ละเอียด 3. นำพริกชี้ฟ้าแดงแห้ง พริกชี้ฟ้าแดงแห้ง มาโขลกหรือปั่นให้ละเอียด เสร็จแล้ว ใส่กะปิ กระเทียมจีน หอมแดง กุ้งแห้งป่น โขลกหรือปั่นให้ละเอียดเข้ากัน 4. ผัดและปรุงรสชาติด้วยน้ำตาลปีบ และน้ำมะขามเปียก เกลือหรือน้ำปลา คนให้เข้ากัน 5. บรรจุใส่ภาชนะที่เตรียมไว้			
3	การคำนวณต้นทุนและช่องทางการจัดจำหน่าย	3.1 สามารถคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพได้ 3.2 เข้าใจเทคนิคการขายสินค้าออนไลน์ 3.3 สามารถการถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ได้ 3.4 สามารถสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ตได้ 3.5 สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจ	3.1 การคำนวณต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพ 3.2 เทคนิคการขายสินค้าออนไลน์ 3.3 การถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์ 3.4 การสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ต 3.5 การนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง	3.1 จัดให้ผู้เรียนดำเนินการคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า 3.2 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเทคนิคการขายสินค้าออนไลน์และฝึกปฏิบัติ 3.3 จัดให้ผู้เรียนศึกษาการถ่ายภาพเพื่อประชาสัมพันธ์สินค้าออนไลน์และฝึกปฏิบัติ 3.4 จัดให้ผู้เรียนศึกษาการสร้างมูลค่าสินค้าบนอินเทอร์เน็ต และฝึกปฏิบัติ 3.5 จัดให้ผู้เรียนศึกษาการนำความรู้ไปใช้	30 นาที	

		พอเพียง		ชีวิตประจำวันเพื่อลด รายจ่าย/เพิ่มรายได้ตาม หลักปรัชญาของ เศรษฐกิจพอเพียง		
--	--	---------	--	--	--	--

สื่อการเรียนรู้

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

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. แบบประเมินผลการฝึกอบรม พร้อมคำอธิบาย (แบบ พต.10)
3. แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบ พต.12)

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีผลการเรียนภาคทฤษฎีและปฏิบัติงานระหว่างเรียนและจบหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีแบบรายงานผลการฝึกอบรม ตามเกณฑ์ (แบบ พต.13) โดยมีคะแนนรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีความพึงพอใจระดับ ดี ขึ้นไป

กำหนดการ
โครงการฝึกอาชีพ การทำพริกแกงและน้ำพริกเพื่อการค้า
ระหว่างวันที่ 6-7 สิงหาคม พ.ศ.2569
ณ ที่ทำการผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 2 ตำบลบ้านน้อย อำเภอโพทะเล จังหวัดพิจิตร

วันที่ 6 สิงหาคม พ.ศ. 2569

- | | |
|------------------|--|
| 08.30 - 09.00 น. | ลงทะเบียน |
| 09.00 - 12.00 น. | เรื่อง การฝึกอาชีพการทำพริกแกงและน้ำพริกเพื่อการค้า (การทำพริกแกงเผ็ด และพริกแกงส้ม)

บรรยายภาคทฤษฎี ความสำคัญ การเตรียมวัตถุดิบ
ศึกษาสื่อ ใบงาน แผ่นพับ คำนวนต้นทุนกำไร
โดยวิทยากร (นางบำเพ็ญ ภูคำมี) |

วันที่ 7 สิงหาคม พ.ศ. 2569

- | | |
|------------------|---|
| 08.30 - 09.00 น. | ลงทะเบียน |
| 09.00 - 12.00 น. | เรื่อง การฝึกอาชีพการทำพริกแกงและน้ำพริกเพื่อการค้า
(การทำน้ำพริกเผา)

บรรยายภาคทฤษฎี ความสำคัญ การเตรียมวัตถุดิบ
ศึกษาสื่อ ใบงาน แผ่นพับ คำนวนต้นทุนกำไร
ทดสอบความรู้หลังการอบรม
โดยวิทยากร (นางบำเพ็ญ ภูคำมี) |

หมายเหตุ รูปแบบกำหนดการหน่วยจัดการเรียนรู้สามารถปรับได้ตามความเหมาะสม