



หลักสูตรการแปรรูปน้ำพริก

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอท่าตะเกียบ
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา
กรมส่งเสริมการเรียนรู้ กระทรวงศึกษาธิการ

หลักสูตรอาชีพ การแปรรูปน้ำพริก จำนวน 14 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอท่าตะเกียบ

ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานราก ที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาด ขาดโอกาสให้ได้รับการพัฒนา สมรรถนะ และ ทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนา ทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนา อาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพ ชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษา ที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based Development) ใช้ หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career – Based Education) ในหลักสูตร 5 กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพ ด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพ ด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการ พัฒนาอาชีพ up – skill re – skill และ new – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและ ตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและ ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐาน ที่แข็งแกร่งของประเทศ จากการสำรวจพบว่า มีผู้ที่ว่างงาน ไม่ได้ทำงานในสถานประกอบการ ต้องการ ประกอบอาชีพเสริม สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ เพื่อให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ อำเภอบางปะกง จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำวันลูกจาก เพื่อส่งเสริมสนับสนุนกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้มี โอกาสในการเรียนรู้ด้านวิชาชีพ ตามความชอบและความสนใจ เพื่อนำความรู้ไปประกอบอาชีพ ช่วยเหลือ ครอบครัว และเป็นการลดปัญหาการว่างงาน การดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้ ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับ ไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มี คุณภาพชีวิตที่ดีได้

หลักการของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการฝึกอาชีพ
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ในการสร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับคนในครอบครัว และ ชุมชนได้

จุดมุ่งหมาย

เมื่อผู้เรียน เรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถปฏิบัติได้ดังนี้

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพได้
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง

3. เพื่อให้ผู้เรียนได้นำความรู้ที่ได้รับนำมาพัฒนาและช่วยเสริมอาชีพเดิมให้มีความมั่นคงยิ่งขึ้น
4. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในการวางแผนดำเนินการ และการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรม มีความรับผิดชอบต่อนตนเอง และผู้อื่น

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

1. ประชาชนผู้ที่ไม่มอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการอาชีพเสริม

ระยะเวลา

จำนวน 14 ชั่วโมง

- ทฤษฎี 4 ชั่วโมง
- ปฏิบัติ 10 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบ อาชีพและความสำคัญ ในการประกอบอาชีพ	1.บอกความสำคัญ และ ความจำเป็น ของ การ ประกอบ อาชีพได้ 2.บอกความเป็นไปได้ ใน การประกอบ อาชีพ	1.ความรู้เกี่ยวกับ ช่องทาง การ ประกอบ อาชีพ ความสำคัญและความจำเป็น ใน การ ประกอบ อาชีพ 2.ความเป็นไปได้ ในการ ประกอบ อาชีพ 2.1 ทุน 2.2 ความต้องการ ของ ตลาด	1. ให้ผู้เรียนศึกษา เนื้อหาจากใบ ความรู้ สื่อ อิเล็กทรอนิกส์สื่อ บุคคล 2. ผู้เรียนและ วิทยากร ร่วม สนทนา แลกเปลี่ยน ข้อมูล ความคิดเห็น 3. ผู้เรียนสรุป ความรู้	2	

			2.3 การใช้แรงงาน 2.4 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และ วัสดุดิบ 3.ทิศทางการ ประกอบ อาชีพ			
2	ทักษะการประกอบ อาชีพ	1. สามารถคัดเลือก และ เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการแปรรูป น้ำพริกได้ 2.รู้ขั้นตอนและ สามารถทำการแปรรูป น้ำพริก	1. การคัดเลือก และ เตรียม วัสดุ อุปกรณ์ 2. ขั้นตอนการแปรรูป น้ำพริกได้ 3. สาธิต/ลงมือ ปฏิบัติ การแปรรูป น้ำพริก ได้ 3.1 สัดส่วนของ วัสดุ อุปกรณ์ 3.2 ขั้นตอนการทำ 3.3 เทคนิคและ วิธีการทำ	1.ผู้เรียนศึกษา เอกสาร เกี่ยวกับการ แปรรูปน้ำพริก 2.อภิปราย แลกเปลี่ยน เรียนรู้ 3.วิทยากรให้ ความรู้ และสาธิต 4.ดำเนินการ เรียนรู้ และ ฝึก ทักษะตาม แผน 5.ดำเนินการวัด และ ประเมินผล ตามที่ หลักสูตร กำหนด		10
3	1.การจำหน่าย 2.คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	1.บอกช่องทางการ จัดจำหน่ายได้ 2.บอกถึงคุณธรรมใน การ ประกอบอาชีพ ของตนเองได้	1. ช่องทางในการ จัดจำหน่าย สินค้า 2. คุณธรรมในการ ประกอบอาชีพ	1. คุณธรรมใน การ ประกอบ อาชีพ	2	

สื่อการเรียนรู้

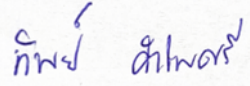
1. วัสดุอุปกรณ์
2. ใบความรู้
3. ผลิตภัณฑ์การสานตะกร้าหวายเทียม

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพ

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพตามที่ผู้สอนกำหนด

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวทิพย์ คำไพศรี)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาววิไลรัตน์ ศรีรุ่ง)
ครู

รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอท่าตะเกียบ

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร.....นางสาววิไล...สงวนวงษ์.....
 หลักสูตร.....หลักสูตรการแปรรูปน้ำพริก.....จำนวน14.....ชั่วโมง (เรียนวันละ.....5.....ชั่วโมง)
 ระหว่างวันที่..... 2 - 4... กรกฎาคม 2568.....เวลาเรียน09.00-15.00..... น.
 สถานที่จัดการเรียน ณ บ้านอ่างเตย หมู่ที่ 9 ตำบลท่าตะเกียบ อ.ท่าตะเกียบ จ.ฉะเชิงเทรา

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
2 กรกฎาคม 2568	09.00-15.00 น.	ขั้นตอนการเตรียมการ -วิทยากรบรรยาย ความรู้เบื้องต้นการ การแปรรูปน้ำพริก -แนะนำการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ใน การแปรรูปน้ำพริก -ฝึกปฏิบัติจริงการทำน้ำพริกกากหมู	เรียนวันละ ...5..ชม.
3 กรกฎาคม 2568	09.00-15.00 น.	-วิทยากรแนะนำการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ - ฝึกปฏิบัติจริงการทำน้ำพริกเผา	เรียนวันละ ...5..ชม.
4 กรกฎาคม 2568	09.00-14.00 น.	-วิทยากรแนะนำการเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ -ฝึกปฏิบัติจริงการทำน้ำพริกนรก	เรียนวันละ ...4..ชม.


 ลงชื่อ.....วิทยากร
 (...นางสาววิไล..สงวนวงษ์.....)
 วันที่....18..../...มิ.ย...../.....68.....

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม