

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตร การทำพริกแกงเผ็ด จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอวชิรบรรมี

ความเป็นมา

พริกแกงเผ็ด เป็นอาหารคู่ครัวของคนไทยมาช้านาน เป็นความภาคภูมิใจของคนไทยที่บรรพชนรุ่นเก๋าก่อนได้สร้างสรรค์อาหารจากการผสมผสานพืชพรรณต่าง ๆ ที่มีหลากหลายในท้องถิ่นให้ได้อาหารแสนอร่อยอย่างกลมกลืน จนมีหลายคนที่กล่าวว่า ถ้าขาดพริกแกง ที่ทำให้อาหารรสจัดจ้านแล้วจะทานข้าว ไม่อร่อย ไม่เพียงการกระตุ้นให้ทานอาหารได้เพิ่มขึ้นเท่านั้น พริกแกงยังคู่ครัวไทยมาช้านานและมากด้วยคุณค่าของสารอาหารและประโยชน์ทางยาสมุนไพร สมุนไพรในพริกแกงประกอบด้วยหลากหลายชนิด นำมาตำเข้าด้วยกันจนเป็นเนื้อเดียว โดยมีพริก หอมแดง ตะไคร้ ข่า เป็นส่วนประกอบหลัก

การประกอบอาชีพขายพริกแกงจึงเป็นอาชีพที่สามารถสร้างกำไรให้แก่เจ้าของร้านจำนวนมากเพราะผู้คนในปัจจุบัน เวลาในการใช้ชีวิตมีจำนวนจำกัด จึงต้องการความสะดวกและรวดเร็วในการหุงหาอาหาร และอาหารจานด่วนแบบง่ายๆ ก็เป็นอีกทางเลือกหนึ่ง ที่ให้ผู้บริโภคและพ่อค้าแม่ค้าที่ประกอบอาชีพขายอาหารหันมาใช้บริการกันมากและบ่อยครั้ง เพราะนอกจากจะเป็นการประหยัดเวลาแล้ว ยังมีรสชาติอร่อยมีความสะดวกและรวดเร็วโดยที่เราไม่ต้องใช้เวลาทำกินเองสามารถเลือกกับพริกแกงได้หลายอย่างในการซื้อใส่ถุงกลับไปทานหรือนำไปประกอบอาหารที่บ้านก็ได้และมีพริกแกงมากมายให้เราเลือกรับประทาน

ดังนั้นศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอวชิรบรรมี จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำพริกแกงเผ็ดขึ้น เพื่อส่งเสริมและสนับสนุน ให้กลุ่มเป้าหมาย ประกอบอาชีพที่สามารถนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชนมาใช้ให้เกิดประโยชน์ ได้

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพที่สอดคล้องกับศักยภาพของชุมชนและความต้องการของชุมชน
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า การทำช่องทางเผยแพร่และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนให้เป็นระบบครบวงจร
3. สามารถนำความรู้จากการอบรมไปสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองและครอบครัว

จุดมุ่งหมาย

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำพริกแกง
2. มีทักษะในการเลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบได้
3. สามารถนำสินค้าไปจำหน่ายผ่านช่องทางต่างๆได้

กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 6 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 3 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 3 ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

2. จัดกิจกรรมวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้กระบวนการคิดเป็น และความเป็นไปได้ รวมทั้งการศึกษาค้นคว้าเพื่อการตัดสินใจเลือกประกอบอาชีพ

3. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ

- เรียนรู้จากวิทยากร
- เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่าง ๆ แหล่งเรียนรู้ ผู้รู้
- เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง
- เรียนรู้จากกลุ่ม โดยแลกเปลี่ยนการเรียนรู้ร่วมกัน

โครงสร้างหลักสูตรการทำพริกแกงเผ็ด จำนวน 6 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพการทำพริกแกงเผ็ด	1.1 บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงเผ็ดได้ 1.2 บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงเผ็ดได้ 1.3 บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำพริกแกงเผ็ดได้	1.1 ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงเผ็ด 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำพริกแกงเผ็ด 1.3 ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการทำพริกแกงเผ็ด	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อ อิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อ ของจริง เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และ ใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือก ประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูล ต่าง ๆ 1.3 กำหนดทิศทางการพัฒนาการ ประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิด เป็นและมีความเป็นไปได้ตามบริบท ชุมชน	1 ชั่วโมง	-
2.	ทักษะการประกอบอาชีพการทำพริกแกงเผ็ด	2.1 บอกความเป็นมาของการทำพริกแกงเผ็ดได้ 2.2 มีความรู้ทั่วไป เกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้ วัสดุอุปกรณ์ 2.3 บอกขั้นตอนการจัดเตรียมอุปกรณ์การทำพริกแกงเผ็ด 2.4 บอกขั้นตอนการทำพริกแกงเผ็ด 2.5 บอกขั้นตอนการทำบรรจุภัณฑ์ การทำพริกแกงเผ็ดได้	2.1 ความเป็นมาของการทำพริกแกงเผ็ด 2.2 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ 2.3 ขั้นตอนการจัดเตรียมอุปกรณ์การทำพริกแกงเผ็ด 2.4 ขั้นตอนการทำพริกแกงเผ็ด 2.5 ขั้นตอนการทำบรรจุภัณฑ์ การทำพริกแกงเผ็ด	2.1 ความเป็นมาของการทำพริกแกงเผ็ด 2.2 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ 2.3 ขั้นตอนการจัดเตรียมอุปกรณ์การทำพริกแกงเผ็ด 2.4 ขั้นตอนการการทำพริกแกงเผ็ด 2.5 ขั้นตอนการทำบรรจุภัณฑ์การทำพริกแกงเผ็ด	1 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.	การบริหาร จัดการในการประกอบอาชีพการขายพริกแกงเผ็ด	3.1 สามารถคำนวณ ต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพได้ 3.2 เข้าใจเทคนิคการขายสินค้าออนไลน์ 3.3 สามารถการถ่ายภาพ เพื่อประชาสัมพันธ์สินค้า ออนไลน์ได้ 3.4 สามารถสร้างมูลค่า สินค้าบนอินเทอร์เน็ตได้ 3.5 สามารถนำความรู้ไป ใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลด รายจ่าย/เพิ่มรายได้ตาม หลักปรัชญาของเศรษฐกิจ พอเพียง/บัญชีครัวเรือนได้	3.1 สามารถคำนวณ ต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพได้ 3.2 เข้าใจเทคนิคการขายสินค้าออนไลน์ 3.3 สามารถการถ่ายภาพ เพื่อประชาสัมพันธ์สินค้า ออนไลน์ได้ 3.4 สามารถสร้างมูลค่า สินค้าบนอินเทอร์เน็ตได้ 3.5สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/บัญชีครัวเรือนได้	3.1 สามารถคำนวณ ต้นทุนกำไรในการประกอบอาชีพได้ 3.2 เข้าใจเทคนิคการขาย สินค้าออนไลน์ 3.3 สามารถการถ่ายภาพ เพื่อประชาสัมพันธ์สินค้า ออนไลน์ได้ 3.4 สามารถสร้างมูลค่า สินค้าบนอินเทอร์เน็ตได้ 3.5สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อลดรายจ่าย/เพิ่มรายได้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/บัญชีครัวเรือนได้	1 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้การทำพริกแกงเผ็ด
2. แหล่งเรียนรู้,อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่าง ๆ
3. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

1. การฝึกปฏิบัติจริง
2. ชิ้นงาน

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีชิ้นงานจากการฝึก

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา
3. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม